

madame

FIGARO

voyage

japon

[Vol.28]



フミラ・ロ・マ
ツェマ。

歩く
買う
食べる
泊まる
厳選ガイド

美食の宝庫、
北イタリアへの
小旅行
ピエモンテ州 / リグーリア州



約1年半、塩水にオリーブ、タイム、ローリエなどのハーブとともに漬けて作ったパテも人気商品。

アジエンダ・アグリコラ・ヴェリオ・ピエロ

Azienda Agricola Veglio Piero [map]

貴重なオリーブから搾る、入手困難なオイル。

年間128リットルしか生産しないというこちらのオリーブオイルは、世界3000のオイルに選ばれ、4年前からはスローフード協会にも登録されている高級品。ピエモンテの地形を生かして作られた上質のオリーブオイルは不純物ゼロで、その黄金色の美しさに見とれてしまうほど。ナチュラルで香り高いオリーブのパテは、パスタやパンにも絶品でやみつきの味だ。



左：作っているチーズは6、7種類。人気は手前右の山羊のフレッシュチーズ。右奥がブルーチーズ、左奥がピエモンテ名産のトーマチーズ。上：右端がオーナーのジュリアさん。

カーザ・コスタ

Casa Costa [map]

とことん無添加にこだわるナチュラルチーズ。

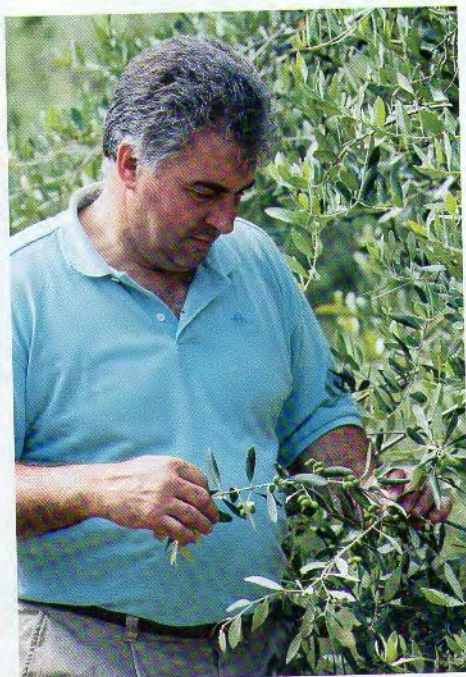
チーズ作りを始めたのはわずか10年ほど前だが、すでに数々の賞を獲っている知る人ぞ知る有名店。オーナーのジュリアさんの身上は、大量生産せず、ひとつひとつ無添加で手作りすること。敷地内にあるB&Bでは、朝食に作りたてのフレッシュチーズがいただけるほか、ヨーグルトや牛乳も出してくれる。

Via Bava 10,
Murisengo
☎0141・993243
☎9時～12時30分、
15時30分～19時(金、土)
9時～12時30分(日、祭)
☎月～木、1月、2月
カード不可
www.casacosta.it

定番で使いやすい「13ユーロ」8ユーロは、オリーブが凝縮されたしっかりとした味。



オリーブのみで作ったパテ。4.50ユーロ。貴重なオリーブを100%使用したオイル「Origini」も人気。



毎日畑に入って、オリーブの状態を入念にチェックする。

Cascina Coletto 2, Patro di Moncalvo
☎0141・917869 カード不可 要予約 www.olioveglio.it



右：大量生産が一般的ないま、手作りのサラミは貴重。1kg 13ユーロ～。わずか20日おいただけの生に近いサラミも。上：工房と自宅が併設。



モレート



Accesso

ミラノから電車では、ミラノのPORTA GENOVA駅からMORTARA駅へ約50分。MORTARA駅で乗り換え、ASTI方面へ約50分。CASALE MONFERRATOにて下車。そこから車で約15km、約30分。車では、A4線あるいはA7線をTORINO方面へ約120km、約1時間40分。

作業中のレイモさん。サラミだけでなく、店ではクラッパやチーズなども扱う。



ラ・ボッテガ・ヌォヴァ・チェッラ・モンテ

La Bottega Nuova Cella Monte [map]

変わらぬレシピで作った、半生の食感が美味。

モレートから車で約5分のチェッラ・モンテという小さな村で店を営むレイモさんは、サラミ作り60年以上。こじんまりとした家族経営で、豚の質にこだわった4種類の自家製サラミを作る。かまほどに肉の旨みが広がる濃厚な味は、誰もが保証済みのおいしさ。わざわざ遠方から訪れる人も多いそう。

Via Dante 43, Cella Monte
☎0142・1488165
☎8時～12時30分、16時30分～19時30分
休水曜・日曜・祭日の午後
カード：(M) (V)

Free Magazine

AMO L'ITALIA vol.7 Autunno 2011



イタリア好き

特集 ピエモンテ州

おいしんですよ、
ピエモンテ

