

CREA

Traveller

ITALY
Riviera

Winter
2016 No.44

クレア・トラベラー

美酒と美食への誘い
ミラノ・ローマ・フィレンツェ
幸せの泡ガイド

金沢&鳥取
至福の蟹

イタリア 奇跡の海岸へ
憧れの
リヴィエラ

世界遺産を完全制覇！ チンクエッテッレ、ポルトヴェーネレ
海洋国家ジェノヴァ／極上の隠れ家ポルトフィーノ

*Italia,
la bella paradiso*

GIORGIO ARMANI

夕日を浴びて黄金色に輝くブドウ畑に、
滑らかに忍び込むシルクのイブニングドレス。
神の恵みを受けた北イタリアの大自然と
魅惑のイタリアモードが、今ここで交差する。

ビジュリー付きドレス ¥1,900,000

パングル ¥140,000 ブーツ ¥120,000

すべてジョルジオ アルマーニ

(ジョルジオ アルマーニ ジャパン ☎03-6274-7070)



祝祭のフランチャコルタへ イタリアモード巡礼

祝祭の季節。イタリアのラグジュアリーモードに似合うのは
イゼオ湖近くで生まれた極上スパークリング、フランチャコルタ。
匠の技はモードにも食にも宿り、麗しき聖地で融合する。

Photo: Takehiko Francesco Niki

Hair & Make-up: Anna Melnikova Model: Sandra (Next Milano)

Coordination: Miki Tanaka Edit & Text: Mami Sekiya



ETRO

窓から柔らかな西日が射し込む
Monte Rossaの秘密の部屋には
深みのある織り柄がよく似合う。
平和な時の流れを肌で感じて。

トップス ¥235,000 パングル ¥48,000

／ともにエトロ(エトロ ジャパン)

☎03-3406-2655





ストール¥42,000 / エトロ(エトロ ジャパン)
 ボトル(左から) Monte Rossa Flamingo R
 osé Brut, Monte Rossa Cabochon Ros
 é Brut (モンテ物産 ☎0120-348-566)

FENDI

誰かを想い焦がれるヒロインのように
 ときめく肌、同じ色のファードレス。
 そのピンクがもっと深く染まる合図は、
 ブドウ畑をざわめかせる、恋人の気配。

ファードレス¥533,000 / フェンディ
 (フェンディ ジャパン ☎03-3514-6187)
 リング¥124,000 / ボメラート(ボメラート・ジャパン)



POMELLATO

芳醇なマデラクオーツや熟れたアメシスト、
 グラスを賑わす泡のように煌くダイヤモンド。
 ミラノ生まれの幻想的なジュエリーが、
 今、フランチャコルタの祝祭を優雅に彩る。

リング(人差し指・上から)¥262,000、¥626,000
 (薬指・上から)¥705,000、¥497,000 ピアス¥454,000 /
 すべてボメラート(ボメラート・ジャパン ☎03-6228-7056)
 ドレス¥355,000 / アルベルタ フェレッティ
 (ウールン商会 ☎03-5771-3513)





VALENTINO

彼女がまとうミニドレスという宇宙を
繊細な刺繍の星や月の輝きが埋め尽くす。
偉大なるイタリアのモードと泡が出合って
今宵、儚くも華麗にスパークリング。

ミニドレス ¥1,193,000 (参考価格) / ヴァレンティノ
(ヴァレンティノ インフォメーションデスク
☎03-6384-3512)

PRADA

ロゼ&マスカット色のダブルジャージー素材に、バブル風装飾もちりばめて。ブドウ畑を望む丘の上のイタリア庭園では、ロマンティックなドレスと笑顔が、パーティのドレスコード。

ドレス¥493,000 (参考価格) 靴¥94,000
ヘアクリップ¥46,000 バッグ¥291,000 /
すべてプラダ(プラダ ジャパンカスタマーリレーションズ
☎0120-559-914)
赤ちゃんを抱いた母親に掛けたストール¥29,000 /
エトロ(エトロ ジャパン)

