

2023 年 4 月 28 日(金)

Bigoli イタリアンパスタの世界から

イタリアには、スパゲティ Spaghetti、スパゲッティーニ Spaghettoni、カペリーニ Capellini、リングイーネ Linguine など、一説によれば、地域ごとに長さや形が異なる 1500 種を超えるパスタがあるそうです。数多くの中でも、北イタリアのヴェネト州特産のビーゴリ bigoli* という太めのパスタがありますが、都内でもビーゴリを出すレストランは限られているので、ご存知の方は少ないでしょう。

このパスタは、トルキオ torchio と呼ばれる木馬のような独特の道具を使って作る手打ち麺です。生地を筒状の道具に入れて、ところてんのように先端に空いた丸い穴から押し出して作ります。穴には小さなギザギザがあり、ビーゴリの表面はざらざらしていて、もっちりとした食感が特徴です。もともとは蕎麦粉を使って作ったパスタと、伝えられています。ビーゴリの定番料理と言えば、アンチョビーと玉ねぎを使った biogoli con le sarde です。私の教え子が静岡市内でトルキオを使った専門店 Trattoria-K (葵区本通 10 丁目 11 番地の 1)をオープンしており春休みに訪ねて来ました。因みに、トルキオとはイタリア語で「圧縮」という意味で、山がちな北イタリアでは、各地で開催されるビーゴリ祭りでも力自慢たちがトルキオのハンドルを力いっぱい回すパフォーマンスも見られるそうです。



Trattoria-Kにて

ref. BIGOLI という名は、現在、別の意味で知られている。太麺を使ったボロネーゼ専門店として(株)ジェイ・イシカワ(本社:京都市)が手がけるのフランチャイズの店名になっており、首都圏を中心に人気になっている。2021 年 10 月にはテレビ番組『がっちりマンデー』等でも取り上げられた。

校長 石飛 一吉