



ピカピカに輝いて、見るからに新鮮

料理に独特の深味を与える セニーゼの粉末ペペローニ

南イタリアの焼けつくような太陽の下、ひたすら車を走らせてバジリカータ州のセニーゼを目指しました。そこだけにあるIGPに認定されたペペローニを見るためです。

まずは畑を見学。腿のあたりまで育った株には緑色や赤く熟したペペローニがたくさんついています。長さ9~17cmほどのツノ形をしたペペローニは果肉が1.5~2mmと非常に薄く、乾燥に向いているといいます。収穫後、冷暗所に2~3日おいてから糸に通して太陽乾燥させます。約1ヵ月後に水分が10~12%になるとでき上がりです。そのまま素揚げにしてカリカリとスナックのように食べたりします。

でも、いちばん特徴的なのは粉にして使うこと。パスタや煮込み料理に独特の深みを与えてくれます。粉にしたものを練り込んだサラミもこの地方独特のもので、おもしろいのはペペローニの種を乾燥させて混ぜ込んだサラミ。種にはカプサイシンが豊富に含まれて、ペペローニの風味とピリッとした辛さが特徴的です。

バジリカータの歴史は中央に忘れられた歴史でした。そのため独自の文化が育ったといいます。



1個ずつ糸に通してつなげる



(左)1ヵ月もすると水分10~12%になる
(上)粉末ペペローニ。料理やサラミの味を深める