

# CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 18/Nov/2019/vol.565



## ラディッキオ・ロッソ・ディ “ヴェローナ” Radicchio Rosso di Verona (イタリア産)

冬が旬となるラディッキオ、現在日本でも様々なイタリア野菜が生産されておりますが、今回イタリアより、本物の「ヴェローナ」が到着しております。ラディッキオの中で最も苦みが薄く、サラダ、生食に最も向くラディッキオといわれています。しかしチオツジャの様に保存して販売されることがないので入荷は冬季に限られ、日本ではまず本物の姿を見るチャンスはなかなか無いと思われるかもしれません。葉は厚めで写真のように葉先が内に向いている深めのボート状です。葉の裏側はタルディーボのような綺麗な赤が映え、表から見ると、白と赤のバランスの良いコントラストが目にと艶やかです。この白い部分は特に肉厚で、ふんわりとした歯ごたえがあり、葉の縁は丸くなだらかです。心地よい苦みが、サラダにも、そして癖のある食材とも相性がよく、パスタ、リゾットやグリルなど、多くのレシピで使用されています。実はラディッキオはビタミンやミネラルなどの栄養を豊富に含みます。赤い色素もアントシアニンで抗酸化作用もあり、見た目もそして内容も「美」に向けた優れた機能性もあることを追記させていただきます。