

# ボナペティート!



天井から吊り下げられているのは、とぼけた表情がコミカルな操り人形のプッピ。壁のタイトルも、馬車の飾り板もアンティークだ。



心底、町を愛するビーノ。旧市街の隅々まで熟知している。



コロンとはちきれんばかりの茄子のなんて健康そうなこと。

## 茄子とカジキマグロのプッシャーティ

刻んだ食材をフライパンでささっと炒めた素朴なソース。コシのある我がが讃岐うどんを代用してもいい感じかも!

### Cantina Siciliana

●Via Giudecca 36  
91100 TRAPANI  
☎0923・28673  
営業12時30分～15時、  
19時30分～23時  
無休(クリスマスと新年を除く)  
予算:35～40ユーロ  
カード:V, M  
※今夏エノテカも併設。  
来年には筋向かいの  
14世紀の建物に移動する。



●車の場合、パレルモから高速A19ののってトラパニまで約90分。高速バスでは約2時間。

4つの地元食材の優しい甘み。  
ハスキーヴォオイスの主ビーノは、長い放浪の末に故郷の食材の豊かさにはっと目覚めて大急ぎで町に戻り、オステリアを始めて6年。店はすぐさま町一番の評判を得て大成功したのだが……。見渡せば、店のある旧市街は、いつの間にか古く古い建物の半分が空き家という寂れ方。故郷を愛するビーノは、いてもたってもいられず、町の活性化に乗り出すことに。そんな大忙しの彼に代わって厨房で腕を振るうのが19歳とは思えない度胸と繊細な味覚を備えた若きシエフのアジュール嬢だ。彼女が作ってくれた夏の定番が、地元食材にこだわったこのパスタ料理。

味が濃くて、きめがこまかい茄子。旬のカジキマグロの身はピンク色に輝き、アーモンドはナツティな甘さが際立つ。そして、忘れてならないのがトラパニ郊外パチエコ村特産のニンニク。赤紫の薄皮に包まれた小粒のこのニンニクは、匂いが控えめでお上品。でも実は大粒で安価な中国産にじりじりと追いやられ、もつすぐスローフード協会の「救済食材リスト」入りしそうな気配なのだ。そんな4つの食材が刻まれ炒められると、微妙に違うほのかな甘みが和音のように重なるほろほろしたソースに変身!トラパニ地域にしかない半生パスタ、プッシャーティと絡みあって、優しい味わいがふわりと口の中に広がる。このパスタはどこかのマンマがきしめん状のパスタを編み棒にくるんと巻き付けて、いたずら半分に発明したとか。モチモチシニコの食感が忘れられない一品だ。「もう一度食べたいなあ」と、私をいまでも舌なめずりさせるこんな「地味うま」の御当地料理に出会えたら、旅の疲れも、夏の疲れも、一気に吹っ飛ばすのは間違いない。

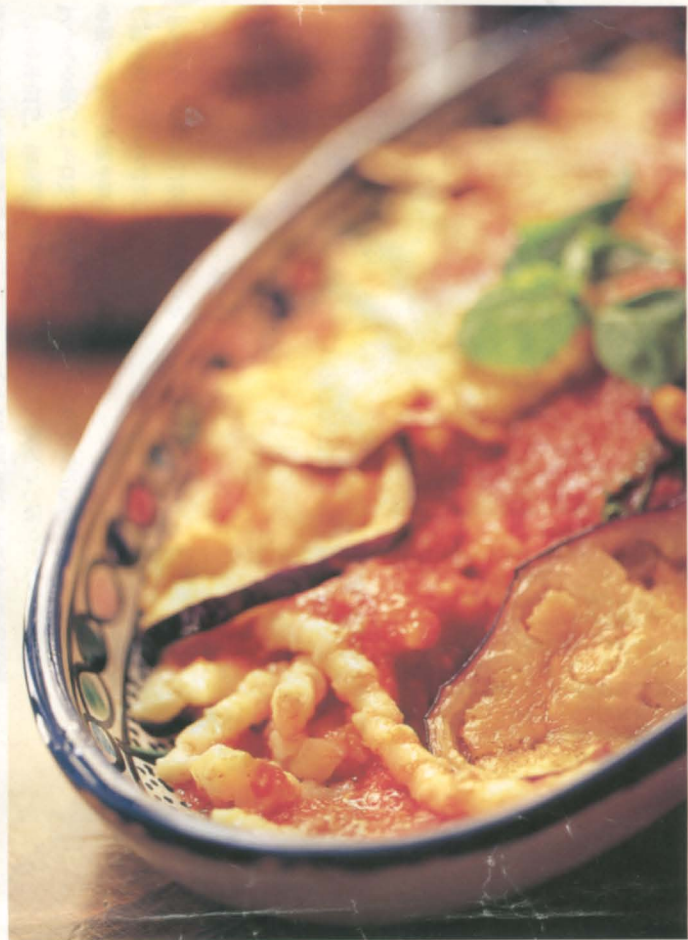
# 甘みが和音のように重なる、 “地味うま”のパスタ

文/池田律子 写真/マルコ・ベルトリー

Cantina Siciliana カンティーナ・シチリアーナ



隣りの美少女たちの父親と目が合い、話を聞けば、パレルモ郊外から来た彼も、スローフード協会員だった。



トラパーニ風ブッシャータ。生アーモンドと生ニンニクが決め手。今回の旅、一番の呼び声も高い。

カンティーナ・シチリアーナ  
トラパーニ裁判所の向かいの路地を入ったパロックのユダヤ人街に隠れるようにして建っている。  
Via Giudecca 36 (TR)  
tel.0923-28673



思い出しても、また食べに戻りたくなる逸品だった。

まぐろの卵のブルスケッタもさることながら、トラパーニ風ブッシャータのおいしかったこと。ブッシャータはきし麺を巻いたような地元の Pasta で、これに味の濃いなすにトマト、細かく刻んだ生ニンニクに生アーモンドが入る。何とも香ばしく、

て蒸す、やや贅沢な皿になった。まぐろの卵のブルスケッタもさることながら、トラパーニ風ブッシャータのおいしかったこと。ブッシャータはきし麺を巻いたような地元の Pasta で、これに味の濃いなすにトマト、細かく刻んだ生ニンニクに生アーモンドが入る。何とも香ばしく、

「カ」  
ンティーナ・シチリアーナが街一番と推す店。ワイン専門店のような名は、かつて一杯飲み屋だったことに由来する。まだ若い主人のビーノ・マッジョレが目指すのは、地元の素材を生かした、現代人の舌に合う郷土料理。トラパーニと言えば、代表料理は魚介のクスクス。アフリカへのフェリーが出る港街らしい名物だ。魚のクスクスは、その昔アフリカ沿岸にまで漁に出かけた漁師が、船上で考え出した料理だとか。当時は雑魚（雑魚）を使ってダシだけとっていたが、今では、魚や海老は別にして蒸す、やや贅沢な皿になった。

Trapani >>> トラパーニ  
それはおいしい  
パスタ料理を発見。