

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 5/Feb/2024/vol.767

プレミアムなラディッキオの薔薇- ラディッキオ・ローザ・ディ・ゴリッツィア

Radicchio Rosa di Gorizia (イタリア産) **お取り寄せ商品**

とても美しい食材が入ってまいりました。一目見たら、誰でもが魅了されるであろうその容姿。「深紅の薔薇」そのものの佇まいです。この野菜は「ゴリッツィアの赤い薔薇」、ラディッキオ・ローザ・ディ・ゴリッツィア (Radicchio Rosa di Gorizia) と呼ばれるイタリア野菜です。ラディッキオの種類は「プレコーチェ」や「タルディーボ」、そして「カステルフランコ」などがお馴染みのところですが、このローザ・ディ・ゴリッツィアは綺麗な赤い葉が薔薇の花の付き方のように幾重にも重なり、豪華で優雅な気品を兼ね備えています。このプレミアムなラディッキオは、ゴリッツィア周辺で何世紀にもわたって栽培されてきた地元品種の赤いラディッキオ、芽吹くバラの花に似ていることから、レジーナ・デル・インヴェルノ (冬の女王) とも呼ばれているそう。ただ、数あるラディッキオの中でも生産はごく少数の農家によるものであり、またその生産工程も手間のかかることから、現在では、その生産量は非常に少なくなっている野菜でもあるのです。しかし名だたる有名レストランからのオーダーは引きも切らずで、その繊細な見た目からは想像もできない、水揚げの力強さ、剛健でもありダイナミックな印象も覚えます。本国でもなかなか手に入りづらい野菜でもあります。生食用としてほろ苦さの後にくる甘さ、フルーティーな味わい、肉厚な食感がダイレクトに感じられる、オリーブオイル、塩、ピネガー、生柑橘などのシンプルな調味料でいただくのがお勧めなところ。冬限定、美しく味わい深い薔薇の花を感動と共にお召し上がりいただきたいと思えます。