

FIGARO

イガロジャポン

japo

2009 NO

9/20

特別
68

2月の日本公演を見逃すな!
世界を震撼させた、
舞台版『神曲』の見どころ。

「タリブランド総力特集」

つのエピソードで綴る、
パッチの新アイコン物語。

ランシュアルな色に包まれる、
パッチェガ・ヴェネタの旅時間。

ルチェ&ガッバーナの
シュールレアリスム劇場へようこそ。

歴史的モチーフが甦る、
ガッガリ、新ジュエリーの誘惑。

旅特集・永久保存版

ピエモンテの山の幸、東リヴィエラの海の幸

おやつぱり
おいしい
イタリア

とじ込み付録1 デザイン、モード、ホテル

最新ミラノは楽しいぞ!

とじ込み付録2 味も値段も保証付き

間違いなしのミラノ厳選レストラン。

madame
FIGARO
BEAUTY
JOURNAL

号外!
秋のスキンケア
ニュース。



なんの不純物も入っていない黄金色のオリーブオイルを注ぐ様は、思わず見とれてしまう美しさ。



トリュフ犬には、ラブラドルやポインターが向いているそう。また、メスの方が賢くて多いという。

おいしい! の源泉を探しに、モレート周辺の村へ。

OLIVA

ワインは有名だが、意外とピエモンテのオリーブオイルに関しては知られていない。とはいえ、山岳の地形と豊かな土壌もあって、作られるオイルの質は秀逸! 自然の味の、本質を確かめてみて。

右奥：左から、「Evento」レチーノというオリーブの種類がベース。少し青っぽい香りと、びりっと辛い味の。カルネ・クルダに合う。8ユーロ(250cc)「Origini」最もデリケートで、フラントイオという種類100%で作られたオイル。若々しい味。9.50ユーロ。「Robur」この3種類の中で最も人気。ぎゅっと重く、凝縮された味。8ユーロ。手前は、「Patedi Olive」オリーブのみで作ったパテ。4.50ユーロ 右：毎日畑に出てオリーブの状態を確認。



18か月間、塩水にオリーブ、タイムやローリエ、ローズマリーなどのハーブと漬けて作ったパテは、パンに付けてもパスタに使っても。



希少なオリーブオイルに、世界中からラブコール!

アジエンダ・アグリコラ・ヴェリオ・ピエロ

なんと、年間たった128リットルしか生産しないというこのオリーブオイルは、世界3000のオイルに選ばれ、2年前からはスローフード協会にも登録されている高級ブランド。国内外の有名食料店やレストランでも使われている。自家製野菜の瓶詰めやパテなども販売。

Azienda Agricola Veglio Piero
map E-2

Cascina Coletto 2, 14036 Patro di Moncalvo ☎0141-917869

*要予約 カード不可

TARTUFO

世界三大珍味のひとつであるトリュフ。特に、この辺りで秋にしか採れない白トリュフは希少な高級品として有名。誇り高き香りで人々を魅了するトリュフは、森の宝石とも言える。

右：木の高さを半倍に、ネズミの木やドングリの木の下でトリュフは採れる。右下：わずかな数十分で次々とトリュフ発掘! 下：土の中に深く埋まっているので、傷つけないよう慎重に採る。採った後は必ず土をかぶせる。



トリュフ犬が大活躍! 宝探し気分で発掘。

一目散にトリュフの香りを嗅ぎつけて吠える犬の下を掘ってみると、見事に大当たり! トリュフ犬は、小さい時からトリュフばかりを食べさせ、香りを覚えさせるという。賢い犬は、違う場所を指して吠え、自分がトリュフを食べちゃうことも! 高級品だけあって、どこで採れるかは人にあまり教えないそう。