

ポルトフィーノの休日

高級リゾートとして知られるイタリア・リヴィエラ海岸。

中でも、小さな湾を包み込むように作られた港町ポルトフィーノは、
往年の映画俳優から国賓まで世界のVIPを魅了してきた地だ。

海に迫る山の中腹には、彼らも憧れる「ホテル・スプレンドィード」が建ち、紺碧の海を見下ろしている。



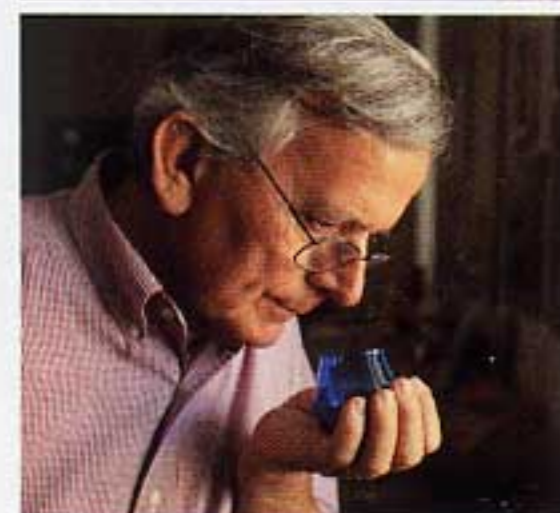
文＝池田匡克
Text by Masakatsu Ikeda

撮影＝武田正彦
Photo by Masahiko Takeda

豊かな食彩の地



見た目にも美しい緑色の「ベスト・ジェノヴェーゼ」を和えたパスタ(上右)や、オリーブオイルを練り込んだパン「フォカッチャ」(下左)は、リグーリア地方が発祥とされる。



1867年よりオリーブオイルを作っている老舗「フランチオ・ボー」。このあたりで生産されるものは、辛み、苦み、甘みのバランスがよく、魚介にも合うという。見た目の色に左右されないよう、テイストは青いグラスで行う。

ポルトフィノーが世界中の人々を魅了し続ける理由には、美しい風景や温暖な気候、映画スターの夢物語などいくつもの理由があげられるが、何よりも豊饒なリグーリアの自然が生み出す数々の美食を忘れるわけにはいかない。

魚介類をふんだんに使うリグーリア料理に欠かせないのは香り高いバジリコだ。ジェノヴァ近郊で作られるこのハーブはリグーリアを代表する味。松の実、チーズ、オリーブオイルとともに作るペーストはベスト・ジェノヴェーゼと呼ばれ、茹でたてのパスタに和えると渾然一体となって素晴らしい芳香を放つ。

優秀な船乗りが多く輩出した海洋共和国ジェノヴァにとってこのペーストは、とかくビタミン不足になりがちな船上生活における完全食品。ジェノヴァの船乗りの叡智が詰まった保存食だったのである。

もうひとつ、リグーリア料理

に欠かせないのが香ばしいオリーブオイルだ。イタリアではどの地方を旅しても素晴らしいオリーブオイルに出合えるが、リグーリア産といえば味にうるさいイタリア人でも一目置く存在。まろやかで甘みさえ感じる果汁は魚介との相性がよく、魚の塩焼きにひとかけして食べようものなら、その味の記憶は脳裏に深く刻み込まれることだろう。

こうした上質なオリーブオイルを使ったパンがフォカッチャで、リグーリアでは朝食に、おやつにと大活躍。街角でフォカッチャを売る店を見かけたら一切れ買って街を歩きながら食べるのもいい。

東リヴィエラ独特のデザートワイン、シャッケトラは少量生産で幻のワインともいわれる。香り高く、甘口のワインは夕食をしめくくるのに欠かせない。リグーリアの味覚と出合う大なる美食の彷徨は、必ずや幻のワインとともに成就するはずだ。

Portofino
Agora Special