

The PDO and PGI products of Emilia-Romagna



一生に一度はイタリアのグルメ旅行へ!

エミリア・ロマーニャのフード街道を満喫

ボローニャ、パルマ、モデナ、レッジョ・エミリアなどの美食タウンを擁する旧エミリア街道。世界的名物から郷土料理、ワイン、チーズ、サルメリアまで必食グルメを街別にご紹介!

Photos Archivio APT Servizi Emilia Romagna



エミリア・ロマーニャは素晴らしい食の宝庫!

芸術、遺跡、自然、世界遺産とイタリア観光の見どころは尽きませんが、最大の楽しみは何といっても食。なかでも肥沃な大地に恵まれた北部のエミリア・ロマーニャ州は古代ローマ時代より農業や酪農が盛んで、イタリアのアイコン的な食材や食品の宝庫。EUが定める土地で、厳格な品質基準に沿って生産されたことを示すIGP（保護指定地域表示）とDOP（保護指定原産地表示）認定の食品を多数産出し、個性的なフードテーパーイクが点在するなど名実ともに食のワンダーランドだ。アドリア海を望む港町・リミニから内陸のピアチェンツァまでを東西に結ぶ旧エミリア街道沿いの通称「フード・バレー」をたどるグルメ旅に出かけよう。東から西へ、まずはビーチリ

1 エミリア・ロマーニャ州は生ハム、ボルチーニ茸、白トリュフ、モルタデッラ、フォッサ・チーズなど、44ものIGPやDOPに出合える特別な州。フード街道沿い周辺には宿泊できる貴族の屋敷や城塞も。2 多彩な美食にあふれる州都のボローニャ。3 微発泡のワイン、ランブルスコ。赤のほか、白やロゼもあり。4 生地の中に詰め物をしたパスタ、トルテッリーニはボローニャ発祥。5 ボローニャの街に張り巡らされたアーケード、ボルティコは、2021年に世界遺産に。6 発祥の地モデナで今も伝統的な製法で造られるバルサミコ酢の熟成樽。7 もちもち食感の平打ちパスタ、タリアテッレもボローニャ生まれ。8 パルマやレッジョ・エミリアで厳格に製造されるバルミジャーノ・レッジャーノ。

ゾート、リミニの屋台やボールで、薄く焼いた生地に好きな具材を挟む郷土料理のピアディーナで腹ごしらえ。お隣フォルリ・チエゼーナではフレッシュチーズ、スクアケローネのクリーミーな舌ざわりを堪能。

続く州都のボローニャはボロネーゼ発祥の地で、モルタデッラにプロシュート、サラミといった肉製品からトルテッリーニ・パスタまで多彩な味覚が充実。世界遺産の大聖堂とグラナデ広場で知られるモデナでは、ここが起源のバルサミコ酢の醸造所見学、バルミジャーノ・レッジャーノの産地レッジョ・エミリアとパルマでは酪農場でチーズ造りを体験できる。オペラの聖地でもあるパルマはユネスコ食文化創造都市に認定され、パルマハムの博物館や工場で見学して学ぶハム三昧も。終点のピアチェンツァにはぶどう畑が広がり、上級ワインに格付けされる17のワイン、DOP認定の3種のサラミとチーズが味わえる。ワイン好きにはたまらない。美食街道から足を延ばした世界遺産の古都ラヴェンナは、イタリア初のDOPエクストラバージンオリーブオイル、ブリジゲッタの生産地。ルネサンスの中心地だった芸術都市・フェラーラではご当地パンのコッピアフェラレーゼが愛されていて、至る所で歴史や文化とグルメが共存。悠久のロマンを感じて楽しむ本場の味は格別だ。

