

イタリア通信 ～9月～

バカンス帰りの感染者急増・・・

皆様お元気でお過ごしですか？ イタリアは9月に入り皆バカンスから戻ってきましたが、ウイルスを持ち帰ってきてしまった人が多いようで、皆で頑張ってきたのに、またロックダウン中の状況に戻りつつあります・・・

再度気を引き締めて生活する必要があります。

そんな中、ワインのぶどう収穫時期が近づいてきました。私は白ワイン派ですが、ぶどうがほんのり茶色く色づいてきました。私が一番好きなのはアロマティックな Moscato Giallo (モスカート・ジャッロ)。フルーティーで、心地よい花の香りもして弱い私でも楽しめます。このワインの産地はAlto Adige (アルト・アディジェ)。

上記地図中の赤い部分で、イタリアなのになんとドイツ語圏。

第一次世界大戦前まではオーストリア・ハンガリー帝国でしたが、南チロルはイタリアに割譲されることとなり、住民も急にイタリア人にならざるを得なかったという複雑な歴史的背景があります。ということで、イタリア人気質ではなく、真面目で几帳面なドイツ人気質。清掃も行き届いていて、ここは本当にイタリア？という感じです。

ドロミテ渓谷に囲まれ一面ワイン畑とりんご畑。

大自然が恋しくなったら、ぜひアルト・アディジェへ。

ミラノから列車で3時間。イタリア人らしくないイタリア人を訪ねてみてはいかがでしょうか？



Strudel (シュトゥルーデル)

シュトゥルーデルはオーストリアの代表的なお菓子。

ということで、アルト・アディジェでは本格的なシュトゥルーデルが食べられます。うすい生地の中にはシナモン風味のりんごのスライス、松の実、レーズンが詰まっています、自然な甘みとちょっと酸っぱいりんごの味が口いっぱい広がります。元々はオスマン帝国のスルタンが、パイ生地で作られた甘いお菓子を運んできたのが起源とのことですが、ハンガリーに渡り、その後オーストリア・ハンガリー帝国となり今ではオーストリア、そして、アルト・アディジェの代表的なお菓子になりました。

でも、食後にはちょっとヘビーなので、お茶タイムに試してみてください。



サービスのご案内

Genova - Tokyo Reefer混載サービス

ワイン/オリーブオイル/小麦粉/チョコレート等、少ロット貨物をReeferで！ 15℃ / 湿度管理可