

## イタリア通信 ~3月~

### Dolce Vita (ドルチェヴィータ)

イタリアは日に日に日が延びて、色々な花が咲き始めて、まだ今年は肌寒いですが、春の気配を感じます。ちょうど目覚まし鳴る少し前に、チ、チ、チッ、チ〜と鳥の鳴き声で目覚めるようになりました。ちょっとうるさい位ですが・・・

そんな中、紅海の実弾攻撃は激化する一方で、ついに船員に死者が出てしまうという悲しいニュースがありました。ということで、この先も喜望峰経由の航海が続いてしまいうるそうです。

ということで少し甘い話題を・・・1960年に封切られ、世界的に大ヒットした「甘い生活」～ラ・ドルチェヴィータ～はローマの上流階級の生活をを描いた映画で、その当時のローマのライフスタイルを象徴していますが、様々な影響を与えたようです。

映画の中で有名人の私生活を撮影するカメラマンの名字がパパラッツォ。もうおわかりだと思いますが、それを普通名詞にして複数形にしたのがパパラッツィ(パパラッチ)なのです。そして、イタリアではタートルネックセーターもドルチェヴィータです。何故ドルチェヴィータ？とずっと不思議に思っていたのですが、映画の中の登場人物がタートルネックセーターを粋に着こなして、カフェの席に座っている姿等からその当時ヒットし、ドルチェヴィータと呼ばれるようになった(?)とのことなのですが・・・

私にとっても首元が暖かくて、風の強いGenovaの冬には欠かせませんが、イタリアでは今、男性の間でも流行っていて、シャツの替りにドルチェヴィータでジャケットやスーツと合わせて、お洒落に着こなしています。

今度の冬には、男性の方も暖かいドルチェヴィータを試してみたいかたがいませんか？



### 冬の野菜、Tardivo (タルディーヴォ)

今回は、トレヴィーゾ周辺でしか栽培されていない貴重な野菜です。収穫の後、出荷前にさらに一株一株流水につけて2週間。この地域の地下水でなければいけないという規定があるとのことで、美しい色と形を保つ秘訣のようです。

そして今年スーパーで新鮮なタルディーヴォが目にとまり、初めて購入してみました。

定番はリゾットですが、マリネにすると美味しいとのことで早速挑戦。固いので一晩漬けて置いたら汁が真っ赤に染まっていました。苦みが効いていて、ほんのり甘みがあって、とっても美味しかったです！

リピートしようと思っ眺めていたら「これはどういう風に料理すればいいのか？」と年配の女性に聞かれました。なぜ外国人の私に？と思いましたが、マリネにしたらとても美味しかった旨話し、作り方も

教示してしまいました・・・こんな風にいつも見ず知らずの人のとの会話が弾んでしまうのがイタリアです。

皆さんもイタリアにいらっしゃる機会があれば、こんな体験をされるのではないかと思います。

