

今月の食材



LO SQUACCQUERONE / ロ・スクアックエローネ

ロマーニャ地方のフレッシュチーズ。リミニやリッチョーネのビーチリゾートの夏には欠かせないビーチで食べるスナック、ピアディーナの具にする。



ZUCCHINE TROMBETTA / ズッキーネ・トロンベッタ

細長いリグーリアのズッキーネ。形がトランペット（トロンベ）に似ているところからこの名が付いた。支柱を使わず地面で育てると写真のようなカーブした形になる。



I LAMPONI / イ・ランポーニ

ラズベリーの甘さは生、ジュース、ゼリー、ジャムに最適。酸味は肉料理、特にジビエや豚肉、メカジキやスズキなどの魚料理のソースに最適。



IL PERSICO REALE / イル・ペルシコ・レアーレ

7月が漁の最盛期の湖の魚。切り身に小麦粉をつけて焼き、バター風味のリゾットを添えてサーブする。トラジメノ湖の周囲では、葦で焼く“ブルステイコ”という料理が名物。



IL FICO FIORONE / イル・フイーコ・フィオローネ

イチジクの中で最初に熟す品種。皮が薄くて大型。



I FRIGGITELLI / イ・フリッジテッリ

別名フリアレッリ。甘いピーマンの一種。緑色で長さ10～12cm。カンパーニア料理の名物食材。カンパーニアでは丸ごと揚げたりする。

旬の食材

- ANGURIE / スイカ
- CETRIOLI / きゅうり
- MELONI / メロン
- ORIGANO / オレガノ
- PEPERONI / パプリカ

- RAVANELLI / ラディッシュ
- SUSINE / プラム
- GRANCHI / カニ
- RICIOLE / カンパチ
- SCAMPI / スカンピ