Cappuccini Resort

修道院を改築した部屋や赤い屋根が素朴な老舗ホテル。一方で、シェフ自慢の料理はモダンにアレンジされたイタリアン。フランチャイコルタとの組み合わせを堪能したい。

Via dei Cappuccini 54, Cologne, Brescia
☎030-7157254 www.cappuccini.it



TOD'S

置き去りにされたバッグが彼女の余韻を残し、昨夜のフランチャコルタの香りも残る黄昏時。ブドウの木もロゼのバッグも美しい光の中で、古きイタリア映画の名場面を演じるかのよう。

バッグ¥171,000 /
トッズ(トッズ・ジャパン ☎0120-102-578)



ALBERTA FERRETTI

フレスコ画風プリントのマキシドレスと
素朴なハンドニットでCa' del Boscoへ。
イタリアンクラシックに触発されたモードが
最先端ワイナリーの風景と見事に調和する。
ドレス¥355,000 ニットのロングジレ¥425,000 /
ともにアルベルタ フェレッティ(ウールン商会)



手前のブローチ¥107,000 奥のヘアクリップ¥64,000
ともにブラダ(ブラダ ジャパンカスタマーリレーションズ)
ボトル、Ca' del Bosco Cuvée Prestige
(フードライナー ☎03-6414-2433)



Ca' del Bosco

370エーカーのブドウ畑と最新設備を有する「カ・デル・ボスコ」。イタリアの著名な彫刻家ボモドーロ作の巨大な門をはじめ敷地内にはアートが点在し、自然との融合がユニーク。人気の「キュヴェ・プレステージュ」はフレッシュな酸味とUVカットされた透明ボトルが特徴。モード界のパーティでも頻繁に振る舞われる。

Sestri Levante



ACCESS

インターシティやレジョナーレでミラノから2時間半〜3時間。フィレンツェから3時間〜3時間半、ジェノヴァから約1時間〜1時間15分

1 静寂の湾を一望するチットビーチ・バー。2 遠浅の海で透明度が高く、魚が泳いでいるのが見える。3 街のメインストリートにて、フィアット最新の小型SUV、500X。4 鏡のような静寂の湾は、風の吹き方や夕日の傾きで水面の表情が刻々変化する。5 カジュアルでロマンティックなアペリティーヴォが楽しめる。グラスのフランチョコルタ各7€

例えば夕暮れの「静寂の湾」を海沿いのテラス・バーで食前酒を飲みながら眺めるのは、贅沢な時間そのもの。湾を一望する小さな美術館や、石ころという寡黙なテーマを追求するアーティストのギャラリー、タコのスペシャリストによるレストランなど、素朴だが洗練された美がそこかしこに転がっている。大人が静かに満たされに行くリゾートだ。

その魅力は、内海と外海の両方があることから生まれるアンソリットな（少し風変わりな驚きに満ちた）楽しさ。耳目を引く派手な何かでなく、問口の狭さうに見える施設やアトラクションの一つひとつに、美しさと興行がある。

ポルトフィノーから陸沿いに東へ約30キロ、セストリ・レヴァンテはリグーリア海に突き出た小さな岬。同じくスノックプなリゾートだが、その質とスタイルが異なるのは面白い。何となくクラシックで貴族的なポルトフィノーに対し、セストリ・レヴァンテはリベラルで芸術家肌で、ちょっと庶民的。小さい子ども連れのおしゃれなミラネーゼたちの、定番といえる週末の旅行先だ。

ローカルなのに洗練された
イタリアン・リゾートの佳品

3大都市で出会う、美酒×美食

イタリア 幸せの泡ガイド

岩田デノール砂和子、藤原亮子=取材・文 中村 淳、坂手 尋、藤原亮子=写真 ストマックエイク=イラスト

Text: Sawako de Nola Iwata (p.130-145), Ryoko Fujiwara (p.146-151)

Photo: Jun Nakamura (p.128), Hiroshi Sakate (p.130-145), Ryoko Fujiwara (p.152-157)

