

さあ、前回に引き続き私がイタリアで再訪を誓っているレストランのご紹介です。

## ナポリ

### ☆ピツツア

Sorbillo

一皿で人生を変えてしまうほど強い力を持った食べ物があるとするなら、どんなものと思い浮かべますか？

私はナポリで食べるピツツアを挙げたいと思います。ナポリピツツアはスゴイ。どう凄いのか語り出すと、今回の趣旨とかけ離れた長文になりそうなので一旦口を閉じますが、とにかくナポリではピツツア、ピツツアを食べなきや何をしにナポリに行くんだと、それだけは言いたい。食事と共にその土地の歴史と文化までまるごと体に取り込んだ気分になれる、そんな体験は人の価値観を変える力を持ちます。ぜひナポリではピツツアリアを何軒かまわって、好みのお店を見つけてみてください。なぜそのお店を気に入ったのか振り



旅行好きのソムリエが、世界のあっちこっちから死ぬ前に一度は見ておくべき町を厳選してご提案します。  
私があなたの次の旅をもっとわくわくさせますよ！



① Sorbillo

②・③ da Michele

④・⑤ Mimi Alla Ferrovia

返つてみると、味の好みだけではなく自分が食事において何を重視しているのかも見えてきます。

星の数ほどある名店の中でひとつ名前を挙げるとするなら、私は、ソルビツコが好きかなあ。超人気店ゆえ行列必至、すぐに入店できることは稀、入店してもまず長居はできません。それでもいい、お願いします！ピツツアお願いします！と前のめりで頼みたくなるほど感動的な美味しさ。

まずは老舗の味を試しておきたいという方には、ダ・ミケーレがおすすめ。創業はなんと1870年というから驚きです。150年間変わらぬ味とスタイルを貫く歴史的な店。いつも長蛇の列ができるが、経験として並んで損はありません。

### ☆ ピツツア

#### Mimi Alla Ferrovia

ナポリ中央駅の近くにある1943年創業の老舗レストラン。

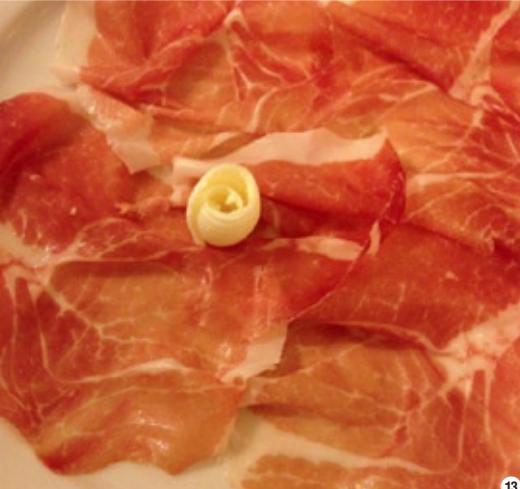
魚介類や地元の野菜をふんだんに使ったメニューで、ナポリの郷土料理を存分に楽しむことができます。カタコトの日本語を喋る店員さんの接客は茶目っ氣たっぷり、陽気なイタリア人のイメージそのものです。サービスとは相手を居心地良くさせることだと改めて気付かれます。何を食べても美味しい、さらに駅から近いとあって、使い勝手の良いレストラン。

料理を存分に楽しむことができます。外観、やる気があるのかないのか分かりかない店員の態度、店の近くのゴミ捨て場にはバイクが横倒しに投げ込まれていたりするのですが、窯で焼き上げられたピツツアは抜群に美味しい。ムール貝も田によつては頬が緩むほど美味しい。他のメニューも当たりの日はめちゃくちゃ美味しいものが出てきます。しかし仕入れ状況か料理人の機嫌によるのか、ピンとこない日もある。まあそんなもの、た

### O'Marenaro

万人におすすめできるかと聞かれるとそうでもないのですが、ナポリを訪れる度きっと私はこのレストランに足を運んでしまうのです。

トランに足を運んでしまうのです。



まに魔法がかかれば上等じゃないか、そう思える方になら気に入つてもらえるかも。だって正直などに並んで待つなんて疲れるじゃありませんか。ここなら待つ必要なし、急いで食べる必要なし、サービスマンのハイテンションに圧倒されることもなし、ナポリの景色を日常として見られる気がするので、私にとっては気構えなく過ごせるちょうどいい店なのです。

店名を検索してもうまくヒットしないかもしれませんので、住所を記しておきます。  
Via Casanova 101  
Piazza San Francesco Porta Capuana 80137, Napoli  
パルマ

まに魔法がかかれば上等じゃないか、そう思える方になら気に入つてもらえるかも。だって正直などに並んで待つなんて疲れるじゃありませんか。ここなら待つ必要なし、急いで食べる必要なし、サービスマンのハイテンションに圧倒されることもなし、ナポリの景色を日常として見られる気がするので、私にとっては気構えなく過ごせるちょうどいい店なのです。



14 ~ 17 Cocchi

18 Palomba

19・20 オルヴィエートの食材、お土産はこのお店がおすすめ

とを知っているので、心なしか日本人への対応に好意を感じる気が。暖かく落ち着いた雰囲気のなか、行き届いたプロフェッショナルなサービスを受けながらゆつくりと食事ができます。名産品であるプロシュートやクラッテッロ、パルミジャーノ・レッジャーノは何としでも頼むべき。パルマの地が培ってきた伝統の味をその土地で味わえる、その豊かな経験は何にも代えがたい思い出になります。

### オルヴィエート

#### ★レストラン

##### La Palomba

オルヴィエートの超有名店。オルヴィエートは中世の面影が色濃く残る風光明媚な町ですが、観光そっちのけでこのレストランのためだけにオルヴィエートを訪れてもその価値はあります。中部イタリアならではのパスタやジビエ料理など他では食べられない自慢の郷土料理と、トリュフやポルチーニ、ワイン、オリーブオイルといったウンブリア州の名産品を心ゆくま

いすれも私が旅先で出会って、その日を幸せな一日だと感じさせてくれた店です。旅に彩りを添える要因は様々でしょうが、特にイタリアでは食事がその要素を多く含んでいるように思います。大切な誰かと異国の方で向き合って語り合う時間、そこに美味しい食事とお酒があったら——これ以上幸せなひとときはありませんよね。

で楽しんでください。高級食材であるトリュフやポルチーニ茸も日本に比べると驚くほど良心的な価格で提供されていますので、豪快に擦りおろされるトリュフに慌てる必要もありません。