

イタリア料理といえばパスタとピザが有名です。パスタというのは粉と水を練ったもののことで、中でも麺状のロングパスタはスパゲッティと呼ばれ世界中で親しまれています。パスタの命は、シコとした独特の食感ですが、このコシの強さは材料となるデュラムセモリナ粉による独特のもの、



# ボンゴレパスタと マルゲリータピザ。

イタリアではパスタにデュラムセモリナ粉を100%使用することを法律で決めているほどです。ボンゴレパスタは、正確にはボンゴレビアンコと呼びます。ボンゴレ (Vongole) とはイタリア語でアサリのことで、ビアンコ (Bianco) は白いという意味です。アサリと白ワインの香りが食欲をそそる料理です。

また、マルゲリータピザは、19世紀後半、第二代イタリア国王ウンベルト一世と王妃のマルゲリータがイタリア南部の街ナポリを訪問された際に、王妃に捧げるための特別なピザとして考案されたのが始まりとされています。

水牛のミルクで作られたモツアレラ・チーズと、トマトと、バジルを載せたシンプルなピザですが、モツアレラ・チーズの白、トマトの赤、バジルの緑がイタリアの国旗を表現しています。もちろん、ウンベルト国王とマルゲリータ王妃はこのピザをたいそう気に入られたそうです。



# Italy