Illustration: Stomachache

MILANO

FIRENZE

ROMA

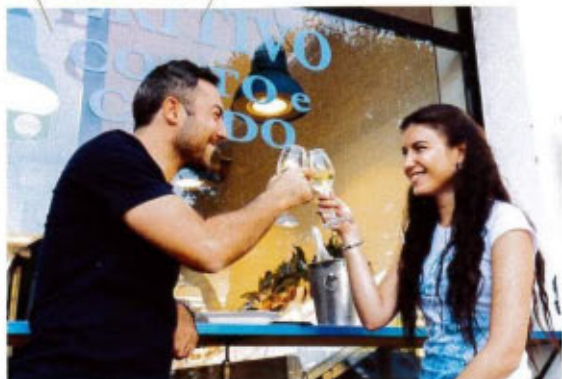


“P.R.ブリュット”
フランチャコルタ・ブランド・ブラン
¥5,270 (モンテ物産 ☎0120-348566)

立ち上る泡に幸せの予感が。
華やかな香りが広がる瞬間。
協力/モンテ物産株式会社



Cincin!



まずは一杯、
いかが?

Franciacorta

Prego!

Prosecco

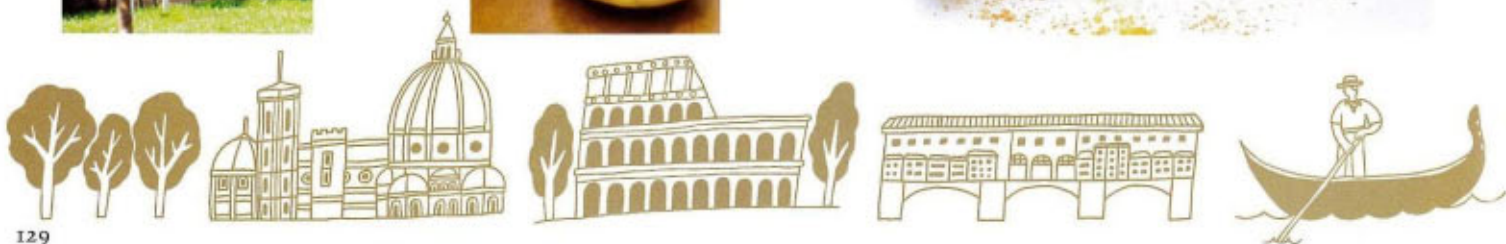
SPARKLING

Lambrusco

食都にふさわしく高品質なワインを多様にもつイタリア。
なかでも140年の歴史を持つスパークリングワインは
陽射しあふれるイタリアにぴったりの爽やかな美酒として様々に誕生しています。
食事との素敵なマリアージュを楽しめる名店で、ぜひ楽しんで!



Prego!





MILANO

with

Franciacorta



フランチャコルタとは?

ミラノの北部フランチャコルタ地方で造られるDOCG(統制保証付原産地呼称)に認定されるハイクオリティな発泡性ワインのこと。瓶内2次発酵、かつ瓶内熟成18か月以上など厳格な規定がある。現在手かける生産者は、約120社。繊細で柔らかな泡からキリリとしたものまで風味も様々。飲み比べて珠玉の一本に出会いたい。

昼間から爽やかまったり。 ミラノでは芳醇な泡を堪能

旅行中だからこそ愉しみたい「昼から泡」! 非日常的なひとときを、今、話題のスポットで。

ボルタ・ロマーナから10分程歩くと見えてくる、古い佇まいの家屋。壁に、カッシーナ・クツカーニャと書かれた石造りの建物を抜ければ、都会の真ん中とは思えない、広々とした緑の空間が現れる。カッシーナとは、イタリア語で農家のこと。カッシーナ・クツカーニャは、1695年に建造され、ミラノが近代都市として発展するまで、現役の農家だった。ドウオモからほど近い場所にも、かつてはこんな農家があったのだ。

失われつつある古きよき時代の遺産、カッシーナ・クツカーニャを修復し、再生させたのが、食の総合施設「ウン・ポスト・ア・ミラノ」。農家時代の面影を残した広い敷地内には、リストランテ、パール、エノテカ、ギャラリー、自家菜園やイベントスペースがあり、食を通して、様々な角度から、都会と田舎の新しい関係を再考。支え合うライフスタイルを提案する。

