

Ultimate Gastronomy Piemonte

森の宝石、大地の風味
ピエモンテの豊穡

最高峰の食材白トリュフの産地であり、
世界屈指の名ワイナリーが広がる、美食の地へ。
朝夕の時間帯によって表情が変わる
起伏ある丘の風景とともに、豊かさを味わいたい。

文=宮本さやか 写真=橋本篤



ランゲ地方の季節の魅力は
フリーデーを惹きつけ続ける

ぶどう畑が延々と連なる美しいランゲの丘陵地帯を車で走ると、「バルローロ」「バルバレスコ」と書かれた標識が目に見え、ワイン好きなら、途端に心躍るその文字は、イタリア最高峰ワインの名であると同時に生産する村名でもある。名ワインの数々を生み出しているピエモンテ州南部一帯は、ランゲ地方と呼ばれ、そのワインの生産文化と歴史、ぶどう畑が一面に広がる景観が素晴らしいことから、隣接するロエロ、モンフェッラート地方とともに2014年、世界遺産に登録された。ランゲの魅力は、ワインだけではなく、毎年10月から12月にかけては白トリュフが解禁となり、世界中のフリーデーたちが続々と食べにやってくる。そのシーズン以外でも、ヨーロッパアルプスの足元に広がる土地だけに、チーズ類の豊富さ、クオリティの高さも群を抜いている。そしてワインの美味しいところには、必ず美味しい料理が待っているのだ。

ランゲ地方には、中心地のアルバ、スローフード運動の拠点のブラといった素朴な小さな街があり、旅人を迎え入れる温もりに満ちている。そういった郊外の街とは違った魅力があるのが州都のトリノ。イタリア初の首都となったこの地は、バロックの美しい街並みや郷土料理の美味に出会えるレストラン、文豪たちが集ったアンテークカフェを楽しむことができる。品格が漂い、美食が詰まったピエモンテの豊かさを存分に味わいたい。

呼吸をしているかのように霧が立ちのぼるぶどう畑の情景

ブリオッカ村のレストラン「リストラテ・イル・チェントロ」(p.124) 自慢の極細の pasta、「タヤリン」に白トリュフをたっぷり削って。



Caffè Platti

カフェ・プラッティ

貴族の香りがするバロック様式の歴史的カフェ

トリノにいくつもあるアンティークカフェの中で、朝食とケーキが美味しいと評判の「カフェ・プラッティ」。シャンデリアや金と漆喰が施されたバロック様式の内装は、1875年創業当時のまま。サヴォイア家の貴族、イタリア統一を熱く議論した政治家、そしてイタリアを代表する文豪や知識人たちが通っていたという。現在では客の半分はこのトリノっぽさを味わいにやってくる観光客、だが残りの半分はトリノの常連マダムやエリートビジネスマンというから、トリネーゼ気分を味わいながらお茶してみるのも一興かもしれない。

DATA Corso Vittorio Emanuele II 72, Torino ☎011 4546151
platti1875.com 7時30分～21時 無休



1 映画のセットかと思うような貴族的な内装も素敵。2 創業当時はリキュール専門店だったという当時の看板。3 固形チョコレートの発明以前、貴族たちが愛飲していたというチョコレートドリンク「ビチュリン」7€、今もトリノの名物ドリンクとして愛されている。4 貴族の奥様たちがお口を汚すことなく食べられるようにと作られたトリノのプチシュー「ビニョーレ」各1€は本当に小さくてびっくり。トリノの美味しい生クリーム入りタイプがおすすめ。



Turin Palace Hotel

トゥーリン・パレス・ホテル

静かに流れる上質で快適な時間を過ごせるホテル

駅近という、騒がしく格下というイメージのホテルが多い中、1872年の創業以来、マリア・カラス、トスカニーニらの芸術家、知識人たちからも優雅で上質なホテルとして愛されてきた。2015年には大改装を施し、新しいトリノの顔として生まれ変わった。127の客室はどれもモダンでエレガントなデザインが気持ちよだけでなく、ベッドにはシモンズのマットレスを採用するなど、快適さも追求されている。クロワッサンだけでも8種類近くあり、「ドモーリ」の割りチョコレートを揃えるなど、朝食の充実度もポイントが高い。

