

# EPICURIUS

エピキュリアス

## イタリア便り 春野菜、現地の楽しみ方。

食事に出かけると、季節のメニューにフキノトウや筍、蛤やホタルイカなどが載っていて「春が来たのだなあ」と実感します。日本はこれから来月初めにかけて天然の山菜の季節、これも楽しみですね。今月のEpicuriousは、サルデーニャ在住スタッフがお届け！現地の八百屋に並ぶ春野菜の数々や、春野菜がテーマの祭りをご紹介します。



3月は野生のアスパラガスの季節。一般人も山へ収穫しに出かけるそうです。家庭ではアルミホイルに包んで、ニンニクとオリーブオイルでホイル焼きにしたり、フリッタータにするのが定番。感動するほど美味しいわけではないものの季節の訪れを実感できる料理です。



そら豆やカルドも出回ります。カルドはアーティチョークの仲間のキク科の野菜。複数形はカルティ。味はフキのような繊細で淡泊な味でアーティチョークやゴボウのような香りがします。灰汁が強く下処理では手が黒くなるそう。つくしと一緒にどうぞね。

### ■地元のアーティチョーク(カルチョーフィ)祭



3月中旬に近くの町でアーティチョーク祭りがあったそう。イタリアでは産地ごとに〇〇祭り(さくらんぼ祭り、桃祭り、オレンジ祭りなど)が催されます。昔から続く村祭りの一種で地元の人がみんなでイベントを企画したり、料理したり、家を開放して観光客に昔ながらの家の様子を見てもらったり、大事な社交の場なのだとか。この祭りで振舞われたアーティチョークもりだくさんのお料理もご紹介します。



【アンティバスト】  
アーティチョークのフリットとの詰め物をしたパン風のもの。サラミやチーズも。



【プリモ①】  
クルルジョーニ(マッシュポテト・ミント・チーズが入った伝統のラビオリ)



【プリモ②】  
アーティチョークたっぷりのラザニア



トマトは春野菜ではないのですが、暖かくなってくると八百屋にたくさんの種類が並ぶようになるのだとか。



【セコンド】  
こんがりサルシッチャとアーティチョークの煮込み料理



【コントロール】  
アーティチョークのフリット



【ドルチェ】  
手づくり感あふれるクッキー

無骨で飾り気のない料理の数々も、現地で食べるのはやはり格別だそう♪

<イベント> Andalusía TRADE主催第17回アンダルシア製品展示会に出展します！(東京)

【開催日時】 4月9日(火) <第1部> 12:20~14:20 <第2部> 14:40~17:00

【場所】 ホテルニューオータニ ガーデンタワー宴会場階 翠鳳の間 最寄り駅：赤坂見附・永田町

スペイン・アンダルシア州政府アンダルシア製品輸出促進公社主催「スペイン アンダルシア製品展示会」に出展します。バー、レストラン、小売店向けの展示会です。イベリコハム、オリーブオイル、テーブルオリーブ、シェリー、ワインなど、数多くのアンダルシア食材を一堂にご覧いただけます。二部制の完全入れ替え制、ご来場には事前登録が必要ですので右のQRコードからお申し込みください。また、当日はお名刺を1枚お持ちください。皆様のご来場をお待ちしております。



最後までお読みいただき、ありがとうございます。  
次回もお楽しみに！

発行：株式会社ティーアイトレーディング

お問い合わせは商品センター (TEL:048-911-0818)までお電話ください。