

ポルトガルを味わう (Taste Portugal)

について



写真: Mário Cerdeira

ポルトガルを味わう (Taste Portugal)

ポルトガルの食べ物は秘密が厳格に守られています。ポルトガルの料理は最高の味覚の持ち主でも満足させるあらゆる要素を備えています。なぜなら、本物の上質な食材を使い、伝統のレシピまたは最も画期的かつ特別なトレンドに従って調理されているからです。

ポルトガルの料理の中心には5つの象徴があるといえるかもしれません。まずは、広大な大西洋岸の魚から始めましょう。多くの著名な国際的シェフに言わせれば、**世界で最高の魚です**

。大西洋におけるその生息地と地形学的場所が、別の場所では対抗しがたい味と食感を可能にする誕生と成長の独特な条件を魚に与えました。最高の魚は、網と伝統技術で捕まえます。その後、魚と貝類に最高の状態を作る先端技術による保存法と流通法で処理され、ヨーロッパとアメリカの最高級レストランに届けられます。そこで、それらは世界最高のシェフたちに調理されるのです。しかし、これらのレストランには、ポルトガル料理の別の象徴、すなわち**カタプラーナ鍋 (cataplana)**がありません。これは、美食家と、テーブルの周りに五感を総動員したい人々が大喜びする調理器具です。

3つ目のポルトガルの象徴は、贅沢で官能的であると評される**ポルト・ワイン (Vinho do Porto)**です。その独特の特徴は、土壌、厳しい労働、そして果実を成熟させる日光から生まれます。世界で最も古いワインの産地で育ったブドウのことを考えるとき、自然と人間が真に優れた生産物を生み出すために一つに結合する術を知っていたということに気が付けば、私達は必ず笑顔になります。この地域は、これらのワインが熟成するガイアのロッジとともにユネスコにより世界遺産に登録されています。



次に、ポルトガルのスイーツについてお話ししましょう。それらは正に神様からの贈り物です。修道女たちが周囲から隔離された修道院の中で砂糖、卵、アーモンドを使って料理を作っていた遠い昔、彼女らがそうしていたように、私達は神に感謝しなければなりません。フレーバー、クリーミーさ、そしてサクサク感のバランスのよさが、ポルトガル料理の別の象徴です。まさに天国のスイーツと評される**パステル・デ・ナタ** (pastel de nata) (カスタード・タルト) を是非どうぞ！



5つ目のポルトガル料理の象徴は、人に関係します。私達のシェフはますます腕に磨きがかかり、多くの賞を勝ち取っています。ポル

ポルトガル料理の豊かさが彼等の創造力、大胆さ、そして優れた味覚でさらに変革を遂げています。現在ポルトガルは、昔からあるレシピや、現地の生産物の香りと品質を高めることも多い特別な方法を用いて、最高レベルの料理を提供するシェフたちを擁していることに誇りを持っています。



まだ語っていない生産物が他にも数多くあります。これらも、何がポルトガルで食べられているか、その特徴を理解するのに役立ちます。現地の畜産家が提供する**原産地名称保護指定 (DOP) の食肉** - ビザロ (Bísaro) 豚と黒毛豚、アロウケーザ (Arouquesa)、マロネーザ (Maronesa)、メトロレンガ (Mertolenga)、バロザン (Barrosã)、そしてラフォンエス (Lafões) ビーフ、パローゾ (Barroso) 仔ヤギ (シャルネキエイロ (charnequeiro) とトランスモンタノ (transmontano))、テリンショ (Terrincho) とブラガンサノ (Bragança)

子羊。それぞれの生産者はその
ジューシーさと香りを維持するため、懸命に努力しています。

新鮮な果物と野菜

は、ポルトガル料理とより地中海的な特徴の基礎で、ヘルシー、シンプル、かつ多彩な料理に典型的です。これらは、肥沃な土壌で生まれますが、消費者にも環境にも優しい新しいオーガニックな生産方法を採用しています。調味料については、もう一つの地中海の生産物があります。日に日に国際市場を制覇しつつあるピュア・アロマティック・オリーブ・オイルがそれです。魚、スープ、サラダ、チーズもすべてオリーブオイルを使います。そうです。ポルトガルで生産される素晴らしい山のチーズには、まだ世界は気が付いていません。クリーミーで、オイリーまたはドライなヤギと羊のチーズも、食べれば神に感謝したくなる気分になります。

これらをすべてに添えるために、明らかになり始めたばかりのもう一つの秘密があります。それは、素晴らしいテーブル・ワインです。ブドウ栽培の新たなビジョンを持つ新しい世代のワインメーカーと生産者が作り出したポルトガル・ワインは、まさに食事と一緒に飲むべきで、食事している国の地域に応じて素晴らしい品質のワインをいつでも飲むことができます。

さあ、ここからは、テーブルに座って楽しい体験に乾杯しましょう。

絶対のお勧め

- > パステル・デ・ナタ、または別のポルトガルのお菓子と一緒にコーヒーをどうぞ
- > 素晴らしいポルトガル産オリーブを味わう
- > ポルトガル産オリーブオイルで調理した魚のグリルに舌鼓
- > 素晴らしいポルトガルのシーフードを満喫
- > 次のような、たくさんある修道院のデザートを味わう。ライス・プディング、クレーム・ブリュレ、スポンジ・ケーキ、バリーガ・デ・フレイラ (修道女のお腹)、パボス・デ・アンジョ (天使の喉仏)、トシーニュ・ド・セウ (天国のベーコン)、その他。

-
- > ロシヤ・ド・オエステの梨、あるいは、ブラヴォ・デ・エスモルフェのりんごを味わい、アルコバッサのりんご、エルヴァスのブラム、コヴァ・ダ・ベイラのさくらんぼ、アソーレス諸島のパイナップルをはじめとする PGI (地理的表示保護) 認定のさまざまな製品を楽しむこれらはすべて DOP 認定の果物です。
 - > 暑い日には、魚やシーフードをお供に冷たいヴェルデまたは白ワインで乾杯。またはボリウムある肉料理にはフルボディの赤ワインがお勧め。