

こんにちは

パティシエールの横井です

イタリアレポート第3弾の今回はチョコレートやカフェを中心に書きました。



チョコレート工場 Guido Castagna

カカオの加工は春夏、ナッツは秋冬に加工するそうなので私たちが行った時にはナッツが山積みになってました。



Caffè Confetteria Al Bicerin 1763年創業

ここは今回の旅行で私が一番行きたかったカフェ。ビチェリン。

残念ながらこの日はお休みで行くことが出来ませんでした(>_<)

このカフェは店名でもあるビチェリン(エスプレッソ+ホットチョコ+生クリーム)の発祥のお店。



Caffè Torino 1903年創業

もう一軒行きたかったカフェ。ここでやっとビチェリンをにありつけました\(^o^)/

思ったほど濃厚ではなく甘さも程よくて美味しかった～。

時間があまり無かったから行けなかったけど他のカフェのも飲んでみたかったな～

右の生クリームたっぷりの写真はチョコラータコンパンナ。

一口目は美味しかったけど飲み終わる頃には「も～お腹いっぱい(>_<)」って感じでした。



チーズ Luigi Guffanti 1876 年創立 (写真左)

このチーズはパルミジャーノで上部に書いてある 993 が製造者番号で 2001 年の 11 月に製造された物。(写真右)



形がオレンジのマンダリンに似ている所からこのチーズはマンダリーノと言うそうです。



このチーズはペコリーノ ディ ピエンツァ

羊乳を使ったチーズで元々はこの表面の赤い色は羊の血を塗ってカビ等の侵入を防いでいたそうですが今は衛生上使えなくなりトマトを塗っているそうです。



創立以来 135 年伝統を守り続けてきた Luigi Guffanti。

今は日本への輸出量は 5%と少ないです

がもし何処かで見かけたら是非食べてみて下さいね。

これが本物！！とスタッフさんが言ってたゴルゴンゾーラ、オススメです(^o^)/



MACELLERIA

ここは今回ガイドをして下さったシモーネさんのお父さんのお店。

お肉屋さん一筋 40 年のマリオさんとルイーダさん？！

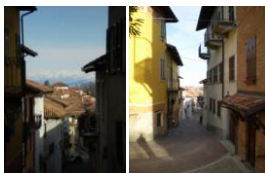
手前ではマリオさんが T ボーンをカット中。大きかった～。冷凍庫には

もっと大きなお肉が沢山吊るされていて迫力満点！！

奥ではルイーダさんがコテキーノという豚肉とスパイスと赤ワインを

練って腸詰にしたものを作っています。コテキーノのケーシングを

教えて頂きました！ ルイーダさんありがとうございました(^_^)



最終回は職人霜下よりイタリアの一般家庭でのディナーのレポートをお伝えします

お楽しみに！