リストランテで扱う食材は、地域に伝わる昔ながらの農法で、丁寧に作られたオーガニックがメイン。小規模農家と直接契約を結び、トレーサビリティも保証することで環境を守り、持続可能な農業を支援すると同時に、安心安全な食材を提供してもらうというわけだ。



(右)有機卵のココットと有機野菜のサラダ9€
(左)手打ち麺のボロネーゼ10€



納屋を改装した屋内エリア。天井が高く開放的。

都会の隠れ家オアシスは ミラネーゼの癒やしスポット

Un posto a Milano

ウン・ポスト・ア・ミラノ





メニューは日替わり。手前は、イワシのフリットとポレンタ12€



軽やかな泡で気分も上々。ボトル39€～



4 随所にかつての面影が残る。5 近所の親子も御用達。6 農家の直売市や生産者と交流できるアベリティーヴォなど各種イベントも開催。



1 庭の木々には、季節のフルーツが実る。2 家畜の水飲み場もインテリアに。3 敷地の周りビル。ここだけ特別な時間が流れる。



Un posto a Milano

Via Privata Cuccagna 2, Milano

☎02-5457785

www.unpostoamilano.it

⑧12時30分～14時、19時～22時、

パール10時～翌1時 無休

青空と泡で
のんびりしてね

シェフのニコラ





シェフのジェンナロー

美味しいよ！
食べにおいでよ！

1 低層部をのせたトナリに、パジ
リソースとバルミジャーノチー
ズの泡を添えて22€ 2 トラム
が走るマンゾーニ沿いにある。
3 アート作品を常設展示。4
フランチャコルタとマリアージ
ュ。BELLAVISTA Satèn
2009 ボトル69€ グラス13€



1



アートと美食を融合したリストランテ
「ラルテ」。近現代アートギャラリー協会
(ANGAMC)とコラボレートした、
絵画やオブジェが展示された店内で最旬
アートを鑑賞しながら食事が楽しめる。
スカラ座に近いマンゾーニ通り沿いにあ
り、ランチタイムには、近隣のビジネス
マンの姿も多く、ギャラリー風のクール
な空間に、スタイリッシュにスーツを着
こなしたミラネーゼという、ザ・ミラノ、



現代アートを愛でながら
美味料理で五感を磨く

LARTE

ラルテ

な光景も鑑賞できる。
シェフのジェンナロー・インモービレ
は、カプリ島の5ツ星ホテル「カプリ・
パレス」のスーパーシェフとして活躍した
後、抜擢された若きナポリ人。ソウルフ
ードでもある地中海食材を駆使した、見
目麗しい料理を展開する。
地中海の魚介を、寿司風プレゼンテー
ションで魅せるクルド・ディ・マレーは、
その腕前を表す逸話だ。マグロ×マンゴ
ー、赤エビ×チーズ、スカンピ×ポテト
×フォアグラ×ヨーグルトなど、想定外
の素材を組み合わせ、引き出す旨味。複
雑に絡み合う味わいに、様々な味覚が呼
び起こされて楽しく、そして美味しい。
「料理は味。見た目の美しさだけでなく、
記憶に残る味を表現したい」と語るシェ
フ。アートが薫る空間で、感性を刺激す
る印象的な料理を堪能したい。

店内は鮮やかな色が
添えられたモダンな空間。



LARTE

Via Alessandro Manzoni 5, Milano

☎02-89096950

www.lartemilano.com

☎12時30分～14時30分、19時30分～23時、

パール 8時～23時

☎土曜のランチ、日曜・祝日、

12月22日～1月6日



〈上〉生の魚介を盛り合わせた絶品！クルド・ディ・マレー36€

〈左〉Ca' del Bosco Curtefranca Bianco 2011 ボトル80€ グラス13€

最新モードの聖地で出会う “仕立屋さん”の料理



Asola

アゾラ

ミラノのファッションディストリクト、サンピラ地区の新しい顔となったブライアン&バリービルディング。地下鉄駅前に立つ11階建てのビルには、最新モードからインテリア、デザイン、コスメ、フードまで。ミラノの最新に出合えるメガスストアとして、街の話題を集めている。このビルの9階にある「アゾラ」は、グッチーナ・サルトリアーレなるものを、コンセプトにしたレストラン。サルトリ



