



## 料理人霜下信二のイタリア日記

今回はイタリア研修の一般ご家庭での出来事について  
料理人霜下がレポートいたします。

皆さまこんにちは、霜下です。

3泊5日という短い間でしたが、目一杯、イタリアを吸収したいと思い、  
弾丸スケジュールで、



肉屋、チョコレート工場、トラットリア、ワイナリー、リストランテ  
エノテカ、ピッツェリア、チーズ工場等を駆け巡りました。

牛、丸々一頭を解体するおじさんや、

自分にとっての認識、カプチーノのシナモンがココアパウダーが伝統であったり、  
完璧なまでの技術、ピッツァ生地を グイングインピューンっと  
3秒でのばすピッツァイオーロを初めて見ることができました。



特に感じたのは、イタリアの仕事人がもっている、何百年、何千年  
脈々と受け継がれてきたであろう文化に対する、spirit、魂のようなもの。  
それはワイン醸造家やチーズ、チョコレート職人の情熱と姿勢でした。



他にもオリーブオイルやバルサミコ酢、生ハムに小麦、アンチョビだったり  
トマトなどを、人生をかけて作っている人たちがいるとなると  
負けるもんかと、刺激になりました。

さて、、、

イタリアは郷土料理の集合体と言われています。

実際に北イタリアの家庭にお邪魔してごちそうになりました。

ガイドのシモーネさんの知り合いのとっても美しく優しい方のお宅です。

私たちが行くと丁寧に出迎えてくれて、

様々な料理でおもてなしをしていただきました。





まずはピエモンテのワインで乾杯しグリッシーニをほおばりながらポテトサラダがでてきてペロリ。イタリアのポテトサラダ！美味しいデスチーズ、ハムをパンにはさんで揚げたものなんて、サクサクの上にナイフをス〜っといれと、トロトロのチーズが溢れてきてハフハフいいながら食べた。ほんとうに美味しかったです。

それからペンネグラタン。凄い量でしたけど(笑)

次にキッシュが2種類。フランスが近いためにキッシュも家庭料理なんですね。ゴルゴンゾーラとハムとグリーンピースの2種！



正直申しまして..おなかいっぱいでしたが(笑)

みんなでワイワイしていたら食べれるものなんですね！はい。ペロリです！

これで終わりと思っていましたが、来ました！特製チョコレートタルト。やはり別腹は本当です！甘すぎずとっても美味しかったです。

いつから準備していたのだろう？シモーネさんの人柄もあるのでしょう。初めて会う日本人に対してごちそうを作ってくれるあったかい気持ち。



おいしかったあ〜。

そうなんです。イタリアンマンマの心のこもった料理を食べてきました。

本でしか知らなかった事がイタリアピエモンテの、トリノで、自分の身体で、自分の五感で、全身の全細胞で経験できました。

なんか、幸せな旅だったなあって思います。



季節はまだまだ寒空が続きますが、願わくば、皆様の食事ライフも幸せなひとときになればと思っております。

その片時で、ふと、カレスの事を思い出して頂けたときにはいつでも当店にお越しくださいませ。

心よりお待ちしております。

それではこれからも数多くの食卓が華やかに彩られますように。

**pian pian pien pien!!**

