

近海で獲れる海の幸と
 伝統的なトラーパーニ料理を
 地元のワインで

カンティーナ・シチリアーナ
 (Trattoria Cantina Siciliana)

パレルモから車で1時間半ほど西南に走ると、海に翼を広げたような形をした街、トラーパーニに着きます。この街は紀元前に入植したフェニキア人によってカルタゴ艦隊の拠点とされ、背後の塩田で製塩された塩の積み出港として発達しました。現在も、シチリア西海岸を代表する漁港として賑わい、5月から6月末にかけてのマグロ漁のシーズンには外国からの買い付け人や観光客で人があふれ活況を呈します。この港の近くに、魚料理がおいしいと評判のトラットリア、カンティーナ・シチリアーナがあると聞き、向かいました。しかし、港周辺の道路は複雑に入り組んでいて迷路状態、やむなくお店にSOSを出したら、シェフ自らがオートバイで迎えにきてくれました。

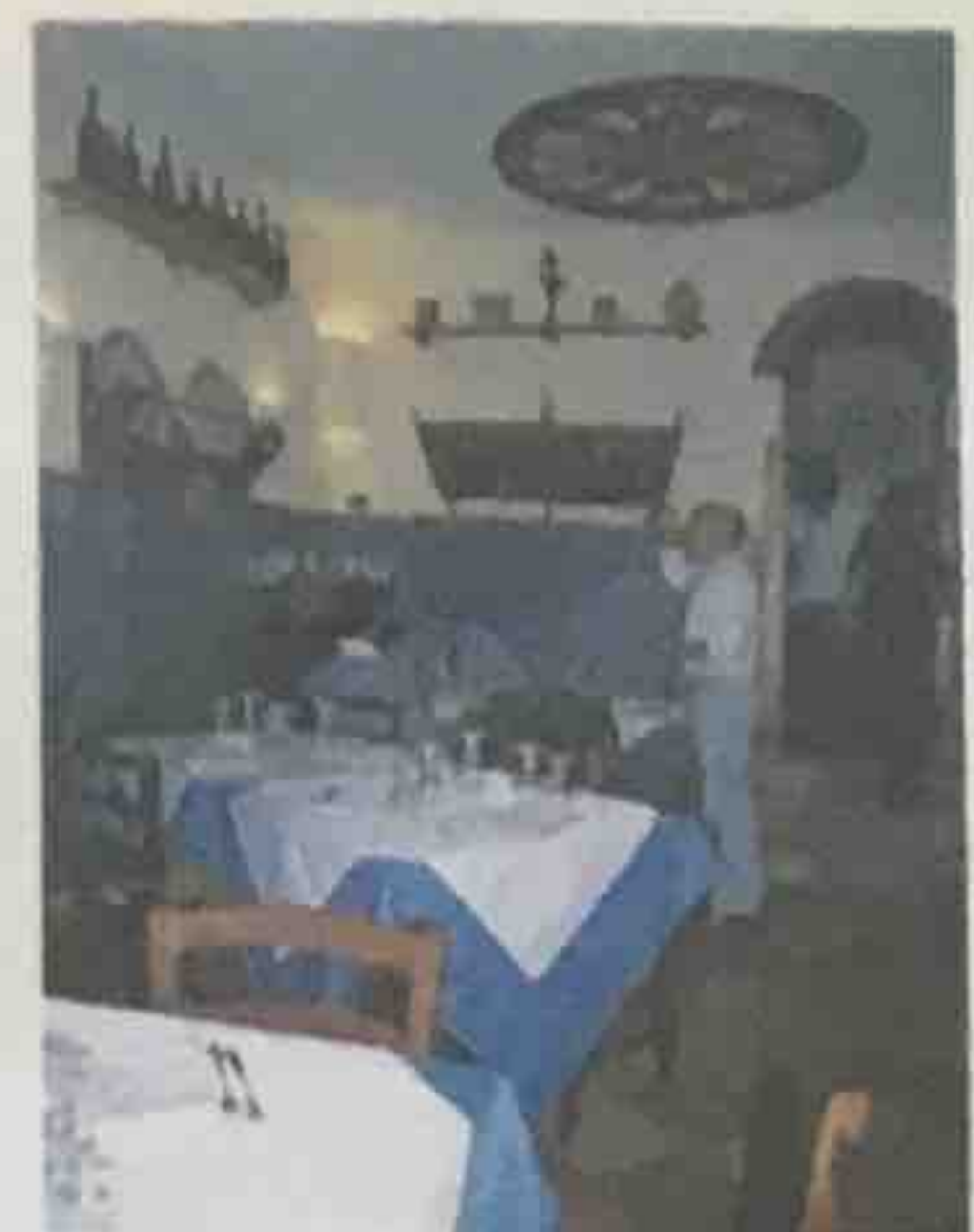
シェフの名は、ピーノ・マッジョーレさん。シェフはなんと6歳のときからこの店で働いているとか。途中で軍役に服し、ほかの仕事に就いたりもしたが、この店に吸い寄せられるようにして戻ってきました。「だから、この店は僕の体の一部、一心同体という気がしている」といいます。1980年に前オーナーから店の権利を譲り受けてオーナーシェフとなり、ケータリングも始め、5年前には1軒先にエノテカもオープン。トラーパーニの郷土料理を中心にシチリアの伝統料理を現代人に食べやすいように軽い仕上げにして提供しています。トラーパーニ近海で水揚げされた魚介類のマリネやフリットは一番のお勧め。ネタの新鮮さがストレートに伝わってきて魚介好きにはたまらない。