店内中央のオープンキッチンを中心カウンター席。

リアーレは、サルトリ（仕立屋さん）の形容詞。仕立屋さん風の料理・キッチン、とても訳せるだろうか。キッチンはサルトリのアトリエのようなもの。パーツ（食材）を紡ぎながら、極上の逸品に仕立て上げる……といった発想である。シェフのマッテオ・トレッタは、伝統をリスペクトしながら、個性的な料理に仕上げる仕立屋さん。一番人気のリゾット・アツラ・ミラネーゼでは、オッソブーコを添えるのが定番だが、マッテオは、オッソブーコの醍醐味である、骨髓だけをフリットにして添える。オープンキッチンで職人の仕事を眺めるのもいいが、おすすめは、ガラス張りのテラス席。そこにある日常を見下ろして、オートクチュールな逸品で乾杯すれば、より非日常が楽しめる。



Franciacorta
MILANO

〈右〉リゾット・アツラ・ミラネーゼ18€
〈下〉横セロリのリゾット、燻製ウナギ
フォアグラソース添え23€



Asola

Via Durini 28, Milano
☎02-92853303
<http://asolaristorante.it/>
☎12時30分～14時30分、
19時30分～23時 無休



泡なら
何杯でもいいけるぜ

フロアマネージャーの
マルコ

1 天気の良い日は遠くアルプス山脈を望むテラス席。2 おすすめのフランチャコルタは、BELLAVISTA&Ca' del Bosco。3 ウニソースのリガトニ23€



Aperitivo/ アペリティーヴォなミラノの夜へ

気軽にフランチャコルタを楽しむならやっぱりアペリ。
定番から最新まで押さえておきたい!



ヴィンテージのソファで 上質な泡を心ゆくまで

Bicerin

ピチェリン

「ワインは、どこで飲むのが一番美味しく味わえると思う?」

オーナーの一人である、アルベルトが親しげに聞いてくる。その答えは、

「家のソファが最高!」

「ピチェリン」は、2015年6月にオープンしたばかりのエノテカ・ワインルーム。トップダンスで知り合ったシルヴィアとロレンツォ、ロレンツォの恋人のアルベルトの3人で開いた店だ。それぞれに仕事を持っているが、「あまりにワインが好きで、とうとう店を開けてしまった」という。

ワイナリーに直接出向き、生産方法や

経営方針、生産者の人柄にまで着目し、

本当に気に入ったものだけを入荷するスタイルで、集めたワインは600種以上。

イタリアを中心に仕入れた大きなコレクションを並べた棚は、天井まで続く。

「これは、リブレリア・デル・ヴィーノ(ワインの本棚)。ソファのあるサロンの隣は、書斎があるものでしょう?」

店内は、くつろいでワインを味わえるようにと、サロンと書斎をイメージした。

インテリアを担当したのは、建築デザイナーのロレンツォ。ソファやテーブル、シャンデリアなど、家具はすべて本物のヴィンテージで、友人知人の家で眠っていたものを譲り受けたり、蚤の市で集め、修復した。ソファの背もたれも1800年代のヴィンテージ・ファブリックが使われている。

アペリティーヴォに合わせ、18時からワインに合う上質なメニューを用意。おしゃべりが弾めば、そのまま夕食にして夜中まで。そんな過ごし方も、アリだ。

今夜もナヴィグlio運河沿いで
泡を飲みつつ待ち合わせ。



Bicerin

Via Panfilo Castaldi 24, Milano

☎02-84258410

www.bicerinmilano.com

☎18時~24時(持ち帰り15時~、土・日10時~) ☎12月25~26日、1月1日



4 1700年代のシャンデリア。5 ヴィンテージ家具を配置したシャビッシュな店内。最高に居心地がいい。6 オーナーのアルベルト(右)とロレンツォとシルヴィア。

L'aperitivo Milano Stile

ミラネーゼのアペリ事情

食事前に楽しむAperitivo(アペリティーヴォ)は、イタリア語のAprire(開ける)が語源。胃を開いて、食欲を増進する意味がある。その習慣は古代ローマ時代からあった。カクテル風の飲み物で楽しむようになったのは、トリノが発祥。18世紀にはトリノでフレーバード・ワイン「ベルモット」が誕生したといわれ、イタリア全土に広まった。昨今はクラフトビールやカクテルが流行中だが、定番はプロセッコやスプリッツァ。ミラノでは、生産地に近いこともあり、フランチャ

