



9784484042084



1920095018003

ISBN4-484-04208-8

C0095 ¥1800E

定価：本体1800円＋税
阪急コミュニケーションズ



Pranzo a Roma



ハムやチーズの食材店レストラン アンティコ・フォルノ・マルコ・ロシオリ

新しい土地へ行くときまず一番に出かけるのが市場。それも、屋根つきの屋内市場よりサンサンと輝く太陽の下でテントを連ねる露天市場が良い。

ローマ市内で最も古いカンポ・デイ・フィオーリの市場は、近所では見かけない珍しい野菜や果物、その他の生鮮食品や草花、衣類や家庭用品まで売っている。午前中いっぱい開かれており、地元民はもとより観光客にも人気の場所だ。鮮魚が今一つなのが残念なところだが、それでも友人を集めてパーティを開くようなときは、少し離れたこの市場まで買い出しに出かける。

バスタソースに使うトマトは、どこが一番安く新鮮だろうかとお店をリサーチしてまわり、カルチョーフォ（アーティチョーク）が刺を突き出し、香りの強いフィノッキオ（ウイキョウ）がお尻をツヤツヤさせながらテントの下で木洩れ日を浴びていると、料理意欲がますますかきたてられる。あれこれ買って、28ユーロぐらいになったら「キリのいいところで、25ユーロにしてよ」「まあ、シニョーラ、それはできないわ」「だったら、このズッキーネをもう一本おまけにつけて」などとやりとりするのも、楽しいものだ。

以前は、「値切る」という行為に恥ずかしさを感じて、何だか隣の主婦より高めだなと思っても、あきらめて言われた金額を払ったものだが、ローマでは当たり前との助言を得て以来、おまけが



トマト風味のスープにチーズパンとフルーツはランチのセットメニュー



購入したハム、チーズを店内で食べられるシステム



Antico Forno Marco Roscioli

Via dei Giubbonari, 21-23

☎06・6875287

カンポ・デイ・フィオーリ広場近く

営業 8:00~20:00、レストラン 11:30~24:00

※日曜日



menù

zuppa e frutta 9ユーロ
スープとフルーツのセット

pasta e frutta 9ユーロ
パスタとフルーツのセット

insalata 4ユーロ
サラダの単品

salumi e formaggi misti 14ユーロ
ハムとチーズの盛り合わせ

もちろん一品ものの料理メニューもあり、店の雰囲気にあった創作皿でアーティストイックな盛りつけ。露天市場で歩き疲れたら、休憩するのに最適な場所だ。

かないと何だか損をしたような気になる。

広場の中央には、異端の罪を問われて、火あぶりに処されたジョルダーノ・ブルーノという哲学者の像が建つ。非業の死を悼み、肖像が建てられたのだが、広場のシンボルとなった。

そして、周りには露天市場のほかにも多くのレストランや食材店が軒を連ねる。豚肉の脂身と赤みを渦巻き型に巻いたパンチエッタやトスカーナ産のサラミ類の専門店、肉屋、何種類ものチーズを置く店。そんな立地も手伝ってか、若者や観光客が、銅像の足もとの階段に腰掛け、購入したもののや、パニーノをかじってランチにしている。食後に少しばかりフルーツをと思えば、目の前の市場で調達できるわけだから、買い物客で混雑する広場の喧騒も気にならないことだろう。それでも、昼食はやはりテーブルで食べたいという方に、とっておきの店がある。

広場から南へ向かうジュボナリ通りの「アンティコ・フォルノ・マルコ・ロシオーリ」は、300種類のチーズと100種類のサラミ類、イタリアと海外合わせて800種類のワインを置く食材店だが、そこで買った食品をテーブル席で食べられる便利な店だ。

豚モモの大きなプロシュート・クルード（生ハム）が何本も吊るされ、食品がところせましと詰まったガラスのショウケースがあり、その横にバーカウンター。ここでは、数種類の前菜が皿に盛りられている。並ぶワインや酒類はすべて一杯から飲めるので、買い物ついでに、好きなものを立ち飲みすることも可能。また、購入した食品類は、真空パックにしておられる。

店の一番奥がレストランになっているが、食材店の中にあるとは思えないモダンなつくり。おしゃれなカフェバーといった感じ。この数年、バスタなどのプリモビアットや暖かい料理を出すエノテカなどが増えているローマだが、食材店で食事ができるところは、まだまだ珍しい。

セットもののランチメニューもあり、バスタとフルーツがリユーロ、サラミやチーズの盛り合わせが四ユーロ。ワインは、別料金だけどグラスオーダーできるから購入前の味見には好都合。