

地方料理～スパゲッティ・アマトリチャーナ

田舎から町に伝わったパスタ



ローマのシンボルとなっているスパゲッティ・アマトリチャーナ spaghetti all'amatricianaは、ローマではアマトリチャーナ alla matricianaと呼ばれる。有名な美食家のルイジ・カルナチャーナは、親友で同じく美食家として有名なルイジ・ヴェロネッリに宛てた手紙で、「私が見習い給仕をしていたオステリアは、カステッリワインの運送業者が通う店だった。肉体労働者の彼らはがっちりした体で、がっつりした味の料理が好きだった。荷物を届けた後は、必ずスパゲッティ・アマトリチャーナを1ポンド注文した。

アマトリーチェの羊飼いが考え出したこのボリュームのある料理を、彼らほど大好物だった人たちはいない。アマトリチャーナはリエーティ県の北の村で、アブルッツォ州からローマに編入された。

この料理が広まった陰には、アンナ・デ・アンジェリスという女性の存在があったと言われている。彼女はアマトリーチェから旅行者用の大きなショルダーバックに自家製パスタと熟成させた豚肉の切り身、ペコリーノチーズ、野草を入れて駅の近くの町に行き、質素な道具でオリジナルバージョンのアマトリチャーナを作った。

最初の客は通りがかった農民だった。田舎の味の美味しいパスタは、あつという間に町の住民の間にも広まった。町の住民には馴染みのないものだったので、一部には奇妙“マトリチャーノ”な料理とも呼ばれたが、後にトマトが加えられて、アマトリチャーナは5つのPの料理、と呼ばれるようになる。パスタ、パンチェッタ、ポモドーロ、ペペロンチーノ、ペコリーノだ。パンチェッタは実際には、豚の頬肉に特別な配合のスパイスをまぶして熟成させたグアンチャーレのことだが。

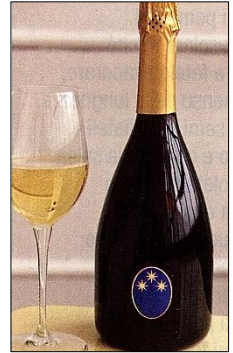
カルナチャーナはパンチェッタとグアンチャーレの違いをこう説明する。グアンチャーレはオリジナルの料理と産地が同じというだけでなく、身が締まって

いて歯ごたえがあり、噛み切れるが、パンチェッタは柔らかくて弾力があり、ゴム状だ。グアンチャーレは赤身で大きめに切り、しっかり炒めることが必要だ。アマトリチャーナの個性を出すためにオリジナルのリチェッタを考案する店も多いが、グアンチャーレを使うという点では一致している。

ローマのリストランテ・ラ・マトリチャーナは、1870年にオーストリアとして誕生したが、現在はイタリア老舗店協会のメンバーで、本物のアマトリチャーナを探すグルメが必ず訪れる店だ。マウロ・クリッショッティ・シェフは、グアンチャーレは赤身も脂身もパンチェッタより締まっているので風味が強い、と語る。トマトはフレッシュよりパッサー

タのほうがパスタによく絡むので人気がある。仕上げのマンテカーレでトマトの水分を飛ばして酸味を軽くしている。そこにアルデンテにゆでたパスタを加えて必要ならゆで湯も少量加える。ペコリーノは火を止めてから、最後に加える。

アマトリチャーナに合うワインは、冬なら若い赤だが、夏はもっとカジュアルでフレッシュさのある素朴なワインが合う。マル



コ・カルピネーティのスピマンテ・ブリュットは、ラツィオのコーリ平野で土着品種から造られたワイン。

スパゲッティ・アッラマトリチャーナ

Spaghetti all'amatriciana
／スパゲッティ・アッ
ラマトリチャーナ(P.8)

材料／6人分

スパゲッティ・・・500g

グアンチャーレ・・・125g

サン・マルツァーノトマト:

400g

おろしたペコリーノ・・・100g

赤唐辛子・・・1本

白ワイン・・・1/2カップ

EVオリーブオイル、塩

- ① グアンチャーレは皮をすべて取り除いて小角切りにする。
- ② 浅鍋に油大さじ1を入れてグアンチャーレをカリッとなるまで炒める。唐辛子とワインを加え、火を強めてアル

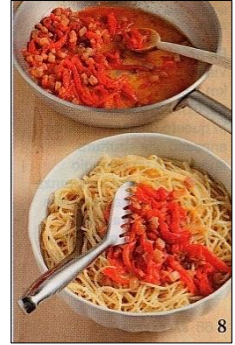
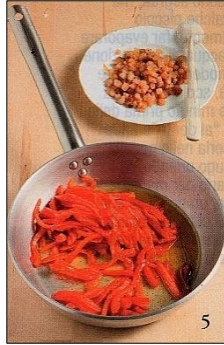
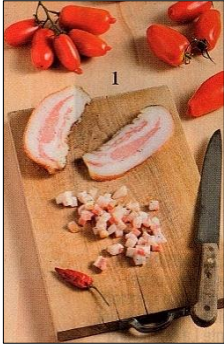
- ③ トマトは皮を湯むきして種を取り除き、細く切る。
- ④ ②にトマトと塩少々を加えて10分煮

る。

⑤ グアンチャーレを戻して塩味を整え、2分煮て火から下ろす。

⑥ スパゲッティをアルデンテにゆでて熱したボールに入れ、ペコリーノの半量を散らす。ソースであえて皿に盛り

付け、残りのペコリーノを器に入れて添える。ソースのフライパンでパスタを直接マンテカーレしてもよい。その場合もペコリーノは火から下ろしてから加える。



お勧め店

■ RISTORANTE LO SCOIATTOLO ; Via Ponte Tre Occhi Sud, km1.5, Amatrice(Ri)

☎0746.825086

バカンス村のスポーツ施設のレストラン。夏は戸外で食事ができる。アマトリチャーナの他に、カルボナーラ、アツラ・グリーチャもお勧め。

■ RISTORANTE L'OSTE DELLA BON'ORA ; Via Vittorio Veneto 133 Grottaferrata(Rm)

☎06.9413778

地元料理に創作料理を加えた家族経営の店。盛り付けが斬新。

■ TRATTORIA LA TAVERNACCIA; Via Giovanni da Castel Bolognese 63, Roma Trastevere

☎06.5812792

アマトリチャーナを初めとする定番ローマ料理の店。パスタはブカティーニカリガトーニを選べる。

■ GIULIO PANE E OJO ; Via Lucovico Muratori 10 Milano ☎02.5456189

ミラノの賑やかなローマ料理の店。深夜までアマトリチャーナを出している。

□