

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

#31

トリノのチョコレート文化とグルメ

バロックに彩られた街トリノ

ピエモンテ州の州都トリノはアルプスを臨むイタリア北西部に位置している。中世以降フランス系のサヴォイア家が統治し、イタリア統一時には一時期イタリア王国の首都でもあった。トリノと言うとミラノに次ぐ工業都市というイメージが強いと思うが、街自体はイタリア有数の華麗なバロック建築に彩られた美しい街である。かつてはフィアット王国の居城としてその名を欲いままにしたトリノは、今では世界遺産に登録された幾つもの王宮関連建物の素晴らしさ故、観光都市として躍進している。街の中心に位置するバロック様式の王宮内部は素晴らしく、中世の武器甲冑のコレクションには目を見張った。

街を散策すると、高さの揃った石作りの豪壮な建物とポルティコと呼ばれるアーケードの続く街並みが、イタリアのどの大都市より美しいと感じる。

チョコレートとカフェの街

ヨーロッパでのカフェと言うと、ヴェネツィアやパリ、ウィーンのコーヒー文化を思い浮かべるが、トリノはヨーロッパに於けるチョコレート文化発祥の地なので、どのカフェでもコーヒーと並んでチョコレートドリンクやチョコレートが定番だ。中世の大航海時代の先駆者スペインからもたらされたというチョコレートが、ここトリノで花開いた。

サヴォイア家の貴族が広めたチョコレートは、チョコラダ・カルダというホットチョコ

コレート・ドリンクや、ピチェリンと言うチョコレートドリンクにコーヒーとミルクを混ぜた飲物などが貴族から庶民に広まったという歴史がある。チョコレートと言うとフランスやスイス、ベルギーを思い起こすが、実はヨーロッパのチョコレートはトリノから始まったと、チョコレートの歴史をトリノの知人から教えて貰った。カカオが不足した時代には、ピエモンテ州特産のヘーゼルナッツをチョコレートに混ぜた固形のチョコレートが発明されてヨーロッパに広まったと言う。

ピチェリン発祥のカフェである「カフェ・アル・ピチェリン (Caffe Al Bicerin)」へ行った。250年以上も変わらないカフェは、まるで友人のリビングサロンへお邪魔した様な



トリノの中心に構える旧サヴォイア家の華麗な王宮広場は常に開かれ、王宮奥の広大な庭園は市民の憩いの場となっている。王宮内部のバロック様式の衣装と武器甲冑の芸術性には目を見張った。王宮一階のカフェ・バラッティ・リアレ内部の壁面すべてに飾られた銀製カトラリーが圧巻。



トリノ最古の老舗カフェ・アル・ピチェリンは250年以上も同じ場所に佇んでいる。チョコレートとコーヒーとミルクのグラデーションのピチェリンは見た目も美しい。トリノ発祥のジェラート店グロムはジェラートのみならず、特製ジャムもなかなかの美味。牛肉のバローロ煮込や牛肉の薄切りカルパッチョはトリノの美食の頂点とも言える逸品。バローロやバリエバレスコと共に味わえば、喜びは頂点に至る。

小さくも素敵な空間である。イタリア初代首相カヴールやニーチェも足繁く通ったという。お目当てのピチェリンの濃厚だが意外とあっさりとした飲み口に病みつきになってしまった。イタリアのカフェはバールに比べると高級で洒落た軽食や本格的な料理を出すところも少なくない。ここピチェリンではハムとチーズのパニーノを頂いた。何処にでもあるバールでのパニーノとはまるで別物、その軽やかな食べ心地に感心した。

旧サヴォイア家の王宮にあるパラツォ・リアレの吹抜けのカフェ空間には、宮廷の往時の厨房だった時の食器やカトラリーが壁一面に飾られていた。その他「カフェ・トリノ」、「バラッティ & ミラノ」等歴史ある素敵なカフェがトリノの優雅なカフェ文化を連続と繋いで来ていて、現在トリノには1,600軒ものカフェとバールがあると言う。好物のザッハトルテをあちこちのカフェで頂いた。このチョコレートケーキはトリノのオリジナルなのか、ウィーンが発祥なのかを友人に聞くのを忘れた。

トリノの美食

トリノはミラノやボローニャ、フィレンツェ、ローマと並んで美食の街だと思う。しかしトリノの食文化は他のイタリアの都市とは一線を画している。フランス系のサヴォイア家が統治していたので、宮廷フランス料理から派生したという料理はバターやソースを使用した見た目も美しい凝った料理だと感じた。トリノの近郊ではイタリア最高峰の赤ワインであるバローロとバルバレスコが生産され、そのワインをたっぷり使った仔牛のワイン煮 (Brasato al Barolo) は僕の大好物だ。リストラテやトラットリアではワイン煮込みと言っても同じ料理は一つもなく、それぞれに趣向を凝らしているから食べ比べる楽しみがある。

牛肉のタルタル (Carne Cruda Battuta) や極薄にスライスした牛肉 (Carpaccio di Vitello)、仔牛のレアなローストビーフにトノソースを和えたのも美味。赤ワインにぴったりの料理が食欲をそそる。

バルバレスコ近くのアルバで産する白トリュ

フ (Tartufo Bianca) は特筆すべき食材である。秋から冬にかけて、パスタやリゾット、サラダにたっぷりスライスすれば、得も言えない芳醇な香りが鼻の奥へと抜けて行く。ピエモンテ州特産の平打ち麺のタヤリン (Tajarin) に白トリュフは絶品の組み合わせである。

トリノ発祥の食や食材、メーカーも調べてみると幾つもある興味深い。今ではイタリアの家庭に無くてはならないスツテラ (チョコレートクリーム) やグリッシーニ、ゴルゴンゾーラもトリノ発祥だし、ジェラートで有名なグロム (Grom) もトリノから世界に広まった。今や日本でも定番となったパーニャカウダもトリノからだ。ちなみに「カフェ・アル・ピチェリン」は東京の新宿高島屋に outlet していて、本場のチョコレートドリンクのピチェリンやパニーニが日本でも頂ける。 **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。