

EPICURIUS

エピキュリアス

満腹になるまで春を祝う パスクアのお料理

イタリアで春の一大イベントと言えばパスクア。『パスクア(Pasqua)』とはイタリア語でイースターのこと。最近では日本でもイースターにちなんだ色鮮やかなパッケージのお菓子がスーパーに並ぶようになりましたよね。今月のEpicuriousはパスクア特集！卵、春野菜、仔羊…とっておきのハムも一緒にお祝いしましょう♪

パスクアっていつ？どんなお祝い？

冒頭で『パスクア=イースター』とお伝えしましたが、何を祝う日でしょうか？イエス・キリストが復活した日がパスクア。日本では『イースター』の他に『復活祭』とも呼ばれます。キリスト教カトリックが国民の大半を占めるイタリアではキリストが誕生したナターレ（クリスマス）と並ぶとても大切な日、イタリアマンマが腕をふるってお祝いのご馳走を作ります。パスクアは毎年日にちが違い、春分を過ぎた最初の満月の後の日曜日とされています。今年のパスクアは **4月21日(日)** です。生命の息吹を感じるこの季節、日本でも春の訪れを悦ぶ日として美味しいお料理と一緒にパスクアをお祝いしてみませんか？



イタリアのお祭りごとではとにかく食べる！食べる！食べる！食べきれない量のご馳走が食卓に並びます。

パスクアのお料理

パスクアのお料理は北から南まで実に多様…なので一概にこれがイタリアのパスクア料理とは言えないのですが、簡単お手軽なもの、ティーアイお得意のハムを使ったもの、幸せを感じる甘いものをご紹介します！



カザティエツロ Casatiello

ラツィオ州やカンパーニャ州のお料理。刻んだサラミや生ハム、お好みのチーズ、ゆで卵をパン生地に練り込み、殻付きの生卵の上に乗せて焼き上げます。サラミは端っこも活用できますね♪



フェッラータ ディ パスクア Fellata di Pasqua

お料理がそんなに得意でないマンマの裏技。いつもより奮発して、ちょっと高級なサラミを用意。ゆで卵を添えれば立派なアンティパストに。卵は復活の象徴、サラミは農民の富の象徴です。



パスティエラ ナボレターナ Pastiera Napoletana

ナボリの郷土菓子、茹で小麦入りのタルト。全粒小麦を茹でたものを、さらに牛乳で煮て、リコッタチーズや卵などを加え、オレンジの香りを効かせます。小麦のプチプチ食感としっとりとした生地。おかわりができないくらい重いタルトですがクセになります♪



アニエツロ カチョ エ ウオヴァ Agnello Cacio e Uova

『仔羊も肉とチーズと卵』というそのままの名前ですが、モリーゼ州やアブルッツ州でよく食べられるお料理です。骨を取り除いてぶつ切りにした仔羊肉をオリーブオイルでソテーした後、白ワインやローズマリーと煮込みます。最後にペコリーノチーズと卵でとじて完成♪

春の旬、野生のアスパラガス

パスクアの季節は美味しい春野菜がたくさん。注目したいのが野生のアスパラガスです。イタリア中部～南部に自生し、春はみんなごぞって野原にアスパラ狩りに出かけるので、住宅地に近い野原では早朝から争奪戦に！野生のアスパラは栽培物に比べ強い苦味があり、この苦味を通して春を実感するのだとか…現地ならではの贅沢な味ですね！ソテーして、ベラ・ロディ ラスパドゥーラを添えたら美味しそう♪

