

地方料理～パスタ・アツラ・プッタネスカ ルーツも名前の由来も諸説ある人気のパスタ



パスタ・アツラ・プッタネスカのルーツについては、様々な説がある。ナポリ料理に精通したベテラン作家ジャンヌ・カローラ・フランチェコーニによると、考え出したのは画家のエドアルド・マリア・コルッチだ。

ジャンヌの代表的著書『*La Cucina Napoletana*』によると、エドアルドは、当時イスキア島で最も絵になる場所の一つ、ムリーノ岬に家があったとても個性的な画家で、親密な友人だった。ジャンヌは、彼がアペリティーヴォにイスキアのフレッシュなワインを出した後、彼のスペチャリタだったこのパスタを作って夕食に出したことがあった、と書いている。

しかし数年前、イスキアの日刊誌『イル・ゴルフ』は、この料理を發明したのはこの画家の甥で建築家の、通称かまどの魔術師ことサンドロ・ペッティだと報じた。彼は、仲間たちのために、冷蔵庫に残っていたわずかな食材、具体的にはトマト4個、オリーブ2粒、ケッパー数粒を使ってスパゲッティのソースを作ったという。

そのリチェッタは仲間たちに大好評だった。彼らは少ない材料でどんなろくでもないもの(プッタナータ *puttanata*)を作るのやらと見守っていたのだが、ろくでもないものという言葉は後に、その作者によってもっと洗練された“プッタネスカ *puttanesca*”という言葉に変えられたのだった。

アメリカの食通、アーサー・シュヴァルツはその著書、『*Naples at table*』で、別の説をいくつか唱えている。一番信用できる説によると20世紀初め、ナポリのスペイン地区の売春宿のオーナーが、客

に手早く簡単にできるこの料理を出していたというもの。

当時、リッチェッタにアンチョビは入っていなかった。現在でも、アンチョビは入れないと主張する人がいるし、入れるのは、ラツィオのものだけという説もある。しかし現実には、アンチョビはイタリアの島や沿岸部の料理に海の香りを加える重要な食材となっている。

イスキアのホテル・トッレ・サンタンジェロ www.torresantangelo.com のシェフで、地元料理の教室も行っているウンベルトは、プッタネスカに一番良く組み合わせるパスタはリングイーネだが、スパゲッティやマッケローニなど、どんな形でもよく合う、と語る。オリーブはイスキアの特産品で、主にオイルに加工され

るが、シェフはプッタネスカにも使う。さらにケッパーはイスキアでは道路の脇の壁などいたるところで実る。

カンパーニア生まれのこのソースには、地元産のワインが合う。お勧めの一つ、ヴィッラ・マティルデのチェクボは古代ローマ時代から知られた赤ワインで、カゼルタ県の死火山、ロッカモンテニアの近くで造られている。ぶどうはプリミティーヴォとピエディロツソ。



パスタ・アッラ・プッタネスカ

Pasta alla puttanesca
／パスタ・アッラ・プ
ッタネスカ(P.38)

材料／4人分

スパゲッティ…320g

完熟トマト…500g

ガエータ産黒オリーブ…100g

塩漬けアンチョビ…4尾

塩漬けケッパー…太さじ1

にんにく…2かけ

赤唐辛子…1本

トマトペースト…

太さじ1

EVオリーブオイ

ル、塩

①オリーブは種を抜き、アンチョビは流水で塩抜きして骨を取る。ケッパーも流水で塩を洗い落とす。

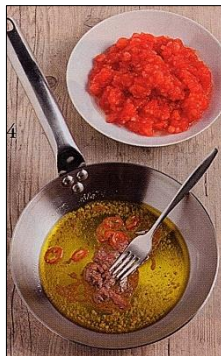
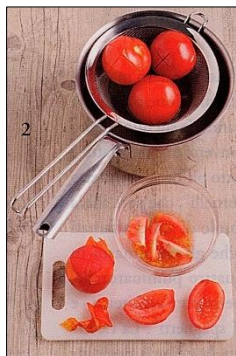
②トマトは皮を湯むきして種を取り、刻む。

③唐辛子を小口切りにして種を取り除

く。フライパンに油大さじ4、潰したにんにく、唐辛子を熱し、にんにくに色がついたら取り除く。アンチョビを加えて溶かし、トマトを加えて混ぜる。トマトペーストを加えて溶かし、数分後にケッ

パーとオリーブを加えて強火で数分煮る。

④ソースを煮ている間にパスタをゆでる。ボールにソースの半量、パスタ、残りのソースの順に入れて混ぜる。



お勧め店

■AGRITURISMO BIOLOGICO LA NOSTRA FATTORIA ; Via Mirtense km.9.000-Castelnuovo Di Farfa(RI), ☎0765.36346

ファルラ川沿いの眺めの良い店。料理教室や有機オイルのテイスティングも行っている。ラツィオ版のマルタリアーティのプッタネスカもお勧め。

■RISTORANTE PIZZERIA AL CONVENTO ; VPiazza San Francesco 16, Cetara (Sa), ☎089.261039

チェターラの店。ぶどう畑に囲まれたファレルノ山の麓の、アマルフィ海岸の絶景の上にある。ブロンズのダイズを通したパスタのイワシとチェターラのコラトゥーラ風味のプッタネスカ。

■OSTERIA PAISÀ; Via Marina Nuova 82, Agnone Cilento Montecorice(Sa), ☎329.9121204

美味しい地元料理の店。トマト、ケッパー、オリーブ、青魚のメッセ・マニケなど。