DATA Via Paolo Sacchi 8, Torino ☎011 0825321 turinpalacehotel.com
客室数 / 127 ●料金はHPで確認を



1 大きな窓が気持ちのよいバスルーム付きの部屋「チャーム」。2 “デラックスルーム”の自慢のテラスから、トリノの街並み、バロック様式のお屋敷を眺める。3 メインダイニングの「ル・プティ・マドレーヌ」。ピエモンテ料理はもちろん、野菜や野草をたっぷり使ったモダンな料理が人気。



王宮横のサン・ロレンツォ教会。17世紀の人気建築家、ガブリエー・グアリーニの傑作。

Ultimate Gastronomy Torino

ピエモンテの旅の拠点 古きものを愛する都、トリノ

世界遺産の王宮群だけではないトリノの魅力をより深く知る
生粋のトリネーゼたちは、イタリア統一から150年以上が経った今でも、トリノがイタリア初の首都であったこと、王家を出した地であることを誇りに思っているようだ。だからなのかもしれないが、トリノという街は古いものを愛し、大切に守る街だ。アンティークなカフェやお菓子屋さんが何軒も残っていたり、女王様が雨の日でも散歩ができるようにと王様の命令で作られた全長18キロのアーケードの下には、古本屋台が並んでいたり。「トリノのサロン」と呼ばれるサン・カルロ広場や、ヨーロッパ一大きいと言われるヴィットーリオ・ベネト広場など、たくさんの広場が街の各所にあつて、夕暮れ時にはとてもロマンチックな姿を見せてくれることも意外と知られていない。そして、ヴェネツィアまで流れるポー川が街の中心を流れ、いくつもの橋が水面に美しい姿を映し出していることも。駆け足で通り過ぎるのはもったいない街、トリノなのだ。

Caffè Restaurant Scannabue

カフェ・レストラン・スカンナブエ

トップシェフからも信頼されている人気店

トレンドに敏感な人々に人気のゾーンに15年前に誕生した「スカンナブエ」。カジュアルだが丁寧に作られたピエモンテ郷土料理とオリジナル料理、厳選された素材、充実したワインのセレクトが高い評価を得る、常に予約が困難な一軒。食の世界のアカデミー賞と呼ばれる「ワールド・ベスト50レストラン」が2025年にトリノで開催された時には、参加した世界のトップシェフたちが、ここを選んで食事に来たというほど。プレスバターソースであえた手打ちの詰め物入りパスタ「アニョロッティ・デル・プリン」は絶品。

DATA Largo Saluzzo 25/h, Torino ☎011 669 6693 scannabue.it
12時15分～14時15分LO、
19時15分～22時15分LO 無休



120席もある広々とした店内。常に満席の超人気店なので、必ずHPから予約を。



1 3種類の肉を詰めた、ピエモンテといえばこれ！の詰め物入りパスタ「アニョロッティ・デル・プリン」14€ 2 そのアニョロッティはパスタ専門のスタッフが毎日15kgも作るという。3 仔牛肉に自家製ツナソースをかけた「ヴィッテロ・トナート」14€



Fané Decorations

ファネ デコレーションズ

美しいアンティークを探したいなら

古いものを大事にするトリノらしく、重厚で豪華なアンティークショップが多く立ち並ぶ王宮周辺。そこから少し離れ、カジュアルなレストランや雑貨のお店が並ぶ裏通りにある「ファネ」。イタリアとヨーロッパのアンティークやヴィンテージ小物、インテリア雑貨、食器類、アクセサリー、ポスターや絵画など、センスのいいものが揃う。買いやすいサイズや値段のものも多いので、素敵な旅の思い出が見つかりそう。迷ったらインスタのページから後で購入することもできるのも嬉しい。オリジナルのキャンドルもいい香りでおすすめ。

DATA Via Gaudenzio Ferrari 4, Torino ☎340 6474574 fanedecorations.com
水～土曜11時～14時、15時～19時 ●他の曜日、時間帯に行きたい場合は、電話、またはメール(fanedecoration@gmail.com)にてリクエスト可能

1 インテリアの参考にもなりそうな店内。置いてあるものは全て商品。2 1880年のトリノ製ガラス瓶1本100€ 3 金とシルバーで作られている王冠の形のブローチ250€は1800年代後半のもの。トリノの貴婦人のミニ肖像画500€は1815年の作。