

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、海と食とポートに関わる彼らのライフスタイルを語る。

text & photo: Eiichi Ito

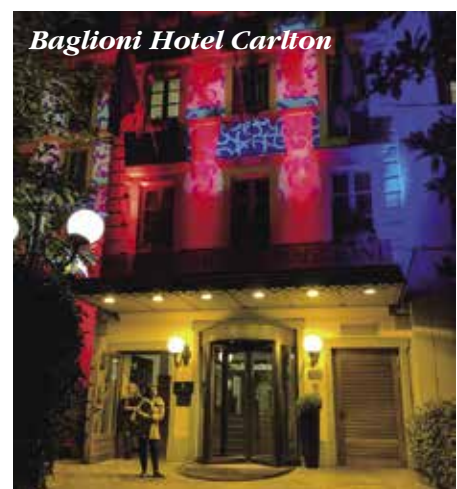
#57

ミラノのホテル&リストランテ ~その1~

ミラノ中心地での滞在

イタリアへは成田から直行便のあるミラノを拠点にする事が多いので、到着や帰国時にはミラノに滞在している。数日間宿泊できる時は、ショッピングや観劇、美術鑑賞等が便利なミラノの中心にあるホテルに滞在して、ほぼ徒歩圏内でのショッピング、食事やアフタヌーンティーを楽しんでいる。

「バリオーニ・ホテル・カールトン (Baglioni Hotel Carlton)」はミラノ随一のショッピングストリートであるモンテナポレオーネから徒歩数分にある。場所の良さと家庭的な雰囲気が入って、最近専ら利用しているスモールラグジュアリーホテルだ。二度目の滞在でのチェックイン時には「お帰りなさい」と。こちらも「ただいま」と言いたくなる様なアットホームな居心地



「バリオーニ・ホテル・カールトン」はスピガ通りやモンテナポレオーネ通りに至近なのでショッピングに最適なホテルである。夜ともなると外壁はプロジェクション・マッピングで彩られる。

地を約束してくれる。コンセルジュでも、バーや朝食時でも「Mr. Ito」と名前を覚えてくれるから気分はいい。あるとき滞り日最後の朝食で、気に入っていたフルーツがギッシリ詰まったパウンドケーキ様なパンを日本に持って帰りたいので譲って欲しいと、サービス係に訊いてみた。すると「申し訳ないが一日2本しか焼かないので、当日では無理です」と申し訳なさそうに答えた。それから10分程してマネージャーが現れ、「この今朝2本目のフルーツパンはいま朝食のトレイに出していたものですが、まだ手付かずだったので引き上げさせ、日本へのスーベニアとして差し上げます」と、ズシリと重い包みを手渡してくれたのには感激した。

コロナ禍の影響なのかはわからないが、ホテルは現在休業中となっている。バリオーニはイタリアの各都市やリゾート地にホテルと高級アパートメントを有するグループなのだが、ミラノだけバリオーニグループを外れたとある。近い内に他のメジャーなホテルグループが新規オープンさせるだろうと期待している。

「マルケージ 1824 (Marchesi 1824)」はホテルからすぐのモンテナポレオーネ通りに面しているパスティチェリエだ。名前の通り1824年創業のお菓子屋である。対面には有名な「コーバ (Cafe Cova)」があるが、僕は専らマルケージだ。イースターのチョコレートエッグやパネトーネで有名だが、店内でのアフタヌーンティーでは優雅なひと時を味わえる。

「ペーパームーン (Paper Moon)」は知人友人に必ず勧めるリストランテだ。リストランテと言うより高級食堂といったところか。何しろ12時を30分を過ぎる頃にはギュウギュウ詰めのテーブルは地元ビジネスの人々で満杯になってしまう。オッソブーコ (Ossobuco) 等ミラノ料理を中心にピッツァやカルッツォーネもあり、何でも美味しくしかもリーズナブルな価格設定なのがいい。すぐ近くのバグッタ通りにある姉妹店「ペーパームーン・ジャルディーノ」はゆったりと落ち着いた雰囲気のリストランテで、ペーパームーンがランチ向きならこちらはディナー向きかも知れない。

