

イタリア通信 ～11月～

ポカポカ陽気から、秋がなく冬到来

今年のGenovaは秋がなく、いきなり冬に突入しました。

イタリアの新政権はどうなっているのでしょうか・・・?? 新政権は発足しましたが、来年の予算が決定しない限り、まだ何のアクションも起こせない状況とのことです。よってムッソリーニ以来の極右政党の選挙前の公約については、その予算次第ということで、光熱費を含むこの急激なインフレに伴う各家庭への援助等、まだ何も手つかずのままです。

そんな中トリノに行く機会があり、Genovaではほとんど見ることのできない紅葉を楽しむことができました。そして公園の中に1本だけもみじの木を発見し、日本同様赤と緑のグラデーションが素晴らしく感動しました。トリノではちょうどテニスのATPファイナルズ開催中でした。昨年ロンドンからトリノに会場が移り、メインスポンサーは日本の日東電工となり、社長さんもいらっしゃっていました。このテニスのファイナルズの第一回目が1970年に東京で開催されたことは、ほとんど知られていないと思います。その時の優勝者がスタン・スミス。スタン・スミスと言えば、その当時彼がプレイしていたアディダスのシューズが「スタンスミス」と名付けられ世界的に大ヒットしました。イタリアでは今でも根強い人気があり、街でよく見かけます。スタン・スミスが誰か知らなくても、シューズに顔がプリントされています。

テニスのファイナルズはまだこれから3年トリノで開催されます。同じくトリノで開催されたフィギュアスケートのファイナルズは観戦したことがありますが、テニスはまだないため、次の機会にぜひあの感動を生で味わいたいと思っています。



Tarte Tatin (タルトタタン)

最近何故かイタリアのデザートメニューでよく見かけるタルトタタン。

見かけるとオーダーしてしまいましたが、マイベストのタルトタタンに出会い、感動しました。素朴な焼きりんごの上に牛乳のジェラートを載せて、カラメルソースを掛けたもので、そのシンプルな味がマイベストとなりました。タルトタタンは元々フランス発祥。

「ホテルタタン」のタタンさんが、りんごのタルトを作ろうとして、パイ生地を敷き忘れてりんごだけ焼いてしまい、あとで気づき生地を上から敷きつめ

ひっくり返して提供したところ、喜ばれたとのことで一見失敗作と思われたそのタルトが、そのお店の人気商品になったとのことです。その後レシピが新聞に掲載され、フランス全土で人気のタルトとなっていったようです。

オーストリアのデザート、シュトウルーデルをちょっと思い出しました。両方ともオーストリア、フランスそれぞれで定番のりんごのお菓子ですが、どちらが美味しいでしょうか・・・

今度食べ比べてみるのもいいですね。

