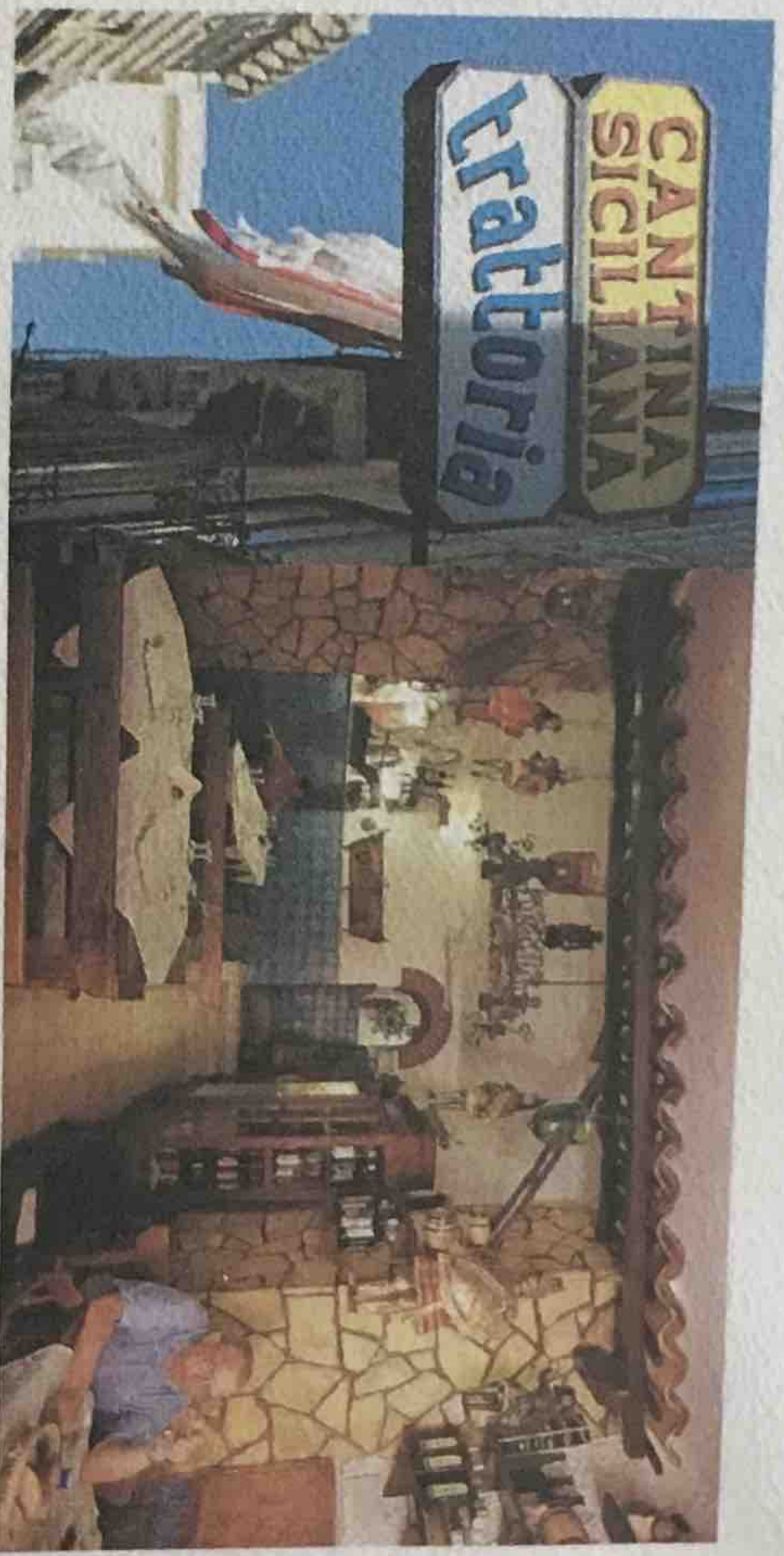


生アーマーモンドと生ニンニクが決め手、  
今回の旅、一番の呼び声も高い。



カンチーナ・シチリアーナ  
トラパーニ裁判所に向かいの路地を  
入ったバ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

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

『カ  
ンチーナ・シチリアーナ』  
は、トラパーニのフランク

が街一番と推す店。フランクの専門店の  
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  
ピン・マッジョーレが目指すのは、  
地元素材を生かした、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ヌクス。ア  
フリカへのフェリーが出る港街らし  
い名物だ。魚のクヌクスは、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。  
当時は雑魚じやくこを使ってダシだけとて  
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。

まぐろの卵のブルスケッタもさる  
ことながら、トラパーニ風ブツャ  
ータのおいしかったこと。ブツャ  
ータはきし麺を巻いたような地元の  
パスタで、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  
アーマーモンドが入る。何とも香ばしく  
思い出しても、また食べに戻りたく  
なる逸品だった。