「イル・サルマイオ (Il Salumaio)」はモンテナポレオーネ通りのすぐ近くセント・スピリト通りに構えるリストランテで、以前はモンテナポレオーネ通りに構える肉の加工品を中心とした60年以上の歴史あるサルメリアだったが、現在はかつての貴族の館バガッティ・ヴァルセッキ家の馬寄せだった所に移り、素敵なガーデンレストランとして営業し人気を博している。天気の良い日に優雅な庭でのランチが気に入っている。さすが肉屋だけあって、ミラノの名物料理の骨付きミラノ風カツレツ (Cotoletta alla Milanese) が美味しい。

「グランドホテル・エ・デ・ミラン (Grand Hotel et de Milan)」はモンテナポレオーネ通りがマンツォーニ通りに突き当たった絶好の場所にある。オペラの殿堂スカラ座に近い事もあ

り、ホテルとオペラとの縁は深い。1831年に建てられたネオゴシックの貴族の館は1863年にホテルとして開業し、その後一世紀半以上にわたり多くの有名人が滞在した。オペラ好きの僕としては、ジョゼッパ・ヴェルディが1872年から20年以上滞在したエ・デ・ミランに強く惹かれていて、滞りする度にオペラの空気を感じさせてくれるラグジュアリーなホテルである。ヴェルディは1842年『ナブッコ』でミラネーゼから熱狂的に支持され、その後ホテルの部屋で『オテロ』や『ファルスタッフ』を作曲し、その人気を不動のものにする共に人々から敬愛されていた。ホテルの部屋で病床に伏した時は、ホテル前を走る馬車や馬の蹄の騒音を立てない様ミラネーゼは皆気を使ったと言う。イタリアの世界的なテノール歌手エンリコ・カルーソは1902年初のフラットLPレコーディングをホテル滞り中に部屋で行ったという。ガラス張りの明るいリストランテは彼の名をとって「カルーソ」としてその名を馳せ、メインダイニングはヴェルディの『ドン・カルロ』の名をとった。



客室数73、スイート22室のブティックホテル「グランド・ホテル・エ・デ・ミラン」はオペラと共に歴史を重ねて来た。ヴェルディのオペラ名をとったメインダイニング「ドン・カルロ」のワインセラーに向かう途中には、近年の改修工事で1,200年程前のミラノ防壁が発見されている。バーやメインホールは以前の改修により失われた部分を復元し、19世紀のミラノの貴族邸宅が蘇ったという。バーの天井に広がるアールデコ調ステンドグラスが美しい。



メニューの種類はさほど多くはないが、何れもミラノの伝統料理を供している。

「ナブッコ (Nabucco)」はエ・デ・ミランから徒歩圏内のプレラ美術館近くのリストランテだ。オーナーがオペラ好きで店名のナブッコは無論ヴェルディのオペラ名である。個室にはナブッコ、アイダ、リゴレット等ヴェルディのオペラ名がつけられている。旅行本にも紹介されているから旅行者も少なからず来店するが、夜8時も過ぎると地元のミラネーゼで満席となる。名物はズッキーニの花にリッコ

タチーズを入れサッと火に通したズッカ (Fiori di Zucca) だ。ミラノの伝統料理や地中海料理の生手長海老 (Scampi Crudo) や干し鱈のクリーム煮 (Baccala Mantecato) も絶品である。何しろBGMがヴェルディのオペラだからこれ以上の贅沢はない。PB.

Profile

伊藤英一

事業家。ポート歴は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。

200年続くお菓子屋の老舗「マルケージ 1824」はモンテナポレオーネ通り沿いの最高の立地にある。ラム酒がたっぷり染みたババやハムのパニーニが好きだ。たつぷりと陽が降り注ぐ「イル・サルマイオ」のガーデンでは、ミラノ風カツレツとカ・デル・ボスコ・クルテフランカ・ロツとのハーモニーに昼から酔いがまわってしまった。「ペーパームーン」はモンテナポレオーネ通りの一本裏手バグッタ通りに佇む高級イタリア食堂だ。ピッツァの様な軽食からオッソブーコの様なミラノ伝統料理まで何でも美味しい。「ナブッコ」はオペラ好きだけでなく、グルメの舌も唸らせてくれるリストランテ。ミラノ伝統料理のみならず地中海の魚介料理も豊富だし、ナブッコと名がついた名物料理の評価が高い。

