

イタリア通信 ～9月～

ラグビーイタリア戦

湿度の高いGenovaでは珍しくからっとした気持ちの良い日が続いています。

まだサマータイムで、日が短くなって朝起きる時間はまだ真っ暗なのがイヤですね。

日本はラグビーワールドカップで盛り上がっていますが、イタリアも出場しているにも拘わらず全く話題に上らず寂しい限りです。そのためイタリアの試合と強豪国の試合しか放映されないため、公式サイトのアUDIOライブを追っているのですが、早口英語の解説はさっぱり理解できません・・・

でもワールドカップ前の日本 vs イタリアのテストマッチがあり、初めてラグビーの試合を生で観戦しました！ 試合が行われたのはベニスに

近いTreviso (トレヴィーゾ) という街で、Genovaから行くとベニスの手前ですが各駅停車に乗り換える必要があるため、電車で5時間近くの長旅です。街中を運河が流れていて小ベニスと呼ばれているのですが、ベニスとは異なり水が本当に澄んでいてびっくりしました。観光客も少なくこじんまりとした魅力的な街です。

イタリアではサッカーが盛んなので子供達は皆サッカーをしています、なんとトレヴィーゾのあるヴェネト州ではサッカーは少数派で、ラグビー人口の方が多いいことを初めて知りました。テストマッチが行われたのはイタリアで一番強いベネトンチームのスタジアムです。ベネトンといえばカジュアルウエアで日本でも知られていますが、イタリアでは路線を変えほとんどのお店がクローズ。現在では高速道路の管理をメインビジネスとして行っています。

Genovaの橋崩落はまだ記憶に新しいと思いますが、政府はベネトンの持株会社に対し訴訟を起しています。

日の丸と必勝ハチマキを持参して一生懸命応援しましたが、残念な結果となりました。

W杯では良い成績を残してくれればいいですね！

Sarde in Saor (サルデ・イン・サオール)

トレヴィーゾで美味しい一皿に出会いました！

揚げたサーディンにオニオンの酢漬け、そして砕いたピスタチオとレーズン。何かに似ていると思ったら、南蛮漬けですね！

元々ベニス料理で、ベニスではどこのレストランでも注文できる定番とのことですが、私は初めてでした。前菜やおつまみに食されることが多いようですが、私は前菜に熟成チーズのいちじく添え、そしてこの一皿をメインで頂きました。

ベニスが海洋国家時代、漁師さんが持参する保存食として食されていたとのことで、レーズンを加えることによって甘さを引き出し食べやすくなったとのこと。甘酸っぱい味わいとなっています。

南蛮漬けの要領で作れると思うので、今度是非試してみようと思います！ レーズンがポイントとのこと。