この日のお任せコースは、魚介類の盛り合わせの前菜に、プリモピアットは「ブズィアーテのトラーパーニ風ベーストあえ」と「魚介のクスクス」、セコンドピアットは「カジキのトラーパーニ風」という郷土料理づくし。クスクスはアラブ由来の料理で本来は羊や鶏肉を煮込んだスープをかけますが、近海で獲れる新鮮な魚介類を煮込んで作ったスープと魚介のフリットを添えるのがトラーパーニの伝統。クスクスもアラブ人はまとめて作って乾燥保存し、それを1年中使うといいますが、トラーパーニでは食べる度に手作りするそうです。

ワインはシチリア産にこだわった品揃えで、手頃な価格で提供し、地元の人はもちろん外国人客にも評判がよい。シェフこだわりのシチリア産ワインのコレクションが眠っているエノテカにも、立ち寄って見てみることをお勧めします。



店は、旧ユダヤ人街の一角にある



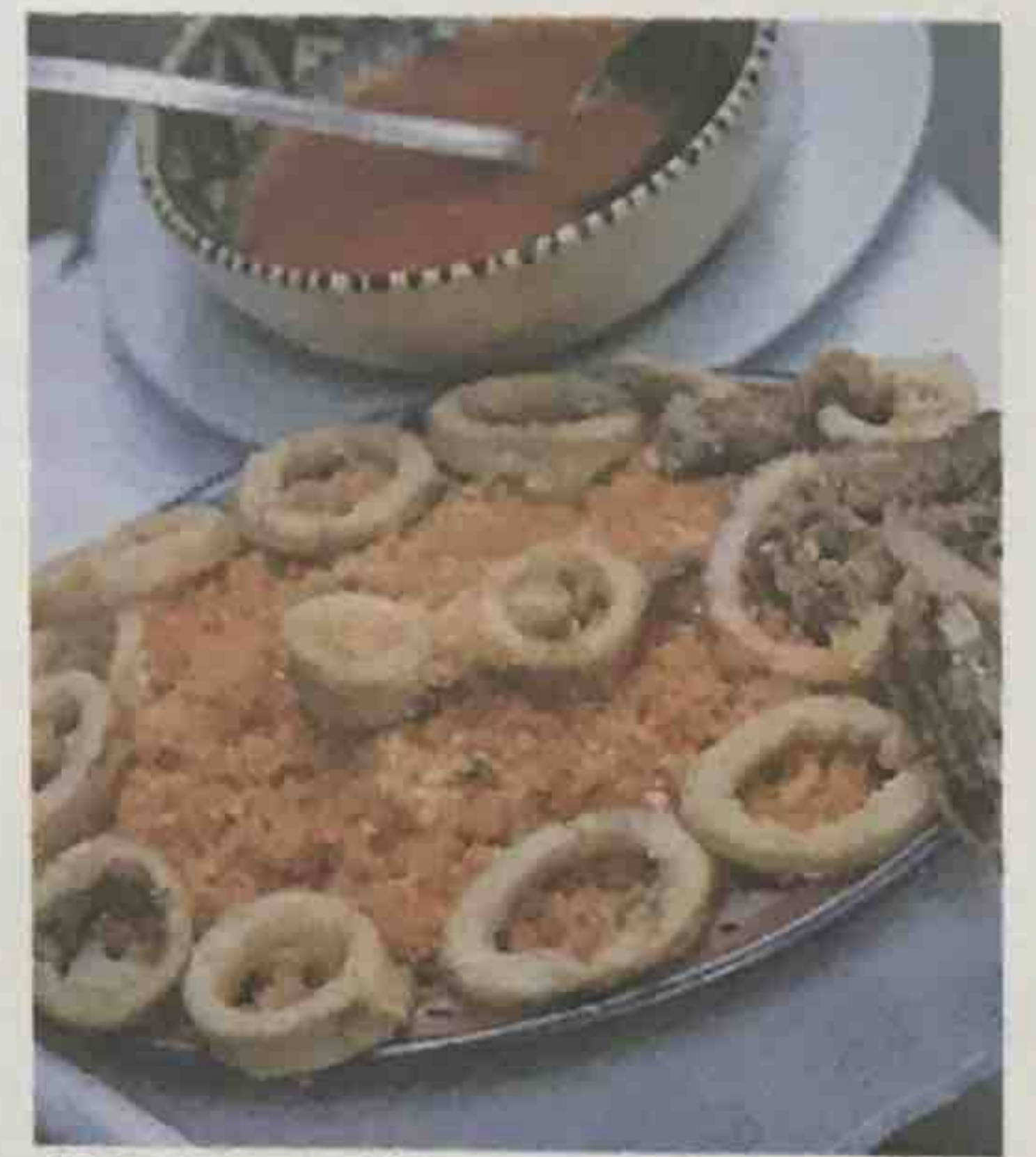
アラブ風、ノルマン風を漂わせるエキゾチックな店内



陽気なシェフのピーノ・マッジョーレさん



近海産の魚介を使った前菜



魚介のスープと魚介のフリットを添えたクスクス



カジキのトラーパーニ風



セモリナ(硬質小麦の粗挽き)に、玉ねぎ、棒シナモンを加え、オリーブ油少々、水を少しずつ加え、手のひらで大きくかき回しながら小さな粒を作っていく。水分と油を素早く平均に行きわたらせることが大事なポイント。玉ねぎと棒シナモンは香りづけのため。塩とコショウでわずかに下味をつける。クスクス専用の土鍋、上鍋の底には穴が空いている。上下のつなぎ目を練り粉でふさぎ、蒸す。