コルタもよく登場する。

ミラネーゼのヴァルテルさん(左)とマルツィアさん(右)は「アペリティーヴォは、いつもフランチャコルタ」だ。ビュッフェスタイルのハッピーアワーが親しまれて久しいミラノだが、「最近、ちゃんと食べられる店が増えている」という。厳選された食材や料理メニューをおつまみにするのが、昨今のトレンドだ。いざいにしてもフランチャコルタは欠かせない。「仕事帰りや待ち合わせで、泡を一杯飲むのは、習慣よね」とのこと。

Cincin!





1 アベリティーヴォでは、飲み物に料理4品と自家製スナックをサービス。2 アベリは、みずみずしいグリーンが宿るテラス席で。3 グラスのスパマンテ11€〜 4 希望すればアベリでドルチェも。5 食材のマジシャン、新森 (Nūmori) シェフ。

SUSHI B

Via Fiori Chiari 1A, Milano

☎02-89092640 www.sushi-b.it

☎アベリタイム18時30分〜21時

レストランテ12時30分〜14時30分、19時30分〜

翌2時30分 ☎月曜のランチ、日曜

蒔絵を思わせる黒と金の配色に、効果的にあしらわれた天然石や仄かな灯り。日本の伝統美とイタリアンモダンをマリッジユースさせたリキウスな空間で、ラグジュアリーな和食シーンを演出する「スシ・ビー」は、ミラノ和食界の最先鋒として、今、最も注目を集めている。

創的な一皿を生み出す。イカ墨ジェルをコーティングしたハマチのムースや、柚子のエスプーマをのせた黒米とエビのソテーなど、その仕事は、まさに新森スタイルと呼べるもの。イタリアンと和を軽やかに融合させた新しい世界観に、沢口り顔のミラネーゼも夢中だ。



和とイタリアを融合させた 華麗なるネオ和食の最先鋒

SUSHI B
スシ・ビー

最旬！ フランチャコルタに和食

和食とフランチャコルタの相性は抜群！

ミラノ流「進化系和食」でその醍醐味を堪能したい。



1 華やかな店内。2 フォアグラ×トロやタルタルの名物のマグロ屋〈L. To.Ka.Mi 30€

イタリアの和食店として、初めてミシユランの星を獲得したマエストロ・イチカワが板長を務める「イヨ」はミラノを代表するフュージョン系ジャポネーゼ。モダンでゴージャスな店内で、和食材×イタリア食材を巧みに組み合わせ、コテンポラリーな寿司がいただける。

扱う魚介は、サルデーニャの漁師から、毎朝届く獲れたて・天然もの。それだけでも十分魅力的なのに、乾燥トマトや荳ワサビのマリナート、柚子こしょうとオリブオイルなど、イタリアらしいアレンジで旨味を増幅。新鮮以上の味わいで愉ませてくれる。マグロの祭典・ジロートンノで受賞し、ミシユラン2015でも紹介された、ポツタルガとトマトの角切りを柚子味噌で和えた名物のタルタル・デイ・トンノや、フォアグラにヴェントレスカ(トロ)をのせた寿司など、思い出すだけで涎が出そう。

マエストロ・イチカワと、その右腕として活躍中のマサが魅せる腕前を味わいに、迷うことなく訪れたい店だ。



IYO

Via Piero della Francesca 74, Milano

☎02-45476898 www.iyo.it

☎12時30分〜14時30分、19時30分〜23時30分

☎火曜のランチ、月曜

日本の匠が魅せる粋な腕前に 悶絶が止まらない！

IYO
イヨ



3 陽気なマエストロイチカワ(左)とイタリア女性にも人気沸騰中のマサは懐石類出身。4 赤エビ×柚子こしょうやイクラ×サーモン×うずらなど。1個3〜10€



フランチャコルタも充実。Vigneti Cenci Sessanta 2005 Millesimato 43€

泡専門店に手に入る 珠玉の一本！



泡好きによる泡好きのための泡をセレクト。オーナー絶賛の極上ものをお土産に。



Cà del Vento
Franciacorta Pas Operé
Blanc de Blancs 2011
32€

生産本数わずか6000本のバイオディナミ・フランチャコルタ。バス・オペレ(何も手を加えない)で、自然の摂理に沿った伝統製法で醸造。7か月のバリック熟成後、34か月の瓶内熟成を経て、ノンドサージュでリリース。シャルドネ100%。



