

地方料理～クリスマスドルチェ

農民料理や修道院の中で生まれたリッチなドルチェ

イタリアではクリスマスのテーブルの80%で、パネットーネやパンドーロが主役となる。昔は、クリスマスのドルチェはどれも、小麦粉と手に入るものの中で上等のもの、蜂蜜、ドライフルーツ、レーズンがベースの特別なパンのようなものだった。ヴァルテッリーナのパネットーネことビッショラ、フィノッキエットとピスタチオ入りのパン・ドルチェ・ジェノヴェーゼなどだ。

各地の名物食材が使われた特別なパンもある。ウーディネの東部生まれのグバーナは、カタツムリのような形をしたソフトな発酵生地で、フリウリの名産品、グラッパの香りが特徴。地元の食材と外国の食材の組み合わせで人気になるものもある。最初はオリエントから伝わった貴重なスパイス、次はコルテスが新大陸から伝えたミステリアスなカカオなどだ。こうしてアルトアディジェのゼルテン、ローマのパンジャッロ、シエナのパンフォルテなどのドルチェが生まれた。

これらのパーニ・スペツィアーティは修道院で、宮廷や高位聖職者のために作られた。フェッラーラの“パンパパート pampapato”は、法王のパン pan del papa という名前が語源で、ズッコット形をしている。その名の通り、昔は法王のために作られていた。ルネッサンス時代には現代と同じリチェッタで作られていたが、1900年代初めにチョコレートでコーティングするようになった。チョコレートはエステ家の大公の宮廷ではまだ知られていなかった。

砂糖も長い間貴重品で贅沢な食材だった。何世紀もの間、甘味には蜂蜜が使われていた。蜂蜜は現在でも、ナポリのクリスマスの定番ドルチェ、揚げた小さな生地をピラミッド形に重ねたストウルフオリなどに使われている。マルケではチチェルキアと呼ばれている。プーリアでは、バラの形に巻いた生地を蜂蜜で覆うカルテッラーテを作る。伝統的なバージョンでは濃いシロップ状のヴィンコット(煮詰めたぶどうのモスト)や

煮たイチジクを詰めた。いちじくは、かつて
 ムルジェ地方ではたくさん採れた

お手頃な果物だった。

カルテッラーテ(プーリア)

Cartellate /
 カルテッラーテ
 ーテ(P.98)



材料/10人分

小麦粉・・・500g

白ワイン・・・100ml

アカシアの蜂蜜・・・500g

ノーワックスレモン・・・1個

くるみ・・・50g

シナモンパウダー

EVオリーブオイル・・・
 120ml

ピーナッツ油、塩

①小麦粉をふるい、塩一つまみ、ワイン、油を加えて締まった均質の生地にする。ラップで包んで30分休ませる。

②生地を小分けにして薄すぎない程度に伸ばし、幅3cmの長いリボン状に切る。幅を半分に折り、3～4cm間隔に指でつまむ。スパイラル形に巻く。縁を再びつ

まんで生地を接着し、バラの花形にする。

③熱したピーナッツ油で両面を黄金色になるまで揚げ、シートに取って油を切る。

④蜂蜜を熱し、この中にカルテッラーテを1個ずつ浸して網に取る。好みでシナモン、刻んだくるみ、レモンの皮のすりおろしを散らす。

パンペパート(フェッラーラ)

Pampepato /
 パンペパート
 ート(P.98)



材料/10人分

小麦粉・・・500g

皮むきアーモンド・・・100g

ココアパウダー・・・70g

アカシアの蜂蜜・・・500g

シナモンパウダー

クローブパウダー

牛乳・・・100ml

ビターチョコレート・・・

150g

①小麦粉とココアをふるってスパイス、アーモンド、蜂蜜、牛乳を加え、締まった生地にする。

②ドーム形にしてオーブンシートを敷いた天板にのせ、150℃のオーブンで1

時間30分焼いて冷ます。

③チョコレートを刻み、湯煎にかけて溶かす。②にかけて表面を完全に覆い、固める。

グバーナ(フリウリ)

Gubana
／グバー
ナ(P.98)



材料／8人分

小麦粉…200g

マニトバ粉…100g

くるみ…100g

レーズン…50g

松の実…30g

チェードロのカンディ

ト…50g

ノーワックスレモン…1個

牛乳…100ml

卵…3個

卵黄…1個

砂糖…180g

バター…80g

生イースト…8g

バニラビーンズ…1本

グラツパ…リキュールグ

ラス1杯

塩

①ボールに2種類の粉、温めた牛乳で溶いたイースト、砂糖80g、卵1個、卵黄、バニラの種、室温にして小片にしたバター50gを入れてこねる。塩一つまみとグラツパ大きじ1を加えて最低10分こねる。ラップで覆って2時間発酵させる。

②レーズンを残りのグラツパで戻す。刻んだくるみ、チェードロのカンディートの小角切り、残りのバターで炒めた松の

実、溶いた卵1個、レモンの皮のすりおろし、砂糖80g、水気を切ったレーズン、レーズンを戻したグラツパを混ぜる。

③生地を厚さ1cmの長方形に伸ばし、②を散らす。巻いてカタツムリ形に閉じる。

④1時間発酵させる。残りの卵を溶いて塗り、残りの砂糖を散らす。180℃のオーブンで1時間焼く。

□