



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、町を愛するピーノ。旧市街の隅々まで熟知している。



コロシ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。コシのある我ら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  
◎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によってトラパニまで約90分。高速バスでは約2時間。

アンティークなお皿に、ピカリと光る紫の茄子が、くりくりパスタの合間に見え隠れ。地味な見かけにもかかわらず、私を虜にしたのは、シチリア西部の港町トラパニのカンティーナ・シチリアーナで出会った、プッシャーティ・コン・メランザーネ・エ・ペーシエスバーダ(茄子とカジキマグロのプッシャーティ)というひと皿。

**4つの地元食材の優しい甘み。**

ハスキーヴォイスの主、ピーノは、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、いつの間にか寂れ方。古い建物の半分が空き家という寂れ方。故郷を愛するピーノは、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ェ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。モチモチシンコシ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

**Cantina Siciliana** カンティーナ・シチリアーナ