

地方料理～アスコリ風オリーブ

誰もが知っているマルケのスペチャリタ



L'oliva tenera ascolana, detta Francesco e semplicemente illigri estimatori ai tempi d'oliva quasi teneri frutti all'indole l'appetto e alla fine le considerava tra le migliori questo prodotto un'ode, e ne contron, oltre a consigliare erativo contro la renella, ebbe modo di gustare come mancano poi i suggerimenti, Catoro e Marco Varrone, p. Non c'è quindi da stupirsi a peccolanti di un frutto così di

思いついた。当初の詰め物は野草だったが、すぐに各種の肉のミックス、主に前日のローストやボッリートの残りを使うようになった。現存する最古のリチェッタは、19世紀末にアスコリの貴族の館の料理人が、領地で栽培されたオリーブに詰め物をしたというものが残っている。当時は、最も富裕な階級が重要な機会に作るような料理だった。

しかし現代では、アスコリ風オリーブは、アスコリ周辺だけの料理ではなくなり、小さなバリエーションが生まれた。例えば、レバーを加えない、モルタデッラを少量加える、生ハムを加える、ソッフリットにラルドを加える、などだ。

どのリチェッタにも共通しているのは、オリーブはアスコラーナ・デル・ピチェーノ Dop、隠し味にスパイスとレモンピールを使い、たっぶりのエキストラバージンオイルで揚げる、ということ。元の形を保つために、オリーブから種を抜くときはスパイラル状に切る、というのも忘れてはならない。

シンプルな前菜の割にはずいぶん手間がかかるが、揚げたクレミーニや子羊のコストレッタを添えればアスコリ風

柔らかいアスコリのオリーブは、別名、サン・フランチェスコのオリーブ・コンチャ、あるいはアスコラーナとも呼ばれる。古代ローマ時代からファンは多く、詩人のマルティアリスは、宴会の最初にアペタイザーとして出し、最後には口直しとして出した。古代ローマの政治家プリニウスは、アスコリのオリーブは最高のオリーブの一つとみなして歌を捧げ、その油はカリエスに利くと信じていた。皇帝ネロは前菜として食べるのがお気に入りだった。

甘くて果肉の厚いこのオリーブは、主にアスコリ・ピチェーノ県で栽培されていた。そしてその住民は、このオリーブをおいしいつまみに変身させることを

フリットとしてセコンド・ピアットにもなる。

アスコリ・ピチエーノの家族経営の観光農園、コントラーダ・サン・ミケーレでは、予約があれば週末に料理を出す。評判のアスコリ風オリーブは、農園のオリーブを手作業で種を抜いて塩水漬けにしたオリーブを使っている。詰め物の肉は2～3種類のミックス。鶏、豚、そして地元特産の子羊を加えることもあ

る。スパイスはオリジナルの配合。揚げ油は地元産の有機栽培のオリーブオイル。カリッと揚げるには、揚げる直前に詰め物を詰めるのがポイントだ。

組み合わせるワインは、風味の近さからアスコリ産がベスト。肉厚のオリーブに肉を詰めるので強くて複雑過ぎない赤ワインがよい。すみれ色でオリーブやカカオの香り、芳醇な味のクララ・マルチェッリのロッソ・ピチエーノがお勧め。

アスコリ風オリーブ

Olive ripiene all'ascolana /
オリーヴェ・リビエーネ・
アッラスコラーネ(P.59)

材料 / 8人分

甘口で柔らかい大粒のグリーンオリーブ(オリーブ

エ・テーネレ・アスコラーネ)・40～50個

牛肉・50g

豚肉・50g

鶏胸肉・50g

鶏レバー・1～2個

パンのクラム・15g

ブロード・少々

おろしたパルミジャーノ・

太さじ2

玉ねぎ・小1個

セロリ・小1本

にんじん・小1本

卵・3個

トマトペースト・太さじ

1/2

レモンの皮・1/2個分

粉クローブ、ナツメ

グ、シナモン・一つまみ

小麦粉・少々

パン粉

白ワイン・1/2カップ

たっぷりのEVオリーブ

オイル

塩、こしょう

①セロリ、にんじん、玉ねぎを粗いみじん切りにして油太さじ2～3で焦げないようにソフフリットにする。必要なら水太さじ1～2をかける。

②肉を小角切りにして①に加え、さつと炒める。レバーを加える。ワインをかけてアルコール分を飛ばし、少量の

水で溶いたトマトペーストを加えて強火で煮詰める。

③②の固形分をミキサーにかけてボールに入れ、②の煮汁、ブロードに浸して絞ったパンのクラム、卵1個、パルミジャーノを加える。レモンの皮のすりおろし、スパイス、塩、こしょうで

調味してよく混ぜる。

④オリーブをオレンジの皮をむく時のようにスパイラル状に切って種を取り除く。③を小さく丸めてオリーブに詰め、元の形にする。



⑤オリーブに小麦粉、溶き卵、パン粉をつける。たっぷりのオリーブオイルをよく熱して少量ずつ揚げる。油を切り、熱いうちにサーブする。

アスコリ風オリーブなどマルケ料理のお勧め店

■OSTRIA LA ROSA DEI VENTI;
Via.Giacomo Loepardi 17, Ortezano
(AP) ☎0734778016

旧市街の中心にある。詰め物入りオリーブは生ハム、軽いピッツァ、パンツァネッラ添え。地元のスぺチャリタも様々ある。

■COPPO 1873; Contrada Maliscia di
Porchia, 50/1 Montalto delle Marche (AP)
☎0736829001

家族経営のアグリトゥーリズモ。肉は分厚く、澄ましバターで揚げる。メニュー・フィッツだがボリューム満点。例えば前菜は、生ハム、オリーブ、クレミーニ、アーティチョークのフリット。

■RISTORANTE PIZZERIA L'ARCO; Via IV
Novembre 63, Maltignano (AP)
☎0736304490

数多いメニューの中でも、アスコリ風オリーブは人気。予約すれば、生や揚げたてをテイクアウトもできる。

■TRATTORIA DA ROVERINO; Via Ascoli 10,
Ascoli Piceno ☎0736844242

地元料理の店。料理はまずアスコリ風オリーブとペコリーノのフリットから始まる。