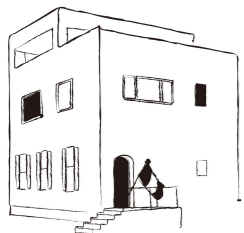


友と囲む食卓 0015

2016年10月



タヴォラ アミーカ 榮楽亭
〒950-0954 新潟県中央区美咲町1-25-15
TEL & FAX 025-374-0261
<http://tavola-amica.info/>

イタリア・アルバ産の生トリフ

長く取引のある業者がどんどんイタリア食材に進出していき、ついに生トリフまで入ってきてしまいました。かつて長岡で採れていたトリフが中越地震で壊滅して以来、10数年ぶりのトリフ料理です。せっかくのアルバ産の生トリフですので、イタリアの友人が営む”アルベルゴ デル ソーレ”の味付けに近く、手打ちパスタにのせる一皿を中心にしていますが、その場でどんどんスライスしてふりかける料理法は変わっていません。他にもオムレツに混ぜ込んだり、ペペロンチーノにのせたりとお客様の思うままに使っています。

クラテッロ — 特別な生ハム

もも肉全体を使ったプロシュート・クルードではなく、尻の部分だけを使った生ハムです。今までは、もも肉1本を買ってお客様にお出しする直前にスライスして提供してきました。400日以上も塩だけで熟成された生ハムですから、素晴らしい食品と言えるでしょう。しかし、どうしても部位によって異なる味わいとなります。クラテッロはポー川沿いの8つの村でしか作ることのできないもので、誤解を恐れずに表現すれば、中トロがずっと続く部位となります。オードブルはもちろん、スパゲッティをおおったり、ボローニア風の肉料理、ローマのサルティンボッカ他、大活躍です。

ポルケッタ — 子豚の丸焼き

もう30年以上前、イタリアで修業時代、レストランのオーナーの娘さんの洗礼のパーティー会場（プール回りの会場でした）で接客の担当を任された時のメインディッシュがポルケッタでした。本来、野火でじっくり時間をかけて焼く料理ですが、長く日持ちのするものではありません。しかし、古くからの知り合いの業者が塩漬けにした生ハム仕立てのポルケッタをようやく仕入れてくれました。15年以上待っていたものなので、通関日に購入しました。実はサンプルを先にもらっていたのですが、冷たいオードブルでも、軽く火を入れた一品でも、家族は大喜びでした。

プッタネスカ

とてもきれいなアンチョビとすっきりとしたイタリアのトマト缶が入荷したので、ブラックオリーブ、ケッパー等を入れた娼婦風スパゲッティは古くからのレシピですが、おすすめの一品です。

クリスマス料理

12月23、24、25日

例年通り、基本5,000円コース料理を組ませていただきます。新しい食材が色々入ってきていますので、一味異なった食卓となるでしょう。苦手な食材、料金、食事の時間等お気軽にお問い合わせ下さい。

年末 オードブル盛り合せ

今年はいわゆるイタリア・オードブルと言われる生ハム類を中心としたオードブルを提案します。この号で書いたように素晴らしい生ハム類が入ってくるようになりました。輸入状況は変化しますが、その時々で私の最も好きな食材を入れています。12月30日、31日で、人数に応じて3,000円～千円単位でお渡しできます。いつものように、なるべく空気に触れないように直前にスライスしますので、御家庭の器にあざやかに盛り合わせて下さい。
(ご予約は12月27日まで承ります)

皆様の御来店を心よりお待ちしております。