

# 街角で出会う、由緒正しき食の王侯貴族達。

簡単に食卓をすませたいとき、イタリア人はよく「チーズとサラミとワインがあれば」と言う。そんなイタリア人でも目の色を変えるのがレッジョ産のチーズやサラミだ。

## 職人技がうむ名産品の数々

筆頭はチーズの王様、バルミジャーノだろう。産地を限定して品質を保証するDOP法を遵守するとき、バルミジャーノにレッジャーノをつけるように強硬に主張したのは、ここレッジョの人々だった。牛が食べる牧草の質にまで遡る、本来本来のプライド、完璧な

熟成を待たぬものには頬がゆるむ。あまり知られていないのが、生ハムをはるかにひき離してサラミ（サルミ）と豚肉加工食品の総称「の女王」の座につくのは、クラチッロだ。ポー平野を這う霧と海風だけが作りだせるこのまつたりの風味は、石頭の保護所役人によって今や幻となりつつある。エステ公爵家の秘蔵っ子、バルサミコの芳香の滴のようなアメ色も忘れられない。王の風情、女王の円熟、プリンスの高貴、特別なことをしなくても、食いしん坊の王国レッジョの街角では、こんな貴人たちが夢の宴を張っている。



極上のチーズやサラミ類が買える。  
**アンティカ・サルメリア・ディ・ジョルジオ・パンカルディ**  
Antica Salumeria di Giorgio Pancaldi

地元っ子、御用達の食料品店。バルミジャーノはミラノに比べると、やはり3割以上安い。生ハムやサラミなど豚肉加工食品(サルミ)も豊富。買ってぜひホテルで食べてほしいのがネットに入ってぶら下がっているクラチッロ。豚の尻肉の塩蔵で、大変な手間ひまをかけてロフトや地下室で1年以上熟成される。EUの衛生規制が強化されると絶滅すぞ様。食べるなら今のうち(??)だ。

Via S. Giovanni 1/P 42100 REGGIO NELL'EMILIA  
☎(0522) 432795  
9:00~13:00、16:00~19:00(月~木、土)  
9:00~12:00(金、日)  
カード(米、日、英、米、法)



上ドラム製した安かたる練乳のバルミジャーノは、軽いものでも20キロ以上。表面に製造年が捺印されている。このチーズは製造過程で何度も検査されるので、高タンパク(カルシウムも)低脂肪の美容食。サラダやカルパッチョには削って、パスタには炒にして、と活用範囲も広いチーズの優秀生だ。締めたものに、とろーとし熟成バルサミコをかけて食べると最高においしい。

## Reggio nell'Emilia



レッジョの広場。建物や様、数箇々の制作がたつ、平和で静か、歩いていても落ちる。



エステ家秘伝のバルサミコが有名。  
**カヴァツリ**  
Cavallini

バルサミコ造りでは定評のあるメーカー。バルサミコ造り、かつてレッジョとモデナ地方を支配したエステ家が造りはじめたもので、各国への献上品として使われたことから「公爵の酢」として有名になった。ぶどうの絞り汁を熟成させた12年以上寝かしたものが伝統的(アチエート・バルサミコ・トラディツィオナーレ)で、熟成されていないものは、ただアチエート・バルサミコ。カラメルで風味の演出がされているとか。

Via del Cristo 6/60 42019 Scandiano REGGIO NELL'EMILIA ☎(0522) 983430 製造所なので直営も可能だが、要問い合わせ。要予約。



25年以上熟成のバルサミコ。寝かすほど苦味で酸が減るので、値段が驚くほど高価なのも納得。



朝市で、さすが貴の街。貴人と野菜はどれもみずみずしく、売る人の笑顔も爽やか。



1. Piazza Prampolini SC 42100 REGGIO NELL'EMILIA ☎(0522) 451152  
9:00~12:00(月~土)、15:00~18:00(日~金)  
9:00~12:00(土と冬期) 休日  
電車(ミラン中央駅からFSでREGGIO NELL'EMILIA駅下車(約1時間30分)、車(ミランからA1のREGGIO NELL'EMILIAで降りる(約1時間30分)。

カヴァツリ社が製造する高品質のバルサミコ。何年ものかわからないほど古く、さらにお酢の骨董品だ。