

今月の食材



LA ZUCCA / ラ・ズッカ

マントヴァのカボチャは締まっていて繊維が少なく、とても甘い。トルテッリやリゾット、ニョッキなどの伝統料理に使われている。



LA SENAPE NERA / ラ・セナペ・ネラ(クロガラシ)

1年草の植物で、その種から黒こしょうがとれる。蜂蜜と混ぜて天然の薬として咳止めなどに使われる。



LE OLIVE / レ・オリーブ

イタリアでは375品種のオリーブが栽培されている。アスコラーネ・テネーレはDOPで重さも大きさも特大。収穫時は薄い緑色。果肉は肉厚で柔らかい。



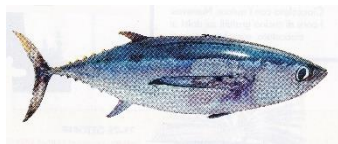
IL BITTO / イル・ビット

ビットは新しい規定に基づいて大量生産されているロンバルディアのDOPチーズ。一方、ビット・ストリコはスローフードの保護食材で、オロビエ・プレアルプスの12の放牧地だけで作られている、未加熱の高原の生乳を使った伝統食材。



IL BASILICO CANNELLA / イル・バジリコ・カンネッラ

シナモンに似た香りが特徴。寒さに強いので11月でもフレッシュな香りを漂わせる。ドルチェの香りづけに適している。



IL TONNO ALALUNGA / イル・トンノ・アラルンガ(ピンチョウマグロ)

産卵のために岸に近づく秋に獲れる。他のマグロと比べて胸ヒレが長く、目が大きい。身は白みがかかったピンク色で締まっている。



LA CASTAGNA / ラ・カスターニャ

カスターニャは野生の栗の木の実。マッローニは栽培用の品種。実は長くて甘く、締まっている。カスターニャは丸くて皮が厚く、糖分は少ない。

□