



鯛のカルトッチョは、リグーリャワインと一緒に



料理の最後にいただくコーヒーは格別

初めてのイタリア料理教室



イタリア共和国

写真・文／青木真理子 特派員
<http://ameblo.jp/amalfi2/>

イタリアで料理・ワイン修行を始めて、気がついたら3年。先日、親しい友人を自宅に招き、初の、なんちゃってイタリア料理教室を開きました。まずは、オリーブの収穫に立ち会った、ラツィオ州カニーノ村の新オリーブオイルをかけたブルスケッタでスタート。ワインは料理に合わせ、友人が働くフランス国境近くのレストランで飲み、気に入った、リグーリャ州POGGIO DEI GORLERI社のCYCNUSを開けました。アンティパストは、シエナの料理学校でルーザ先生から習ったSformato di Broccolo (ブロッコリーのスフォルマート)。ナツメグが香り、滑らかな舌触りです。プリモピアットは、葡萄畑に囲まれたキャンティのレストランで覚えたRisotto ai funghi porcini (ボルチーニのリゾット)です。リゾットに最適なカルナローリ米、秋に収穫された乾燥ボルチーニ、旨味が凝縮した

バルミジャーノ・レッジャーノを使用。友人が上手に木ベラで混ぜ、アルデンテで、とても美味しく仕上がりました。

セコンドピアットは、昔の同僚エンリコがこっそりレシピを教えてくれたCartoccio di Orata (鯛のカルトッチョ)です。材料を紙に包みオーブンで焼くだけのお手軽メニューで、忙しい友人も家で作りたいと言ってきて、ほっと一安心です。ドルチェは、Tiramisù alle fragole (イチゴのティラミス)。イチゴの甘酸っぱさとマスカルポーネが調和します。

締めは、ローマの蚤の市ボルタボルテーゼで見つけたアイロン型カップセットでコーヒータイム。友人ジャンニのお作法通り、ピアレットィのモカで淹れたillyのカフェを片手におしゃべり。イタリア料理のマナー、イタリア語、使用したオリーブオイル、チーズの説明をし、料理の修業秘話や、其々の近況報告で盛り上がり、優しい友人のお陰で、イタリア流の賑やかな「初☆お料理教室」となりました。3年間、料理等を伝授してくれた数え切れない方々への感謝の気持ちを忘れないように、第二回なんちゃって料理教室も開こうかと画策中です。