

イタリア通信 ～8月～

けちと言われているジェノバ人

イタリアはアフリカからの熱波で、猛暑がぶり返しました・・・ Genovaの海は毎週末、赤旗の遊泳禁止でしたが、ようやく海水浴を楽しめるようになりました。でもイタリア人は日焼けが大好きなので、遊泳禁止でもビーチはびっしり。私はジョギング中、上から眺めるだけですが、そんな中リグーリア州のレストランで、パスタを子供に分けるために小皿を頼んだところ、取り皿料として2ユーロ請求されたとのことで、大きな話題となりました。その情報がSNSで拡散したため、レストラン側は訴訟を起こすと息巻いているようなのですが・・・

実はイタリアでは、ジェノバ人は保守的でけちというレッテルが貼られています。イタリアは統一国家であるため地方色が強く、ジェノバ人は・・・、ミラノ人は・・・、ローマ人は・・・というような話で盛り上がります。Genovaに住んでいると言うと、必ずけちなジェノバ人という話になります。私の周りにはけちな人は居ませんが、時々ウソのような話を聞いたりします。私が好きなイタリアの習慣で、一緒にランチをする時間がなくても「コーヒー飲みに行こう」という話になり10分位のちょっとした時間でも、友達とおしゃべりする時間を大切にしています。その際、支払いは通常一人が行い、次回は私ね、という感じになることが多いですが、いつも出してもらってばかりで一度も払ったことがないという人も居るようです。Genovaの銀行がスペインに融資をし無敵艦隊がイギリスに敗れ、大損をしたという歴史的背景だとも言われているようですが・・・



Modica



モディカ・チョコレート

チョコレートは口の中でとろりと溶けるイメージを、大きく覆すチョコレートの存在をご存じですか？ シチリア島のモディカ (Modica) という街で作られているモディカチョコレートです。友達が美味しいチョコレートがあるよ、とプレゼントしてくれました。

でも口に入れてびっくり！ 春先まだ涼しい時期に頂いたのですが、固くてなかなか噛めません・・・ 食べ方のコツは、噛まずに口の中で溶かしながら、そのカカオの濃厚な味を楽しむとのことです。

イタリアでは通常夏の間チョコレートは製造されませんが、モディカチョコレートは夏に溶ける心配をすることもなく、逆に固さが緩んで食べ頃となり、唯一夏に楽しめるチョコレートだと思います。

モディカチョコレートの歴史は16世紀に遡ります。アステカ帝国の製法がスペイン人によって持ち込まれ、ヨーロッパに広まりました。カカオ豆と砂糖のみで作られたそのシンプルな製法がそのまま守られているのが、このモディカチョコレートです。ピスタチオ、オレンジ、唐辛子、シナモン等、色々な味が楽しめるのですが、私のお気に入りには塩味。甘さと塩辛さのバランスが絶妙です。モディカでは、ラム酒やコニャックと一緒に楽しむとのことです。最初はぎよっとしますが、是非お試しください！