デザートのカッサテッレ・フリッテ。パイ生地でリコッタとチョコレートを含んで揚げたもの



●カンティーナ・シチリアーナの住所
 [Trattoria Cantina Siciliana]
 Via Giudecca, 36
 91100 Trapani
 TEL:0923/28673

●人気メニューからレシピ紹介

ブズィアーテのトラーパーニ風

方言で pasta cull'aggiu (all'aglioの意)と呼ばれるトラーパーニの郷土料理の一つです。ナスやジャガイモのフリットを入れて出してもよいし、夏季やベジタリアンの方は好まれるでしょう。5月半ばから6月末のマグロ漁の時期には、トラーパーニ近海産の新鮮なマグロを炒めてトマトとミントでソースを作り、ブズィアーテとあえ、刻んだアーモンドを散らしたものが作ります。

●材料(4人分)

ブズィアーテ(生パスタで作ったブカティーニ) 600g ニンニク6片 バジリコ8枚 アーモンド(皮をむいたもの)40g エクストラバージン

Notizie Kagome
 il Cesto
 il "Guida alla Trattoria"
 2005

SUPRACEF

Busiate al pesto trapanese

入れ、アルデンテにゆで上げる。
 ⑥⑤の湯をきって④のソース適宜であえて器に盛り、ソース適宜をかける。写真では、ナスのフリットを添えた。

