

LA DOLCE VITA

海とイタリアをこよなく愛し、ワイン、アート、マリン文化に深い造詣を持つ伊藤英一氏。氏がこれまで体験してきた地中海のマリタイムの煌めきを中心に、海と食とボートに関わる彼らのライフスタイルを語る。

text & photo: Eiichi Ito

#12 アグリツーリズムに泊まる

アグリツーリズムとは

イタリアはつい150年程前まで都市国家が群雄割拠していた事もあって、今でも地方色が実に豊かだ。その地方色を丸ごと味わうにはアグリツーリズム(アグリ)に泊まるのが最良と思えば長年実践している。ミラノやローマ、フィレンツェなどの都市に滞在するのなら当然シティーホテルなのだが、ちょっと郊外に脚を伸ばせば多くのアグリが点在しているし、リゾート地や田舎なら断然アグリ滞在が楽しい。



300年も前に建てられたアグリツーリズム「San Martino」の農家。1階がワイナリー、2階に宿泊施設がある。リビング、寝室共に大きな窓からトスカーナの雄大な風景が見渡せる。www.fabbricadisanmartino.it

アグリツーリズムとはアグリカルチャー(農業)とツーリズム(旅行)の造語との事だが、イタリアはワインとオリーブ農家が多く、それらを収穫体験するプログラムがあったりと、宿泊形態の多様さが大きな魅力である。またその土地特有の食も大いに楽しむ事が出来るので、都会では決して味わう事の出来ない田園生活のひと時を体験できる。

州別の代表的アグリの一例として、例えば北部の山岳地帯のトレンティーノ州やアオスタ州はスイス風の尖り屋根のシャレー風アグリが多く、夏はトレッキング、冬はスキーの

拠点となる。牧草地帯では牧畜農家のアグリが新鮮なチーズや自家製ソーセージやプロシュート(生ハム)を提供してくれる。

地中海沿いのリヴィエラでは独特の魚介料理を食べさせてくれるし、アドリア海沿岸では漁師アグリでの手長海老の刺身が絶品だ。サルデーニャ島では島独特の巨石で造られた優雅な高級アグリがリゾート気分を盛り上げてくれる。一方トスカーナ州ではワインや搾りたてのオリーブオイルが味わえる貴族のヴィラで、当時の貴族の暮らしぶりを体験する事ができる。

貴重で香り高い白トリュフの産地であるピエモンテ州のアルバ周辺のアグリでは、犬を連れての白トリュフ狩と言う至極魅力的なプログラムもある。運良く白トリュフをゲット出来れば、その日のディナーは、薄くスライスした白トリュフをたっぷりかけたサラダやパスタが頂ける。

アグリの一部屋数は平均5~10室程の小規模で英語がほぼ100%通じるから、オーナーやその家族との会話も楽しく、ファミリーの温かいもてなしを肌で感じる事ができる。室内の設えはオーナーの趣味や気遣いに溢れているし、キッチン設備やカトラリー類が充実しているから、スーパーで買い出ししてちょっとした手料理も可能だ。



農家に隣接するヴィラ。16世紀ルネサンス様式の建物は外観は比較的質素だが、内装は豪華。広大な芝生の庭越しに見える山々の連なり。近くのトラットリアでの白トリュフのタリオリーニ。繊細な卵麺と、むせ返るようなトリュフの香りに圧倒される。



アグリツーリズム「San Martino」

トスカーナ州ルッカの町から近い山あいの二つのアグリツーリズムに宿泊した。よく整備された山道を走り目指すアグリを探すが見つからず、行ったり来たり。とうとう電話して場所を確認する。すると何度も入り口を通り過ぎては戻っていた。入り口にはチェーンがあって、インターフォンで来訪を告げると自動で開いた。そこから私道の山道をかなり行くと目指す建物が漸く見えて来た。ナビがあってもこの有様で、昔は地図頼りに四苦八苦したものだ。まあ、田舎生活を楽しむ為に少々苦勞は致し方ないか…と思う。

アグリツーリズム「San Martino」は16世紀から続くマルティーノ家の16世紀ルネサンス様式のヴィラと、300年は経っているという2階建農家の、全く違ったタイプのア

グリの方を体験できるというものだ。アグリを取り囲む丘陵はよく整備され、古くからオリーブオイルとワインを作っているという。農家の1階はCantina(ワイナリー)だ。2階の70m²程のフロアは、トスカーナのなだらかな丘陵を見渡せ、素晴らしい夕焼けに感動した。リビングの大きな梁が歴史を物語っていて、中世にタイムトリップした錯覚にとられるのだった。

翌朝マルティーノ夫人が大きな銀盆に敷地から取れたての果物やジャムを山盛りのパンと共に運んできてくれた。昨夜は自家製のサンジョヴェーゼ主体のワインを少々飲み過ぎていたので、朝のエスプレッソが、残っていたアルコールを洗い流してくれた。

その後、隣接するマルティーノ家のヴィラに宿を移す。瀟洒なヴィラはよくリノベーションされ内装は豪華そのもの。小高い山々

が連なるトスカーナの雄大な風景に心洗われた。

山合いのトラットリアを紹介して貰いディナーを。トスカーナは多くの種類のキノコが採れることで知られているから、今回もタルトゥーフォービアンコ(白トリュフ)のスライスをタップリとかかったタリオリーニをいただく。まさに至福の時であった。

これからも折に触れて、イタリア各地のアグリツーリズム体験談を紹介していこうと思っている。P.B.

Profile

伊藤英一

事業家。ボート歴は10代から既に半世紀以上。欧米の多くのリゾート地を訪れ、その土地の食やワイン、アート、音楽等に触れることを至上の喜びとしている。RIVAとRIBの熱烈な愛好家。