

旅

旅という名の女性誌

may 05

食べて笑って、 おいしい 旅の案内。

スペシャル・ビューティ
ヴァカンス先のホワイトニング。

スペシャル・ビューティ

MIU MIU

DIOR

旅モード 07

兵庫県・龍野を訪ねる。

Napoli

Pizza

<ピッツア>

定番マルゲリータから個性派まで、 名物ピッツアを徹底調査。

メニューたった二品の老舗ピッツェリアに、
毎日行列が絶えないそのわけは。

Photos: T-MAX MITSUYA SADA

トマトソースの赤とモツアレラチーズの白、そしてバジルの緑。お皿のうえをイタリア国旗の3色でいふ。誰もが知ってる定番ピッツアをマルゲリータと呼ぶようになったのは、およそ120年前のこと。ナポリのピッツァ職人ラファエレが、王宮で披露したモツアレラチーズ入りピッツアを、当時のイタリア王妃マルゲリータがいたくお気に召したことから、その名がついたのだとか。

中世の昔から、綿々と続くピッツアの歴史をもつナポリ。浮き沈みの激

しい有数のピッツァ激戦区で、このマルゲリータと、ニンニク、オイル、オレガノでつくる水夫風ピッツァ・マリナーラの二品しかメニューに出来ないダ・ミケレのような老舗ピッツェリアは、毎日整理券がないと入店できないほどのお客を集める。いったいなぜ？ だって、それ以外はピッツァではないだろ。表情ひとつ変えず答えてくれたのはダ・ミケレの老オーナー氏。なるほど。

石窯から取り出され、テーブルに運ばれたマルゲリータは、美味しそ

うな焼き色をつけ、薄手の生地からたちのぼる小麦の香りが鼻先をくすぐる。一口食べると、コク味あるサンマルツァーノ種のトマトソースと、モツアレラの名産地アジェロラから毎朝届く新鮮なチーズの旨みが、口のなかにあふれ出す。自然と笑みがこぼれ、顔を上げると揺るがぬ自信に満ちたオーナーの顔。口のまわりを真っ赤にして、出来立てのアツアツをパクつくうちに、これ以外はピッツァではない、の意味がわかったような気になるから不思議。



右・客席のテーブル板が大理石製なのは老舗の証。
左・石窯にピッツアを入れる一瞬、緊張感がたかまる。

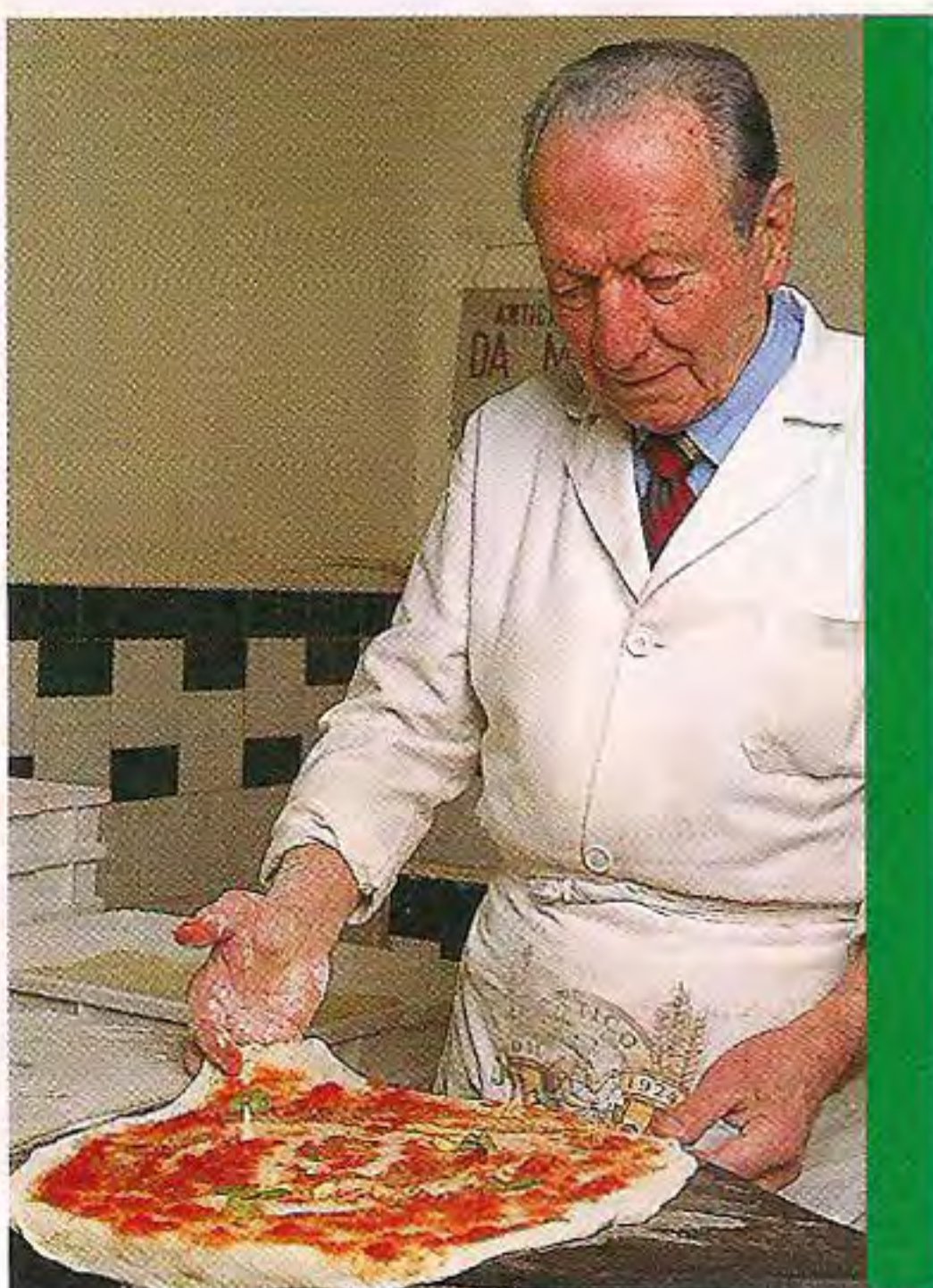


Pizza Margherita

マルゲリータ

トッピングされるシンプルな3要素と、生地の塩味や厚さの組み合わせが絶妙のバランスのマルゲリータ。それらをまとめるオリーブオイルの味わいがまた良い。サイズは3種で€3〜。

石窯に入れる直前に、バラ上できれいにかたちを整える。



L'Antica Pizzeria Da Michele

アンティーカ・ピッツェリア・ダ・ミケーレ

Via Cesare Sersale, 1/3
☎081-5539204
🕒10:00~23:00
🗓️日曜、8月
予約：不可
一人あたりの予算：€4
カード：不可
www.damichele.net
MAP→P82/G2

創業百年の別名「ピッツァの寺院」。
連日行列の賑わい。