CASTELLO BONOMI
Franciacorta
Cru Perdu
22€

失われたブドウ畑、クリュペルデュ。フランチャコルタ地区でも最も古い栽培エリアのひとつ、オルファノ山の南斜面のシャトーを買い取り、再現した畑のブドウを醸造した一本。シャルドネ70%、ピノ・ネーロ30%。



SANTUS
Franciacorta Satèn
2010 Millesimato
24€

農学者の夫婦二人が営む小さな若いワイナリーで、フランチャコルタのみ4種を生産。すべてミッレジマート。サテンはシャルドネ100%。彼らの畑、ブドウ、哲学を表現したワインはラベル同様センスの良さがうかがえる味わい。

Monsupello
Nature Pinot Nero
Metodo Classico
20€

2015年ガンベロロンでトレ・ビッキエーリに選出されたハイクオリティのスピマンテ。36か月の瓶内熟成後、ノンドサージュでリリース。ピノ・ネーロ90%、シャルドネ5%。ワイナリーは、ロンバルディア州パヴィア地方にある。



OPERA
Trento DOC
2008 Millesimato
24€

トレンティーノ・アルト・アディジェ州の標高600m以上の丘陵地帯で造るDOCスピマンテ。ミネラルの多い土地で栽培した酸味の強いシャルドネを100%使用。60か月以上の長期瓶内熟成でマイルドだがキリッとした風味に。



d'Arapri
Riserva Nobile 2011
Metodo Classico
24€

南イタリア・プーリア州のワイン名産地サン・セヴェーロにある、スピマンテだけを専門的に生産する珍しいワイナリーの一本。ボンビーノ・ビアンコ種を100%使用し、木樽で熟成後、36か月以上の瓶内二次発酵で醸造する。



El Buscia
エル・ブッシャ

Viale Beatrice d'Este 48, Milano
☎02-45498762 www.elbuscia.it
☎11時～14時、16時30分～22時、
日・月17時～22時 ☎12月25日、8月中の1週間



ワインケースをイメージした木製棚には泡ボトルがぎっしり。



〈右〉ボリシーのある造り手や、商業的でないワイナリーのものが中心。
〈左〉「端正な味わいの泡が好き」というマッシミアーノ。

泡を愛してやまないオーナーが自ら集めた庄巻の銘柄がずらり。
エル・ブッシャ。イタリア語のようだが聞き慣れない店名は、なるほど、古いミラノ方言で、意味は「泡のあるワイン」。つまり、スピマンテといったスパークリングやシャンパーニュを指す。
生粋のミラネーゼであるオーナーのマッシミアーノ・パレストレリは、泡の魅力に取りつかれた一人。
「テロワールやブドウ品種、生産者のフィロソフィーによってさえ、出来上がりに変化するワインは非常に魅力的なものです。そこに魔法をかけてできるのが、スピマンテやシャンパーニュです」
名門ボツコーニ大学を卒業後、多国籍企業のマーケティングマネージャーを12年務めた後、脱サラして泡専門のエノテ

カ「エル・ブッシャ」を開いた。
「偶然発見された魔法は、何世紀もかけて研究され、技術として完成しました。シャンパーニュやフランチャコルタのように、伝統的に泡を造り続ける地域もありますが、ここ15年ほどは、発泡ワイン造りにチャレンジするワイナリーも増えて、ますます面白くなっていますよ」
そう語るマッシミアーノは、ニッチなワイナリーに焦点をあて、自ら赴き仕入れをする。説得の末、手に入れた貴重な銘柄も含め、現在扱うラベルは約500種。うち6割がシャンパーニュ、スピマンテは約200種。フランチャコルタだけでも約80種をラインナップする。
昔ながらのエノテカスタイルで、店内で飲むことも可能だ。お持ち帰りと店内のボトル値段は一緒。グラスワインは日替わりで約8種類の泡を用意している。

