

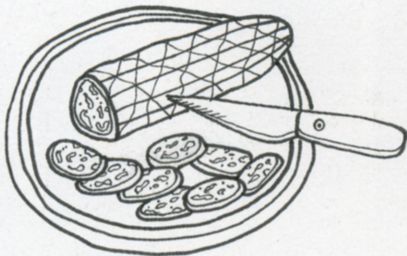


地下に並ぶサラミの熟成状態を確認するピエロ・マグロッティさん。

## イタリア食便り

# ヴァルツィの 風土と時が育むサラミ

文・須山雄子 撮影・仁木岳彦



ミラノの南、ストッフオラ溪谷にあるヴァルツィは、サラミの産地として有名である。粗挽き肉の赤身と白い脂肪が美しいサラミは、食通の間でも評判だ。DOP（原産地名称保護）に認定されている。

「それは、リグーリアの海から来る風が熟成に適しているからです」とピエロ・マグロッティさん。お父さんからサラミ作りを習い、16年前からこの工房を運営している。近くには、海から塩を運んだ「塩の道」も残っていて「この周辺では家庭でも伝統的に自家製サラミを作っていました」と地元根付いた歴史を教えてくれた。さっそく作業中の工房へ向かう。

衛生管理の行き届いたこの工房では腸の大きさにより、150グラムから2キロまで5種類のサラミ、カッチャトリノ、フィルツエッタ、フィルツエトーネ、ソットクレスポーネ、ふたつの腸を縫い合わせたクチートを作っている。使用する豚肉の部位は、モモ、肩、フィレ、





右上から)天然の腸に、材料を適切な加減で詰める作業は、手の感覚が大切。中に詰めるのは、プーリアからの海塩、黒粒コショウ、ニンニク風味をつけた赤ワインで調味した粗挽き豚肉。手作業でヒモかけた腸に、針のタワシで穴をあける。熟成が進んでいくと、サラミの表面に、美味しさの秘密、工房に棲み着くカビが付き始める。左上から)小さいカッチャトリノやフィルツェッタなど売店に並ぶサラミ類。地元特産の赤ワインに漬け込んで熟成したコッパ(左)とコータと呼ぶ加熱サラミ。



ヴァルツィのサラミは、海風が通る渓谷一帯で作られる。

SHOP

マグロッチェ・サラミ工房

Salumificio Magrotti Frazione Fornace,  
8 Montesegele (PV) ☎ 0383-99047  
<http://www.salumificiomagrotti.it>  
売店の営業時間: 火曜から土曜日: 8時~12時、14時~18時 日曜日: 8時~12時 定休: 月曜日



プロフィール ● すやま・ゆうこ

ミラノ在住約30年のフードジャーナリスト。著名なシェフとの親交も深く、日本のイタリア料理界に広く貢献。『イタリアの地方料理』(柴田書店)では、知識編を執筆。

類、腹などさまざま。それをいいねいに掃除し、筋や余分な脂肪を取り除いている。カッチャトリノは、10ミリ角、それ以外は12ミリ角にして、塩と黒粒コショウ、そしてつぶしたニンニクを漬け込んだ赤ワインを漉したものをミックスする。この調味料の配合も、代々親から息子へと受け継がれている。詰められた腸は、また手作業でひとつひとつ糸でしばり、熟成を助けるよう針の付いたタワシで表面に穴をあけ、乾燥室へ運ばれる。24℃の乾燥室で1日経過すると、白い表面が乾き、中の肉

の色が透けて見えるようになる。そして5日後、熟成室に移されると、カビが徐々につき、表面全体を覆う。この棲み着くカビがポイントで、各工房の独特な風味を特徴づけ、長い時を経て美味しいサラミに仕上がるのである。45日経つと、地下の熟成室に移され、時折表面のカビをブラシで落としながら、更に熟成させる。

完成したサラミは、ナイフで好みの厚さに切り、地元の微発泡赤ワインのポナルダと合わせると相性抜群、ピエロさんからアドヴァイスだ。