



ブログトップ

記事一覧

画像一覧

このブログを検索する



イタリアの美食文化を日本へ『Arigat-EU(アリガテウ)』

2019-07-07 06:14:36

テーマ :

イベント

現在、ヨーロッパの本物のハムやサラミなどのデリ肉のインフォメーションと促進に携わる3年間のプロジェクト『Arigat-EU』が7月にいくつかのイベントを開催中ですがクルーズ・クルーズYOKOHAMAで開催されたガラディナーに参加させていただきました。



モルタデッラ・ボローニャ コンソーシウム『Arigat-EU』会長 ジャンルイージ・リガサッキに
<https://ameblo.jp/sakura-beautiful/entry-12491105372.html>

よる挨拶から始まり、『Arigat-EU』は、サラミ、ハム、コテキーノを扱い3つの団体とEU(欧州連合)の補助金によって行われているキャンペーンであり、日本の皆さんにこれらの商品の真の価値を知てもらいたいプロジェクトですとご挨拶がありました。

『Arigat-EU』は2018年9月より活動を開始した3年間のプロジェクトです。



『Arigat-EU』に参加しているDOP(原産地名称保護)とIGP(地理的表示保護)に認定された、イタリアを代表する食肉加工品のプロモーション機関のお料理をいただきました。

◇モルタデッラ・ポローニャ組合(主導機関)

◇カッチャトーレ・イタリアーノ組合

◇ザンポーネ・モデナとコテキーノ・モデナ IGP組合



アンティパストは、
サラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ DOP
モルタデツラ・ポローニャ IGPのオードブル
からスタートしました。代表的なイタリアのデリミートですね。



コテキーノ・モデナ IGP とレンズ豆
イタリアではコトキーノとレンズ豆を年越しに食べると
新年にお金をもたらしてくれるという言い伝えがあるそうです。



プリモは
サラミーニ・イタリアーニ・アツラ・カッチャトーラ DOPのリゾット
バルサミックヴィネガーをトッピングに
リゾットにサラミが乗るだけで、豪華さが増します。お家で真似したいかも。
肉質のしっかりしたサラミなのでかむたびに美味しさを感じます。



セコンドは
ピスタッキオとモルタデッラ・ポローニャ IGPのムースパイ
ポテトとズッキーニのオーヴン焼き添え
なるほど。モルタデッラをムースにしてパイに仕込めば一気にパーティー料理に。



ドルチェ
ティラミス

日本で最も有名なデザートと言えばティラミスではないでしょうか。
明るいイタリア人たちとみんなでおしゃべりしながらいただきました。



7月7日まで、赤坂サカスで開催中の、
在日イタリア商工会議所開催「[アモーレミオ！イタリアンフェスティバル](#)」でも
『Arigat-EU(アリガテウ)』は活動中！！

<https://ameblo.jp/sakura-beautiful/entry-12491105372.html>



ブースでは『Arigat-EU』に参加しているイタリアデリミートの試食もありました。



コテキーノはこんな風にお湯でボイルすれば、簡単にディナーメニューになります。
ガラディナーで伺っていましたが、実践で拝見させていただきました。



試食は4種。機会があったら是非試してみてくださいね。



「アモーレミオ！イタリアンフェスティバル」ではオペラコンサートやワークショップなど盛りだくさんで7月7日19:30まで開催中です。

<https://ameblo.jp/sakura-beautiful/entry-12491105372.html>