



デリツィア・アル・ピスタッキオ

Delizia al Pistacchio

セツテヴェーリ

Setteveveri



「セツテヴェーリ」(€1.50)は7層の味を重ねたチョコレートケーキ。97年のリヨンのコンクールでイタリアチームに優勝をもたらした。「デリツィア・アル・ピスタッキオ」(€1.50)はピスタチオのババロワ、アーモンドとピスタチオ入りのスポンジ、ブラックチョコレート、アーモンドブラリネなどを重ね、ピスタチオ入りホワイトチョコレートでカバー。上はホールのタイプ。

Pasticceria Cappello
 パスティチェリア・カッペロ
 Palermo

via Colonna Rotta,68 Palermo
 ☎091-489601
 営業時間/7時~21時30分
 定休日/水曜(8月に2週間休)



**オーナー
サルヴァトーレ・カッペロさん(右)**

Salvatore Cappello
 イタリア菓子職人アカデミー会員。シチリアを代表する名菓子職人の1人だ。18歳の息子、ジョヴァンニさん(左)も2年前から工房で修業をはじめた。「春のコンクールでは息子が金賞、私は銀賞」と目を細める。

パレルモで洗練された菓子店は? と問えば、必ず名前があがる「カッペロ」。店内奥まで続くショーケースには、美しくデコレーションされた生菓子や繊細な姿のチョコレート菓子、たくさんのホールの生菓子やアイスクリームケーキが並び、伝統的な菓子店とはひと味違ったこだわりと技術を感じる。

なかでも、チョコレートケーキ「セツテヴェーリ」は地元っ子が口をそろえて賞賛する名物だ。だが、それだけではない。「伝統的な菓子を絶やさないのも、私たち菓子職人の責務」と語るオーナーのサルヴァトーレ・カッペロさん。「昔は露店で売っていたものですよ」と、いとおしそうに次々と素朴な砂糖菓子や焼き菓子類を披露する。「菓子づくりのテーマはこの土地の産物を生かすこと」と、アヴォラのアーモンド、プロンテのピスタチオ、珍元の羊乳のリコッタチーズを使う。また、忘れ去られていたシトロン(レモン)の一種を使った菓子のレシピを発掘して提案するなど、素朴な庶民の味も大切にしている。

「店のはじまりは、戦前からここで祖父が経営していた牛乳屋。母が1950年からその牛乳でジェラートを、パレルモで修業した叔父が菓子をつくっていました。この素朴な菓子類は、母や叔父から伝わるレシピです」

18歳で菓子の道に入り、72年から76年にかけてトリノでチョコレート技術の磨いた。店内を飾る、たくさんの技術コース修了証や、コンクールの賞状が、その後の研鑽を物語る。現在、ホテル学校で製菓の講師を務めている。「大切なのは品質・伝統・革新。若手には、伝統的な技術を身につけると同時に、実験することをすすめています」。たとえはグラニータに使うアーモンドミルクをジェラートに仕立て、さわやかな酸味のラズベリーを組み合わせる。伝統に意外な味の組合せ。自身もこの方法でいろいろと実験しているそうだ。



上/販売は夫人と娘が協力。レジのまわりにはいつも人だかりがして、おしゃべりの声にぎやか。地元っ子自慢の菓子店だ。下/自家製ジェラートやグラニータも大人気。朝食時にはブリオッシュもある。



中心街を離れた庶民的な地区にある。遠くから車で買いに来る顧客から、毎日立ち寄って話に花を咲かせる地元客までさまざま。

モスカルディーネ

Moscardine

今では見られなくなったパレルモの庶民の菓子。小型はモスカルディーネ。直径約10cmの大型はモスタッチョーレと呼ぶ。砂糖55%、小麦粉45%を水でこね、臼で1回焼いて成形できる固さにまとめて型で模様をつけ、100~120℃の低温で1時間半焼く。底部が溶け出てアメ色に焼け、上部は空洞に。クローブの香りで食感バリバリ。(€10.00/kg)