Cantina Concordia
Ripa di Porta Ticinese 61, Milano
☎02-89422744
www.cantinaconcordia.it
☎17時～夜中、
土・日9時30分～翌2時
☎12月25日

立ち飲みも
最高です！



かつてミラノには、いくつもの運河が張り巡らされていた。中世に造られた、生活物資を運ぶための人工水路。その多くは、すでに埋め立てられてしまったが、ポルタ・ジェノヴァ近くには、二つの運河が今も残されている。

ナヴィリオと呼ばれる運河界隈は、昔ながらの下町情緒が漂い、庶民的なミラノを体感できる人気のエリア。カジュアルなロカール（飲食店）が軒を連ね、アペリティーヴォの激戦区としても知られている。カンティーナ・コンコルディアは、そんな人気ロカールのひとつ。テラス席から夕暮れに染まる運河を眺め、アペリティーヴォが楽しめる。

ハッピーアワーでは、飲み物とセットで、生ハムやサラミなどのおつまみを用意。夜は、ビストロ風のメニューのエノテカ・リストランテになる。

場所柄、観光客が多いが、仕事帰りに立ち寄る地元ミラネーゼも多く、デカダンスなインテリアが飾るバーカウンタに座れば、軽口を交わして戯れるスタッフと常連客に、たちまち巻き込まれたりのする。フランクなミラノも、たまにはいい。散策途中に気軽に訪れたい店だ。



1 運河沿いに並ぶテラス席。
2 サラミや生ハムの盛り合わせなど、おつまみとセットでグラス1杯7€

定番のアペリティーヴォなら 運河沿いのテラス席がマスト！

Cantina Concordia

カンティーナ・コンコルディア



3 カウンター席でおしゃべりに参加するのも楽しい。
4 ワインリストも充実。

1 表面を硬く焼き上げた伝統パンは、切らなければ1週間程度日持ちする。日本へお持ち帰りも可能だ。2 自身のパン哲学を記した本も出版。3 ワインもこだわり、バイオダイナミクスのみ扱う。話題のオレンジワインも。

Franciacorta
MILANO

代々パン屋さんを営む家族に生まれながら、哲学を学び、学者への道を歩んでいたダヴィデ・ロンゴニ。ある時、自然酵母パンの美味しさに目覚め、パン職人へと方向転換。職人のDNAと熱心な研究心から作り出されるパンは評判を呼び、自身のパニフィーチョ（パン工房）を構えるまでになった。

毎朝工房で焼き上げるパンは、石挽きの有機小麦のみを使い、自然酵母リエヴイット・マードレで発酵する。発酵中の生

職人が作る自然酵母パンと 泡のマリアージュは新鮮！

Panificio
Davide Longoni

パニフィーチョ・ダヴィデ・ロンゴニ



Ciao!

地の一部をさらに発酵させ、次のパンの発酵に使うイタリアの伝統的な発酵方法で、噛めば噛むほど、深い香りと味わいのパンが出来上がる。

イタリア中の小麦を研究し、現在は、シチリア産の古代品種に着目。古代ローマの穀倉、と謳われた豊かな大地シチリアで復活した、話題の古代小麦やヒトツブコムギを使ったパン、クルミやレーズンのパンなど、常時12〜13種が店頭並び、毎日売り切れ御免の人気ぶりだ。

アペリティーヴォでは、日替わり有機ワインに自家製パン数種をサービスする。泡のグラスも3種用意。職人のパンと泡のマリアージュを体験したい。

地の一部をさらに発酵させ、次のパンの発酵に使うイタリアの伝統的な発酵方法で、噛めば噛むほど、深い香りと味わいのパンが出来上がる。



Panificio Davide Longoni

Via Tiraboschi 19, Milano

☎02-91638069

http://panevino.panificiodavidelongoni.com/

☎7時30分～22時（月曜～15時、日曜8時30分～13時）、アペリタイム18～22時 無休

