

南チロルの伝統の味を  
 モダンな盛り付けで楽しめる  
 王族、芸術家御用達の老舗

リステランテ・フィンステルヴィルト  
 (Ristorante Finsterwirt)



オーナーシェフのヘルマン・マイヤーさんと、  
 マダムのマリア・マイヤーさん



この店を愛した芸術家達の作品が飾られ  
 た店内

州都ボルツァーノから40kmほど北、オーストリアとの国境ブレンネーロ峠にあと45kmと迫った山間の街ブレッサノーネ。その中心街に18世紀から続く伝統の店「フィンステルヴィルト」があります。ドイツ語で「暗い窓」という意味の店名の由来は、かつて農民たちが自家用に作ったワインで10分の1税を地主たちに払っていたことに端を発します。そのワインを混ぜ合わせ、持ち込みのチーズやサラミと一緒に一杯いくらで飲んでよしとしたのが「オーストリア」の起源と言われています。ただし、当時の法律では日のあるうちしか飲んではいけなとされていました。しかしこの店ではその禁を破って、日が落ちてからもワインを楽しむ続けたことから、「暗い窓」、の名がついたということです。

歴代の王族や芸術家たちも好んで通ったという店内は重厚でエレガントな雰囲気を漂わせ、料理は南チロル伝統のレシピを、モダンな盛り付けで提供しています。オーナーシェフのヘルマンさんは寡黙な料理人。口で説明するよりも、料理を見てくれとその背中が言っているようです。例えば、大皿にドーンと盛り合わせる昔ながらの保存用の塩漬け肉を使った「牛頬肉とタンの盛り合わせ」。これを薄手の器を使い、灰色チーズのコロッケを一口サイズに作り、赤タマネギの甘酢漬けをスプーンに入れて添えることで、軽やかな今風の盛り付けにしています。また、ケヴェルトラミネルを代表とする白ワインの名産地らしい「ワインのスープ」、これも薄手のスープ皿を使い、浮身のクルトンを別の容器で添えるなど盛り付けに新しい風を感じられます。ちなみに、下記の人気レシピで紹介している「そば粉のニョクETTI」にも登場する灰色チーズは、アオスタ州がフォンテーナを、ピエモンテではカステルマーニョやゴルゴンゾーラを料理に多用するように、ここアール・アディジェでは料理に頻りに登場する、なくてはならない存在です。

アール・アディジェでもう一つはずせないのが「カネーデルリ」。古くなったパンを利用して作る大きなお団子のようなもので、スペックを混ぜ合わせてあり、コンソメスープに浮かべて食べます。残念ながらこの日はメニューにありません。その代わりに、やはり残り物利用から生まれた「グロストル (Grostl)」がありました。もともとは豚肉と野菜で作られるオーストリアの家庭料理と言われていますが、この店では焼いた牛肉と野菜と一緒に煮込んであります。細切りにしたジャガイモやカブのシャキシャキとした歯ごたえと、素朴な味わいほどこか「肉ジャガ」を彷彿させ、日本人にも好まれそうな一皿です。山国生まれのヘルマンさんの人柄が感じられる料理の数々は、心底体を温めてくれるようです。



牛頬肉とタン、灰色チーズのコロッケ、赤タマネギの酢漬け添え



イタリア語ではメッツァ・ルーナ(半月)とも呼ばれるシュルツクラッフェン(ライ麦粉で作った pasta)。ほうれん草とリコッタチーズの詰め物入り



自慢のハムとサラミ12種の盛り合わせ



肉ジャガを思わせるグロストル



白ワインのスープ



リンゴ、クリーム、チョコレートを詰めた三種類のストゥルーデル



●「リステランテ・フィンステルヴィルト」の住所  
**Ristorante Finsterwirt-Oste Scuro**  
 Vicolo del Duomo 3  
 I-39042 Bressanone  
 Tel: 39 0472-835-343  
 ●営業時間: 11:45~4:30 18:45~21:30  
 ●休日: 日曜日の夜・月曜日

●人気メニューからレシピ紹介

Gnocchetti di grano saraceno con speck e verza

そば粉のニョクETTI  
 スペックとキャベツ入り  
 灰色チーズのソース

昔から、地元の人たちの大切なエネルギー源だったそば粉を使ったニョッキに、これも地元名産のキャベツにスペック、そして独特な「灰色チーズ」を合わせた、郷土の逸品です。

●材料(4人分)

ニョッキ【そば粉150g 薄力粉100g 水1カップ オリーブ油大さじ1 卵2個 ナツメグ、塩各適宜】  
 キャベツ適宜 スペック100g 植物油大さじ1 ソース【タマネギ1/2個 植物油適宜 白ワイン100ml 牛乳100ml 灰色チーズ200g 塩、白コショウ各適宜】  
 エルバ

チポリーナ(シプレット) 適宜

※スペックがない場合はパンチェツカベーコンで代用。  
 灰色チーズは手に入りにくいので、ゴルゴンゾーラチーズで代用するとよい。

●作り方

- ①ニョッキの材料すべてをていねいに混ぜ合わせる。よく混ぜたらパッサテッリ(長さ4cm前後の太めの pasta)用の型、または穴あきレードルの穴を通して細長いニョッキを作りながら、沸騰した湯に入れる。型がない場合は生地を固めに作り、スプーンで小さくすくって湯に入れる。
- ②ニョッキが水面に浮いてきたらざるにあげ、冷水をかける。
- ③キャベツを少量の湯でゆでて水気を切り、適当な太さの短冊切りにする。スペックはせん切り、または小さな角切りにし、油で炒めておく。

④チーズのソースを作る。小鍋にみじん切りにしたタマネギと油を入れて炒める。タマネギの香りが出たら白ワインを加え、沸騰させてアルコールを飛ばし、牛乳と小さく切った灰色チーズを加えて、よくかき混ぜる。チーズが溶けたら、塩と白コショウを加えて味を調える。

⑤ソースの中にゆで上がったニョッキ、キャベツ、スペックを加え、火を止める。仕上げにみじん切りにしたエルバ・チポリーナを散らす。

