

シェフたちの料理観を体感するイタリア料理学会

サローネイタリア2012

今年で第4回を迎えるイタリア料理学会「サローネイタリア2012」で、個性光る3人のシェフたちがそれぞれの料理について語り、料理実演を行った。

沖村かなみ・文/構成 小林 薫・文 伏木 博・写真

text & construction: Kanami Okimura / text: Kaoru Kobayashi / photo: Hiroshi Fushiki
協力/ キリンMCダノンウォーターズ(株)



Salone Italia

K villa AiDA
kanji Kobayashi

T RISTORANTE CANOVIANO
takamasa Uetake

K Taverna & Bar ITALIANO Tharros
keitaro Baba

写真右から今年のゲストシェフの渋谷「タベルナ&バー イタリアーノ タロス」馬場圭太郎さん、代官山「リステランテ カノビアーノ」植竹隆政さん、和歌山「ヴィラ・アイーダ」小林寛司さん。

去る2月27日、イタリア料理の今を探る料理学会「サローネイタリア2012」が料理王国アカデミーサロンで開かれた。第4回目を迎えた今回は、料理スタイルの異なる個性的な3人のシェフたちがキッチンステージに集結。渋谷「タベルナ&バー イタリアーノ タロス」馬場圭太郎さん、和歌山県からは「ヴィラ・アイーダ」小林寛司さん、代官山「リステランテ カノビアーノ」植竹隆政さんの順でそれぞれ2品の料理実演をステージ上で行った。またイベントを見学するため、会場にはイタリア料理店のシェフたちが関東はもとより関西からも訪れ熱心に見入る姿が見られた。

料理スタイルの異なる3人のシェフが料理実演

サルデーニャの食材を使って、ご当地に伝わる日常的な家庭料理を伝えた馬場さん、ニンニクやバターなどの動物性脂肪を使わずシニア向けのヘルシーなイタリアンを提案した植竹さん、唯一郊外でオーベルジュスタイルの店を経営する小林さんは、地元の食材と自家菜園の野菜を使った「和歌山イタリアン」を実演した。またイベントの最後では、「2012年、私がめざすイタリア料理」について鼎談を行い、それぞれのシェフが考えるイタリア料理観について語っていただいた。