



店長坂口に続きまして、
わたくし荒井がお伝えします！

イタリア研修2日目、今回の旅のガイド兼コーディネーターの
Simoneさんのお父様が経営する精肉店へ。
私たちがお邪魔すると、丁度コテキーノの仕込みを始めている
ところでした。
このお店では、豚の首、背肉、頬肉を使って、赤ワインや
秘伝？のシーズニングスパイスを加え腸詰めにします。



お肉と赤ワインなどを混ぜるところからは写真のルイーダさん
の担当。この道40年の大ベテラン。



ボウルのような容れものは使わず、大きな作業台の上で
手際良く、丁寧に混ぜ合わせていきます。



このコテキーノ、腸詰めした後、3日間は吊るし乾燥させて
売り場に並ぶそうです。
ポレンタや煮豆なんかと一緒に提供される事が多いですね。



カットしているのは牛肉のTボーンステーキ用の肉。
「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」が有名ですね。
ヒレとロースを同時に楽しめる贅沢でダイナミックなTボーン。
検疫上の都合で、日本ではあまり出すお店が少なくなりましたねエ。



こちらは一般的なサルシッチャ。良質な豚の新鮮なものだからと
腸詰め前のサルシッチャを、「生」で頂きました。美味しかったなあ。
そういえば、豚肉を生で食べたの初めてだったなあ。



カルネ・ディ・インサラータというローストビーフを頂きました。
名前の通り、サラダと良く合う強い酸味と数種類のハーブの香りが
印象的。日本でも売ってないかなあ。。。。



アルプス山脈の山々。雄大です。朝っぱらです。寒いです。
イタリアでもニワトリは「コケッココー」と鳴いていました(笑)
イタリア人的には「キッキリキキ(chicchirichi)」のようです。



少し変わったお店です。
店内外に牛をモチーフにしたオブジェや装飾品。
パーには7人の小人のぬいぐるみが。。。(笑)



いっぱい食べました。
どれもシンプルな料理。
味付けもわかりやすい美味しさ。
土着的で郷土感あふれる料理でした。



こちらのシェフ、もともとミシュランの2つ星レストランでセカンドシェフを務めていたそうです。



シンプルな厨房。清潔感があって素敵です☆



この日はエノテカでお買い物。いわゆるボトルショップなんですが瓶詰・缶詰の加工品やパスタの乾麺など、調理スタッフの興味をそそるモノがいっぱいでテンションあがります。このエノテカ、この日は実はお休み。ガイドのSimoneさんが頼んでわざわざ開けて頂いたんです。イタリアはクリスマスが終わった1月になると、半月くらいお休みモードになるんだとか。そういえば、街のいたるところにクリスマスの余韻が残っていました。サンタクロースの置物だったり、イルミネーションのモールだったり。。

次回はパティシエール横井よりお伝えします
お楽しみに！

