

魚を食べよう！

トラパーニと言えば魚っ！と言っても過言ではないくらい、新鮮な魚が並ぶトラパーニ。魚市場に行けば新鮮な魚が手に入るが、街中のトラットリアで食べる海の幸は塩が意外ときつい。薄塩の私にとって、レストランで食べる魚料理はちょっと受け付けない。更に、ユーロ高の現在、決してお得感があるわけでもあまりない。

2年前ほど、散歩途中、とある1軒のガラスの扉に「魚印」が書いてあるのを発見した。扉には「Itticoturismo」とも書いてあった。そのときは、なんだろ～、、、と思ったまま、通り過ぎたものの、後にトラットリアであることが判明した。



早速行って見ると、お店の中には漁をしている写真がたくさん。そう、このお店は「漁師が経営する魚料理のお店」だったのだ。当然、メニューは魚料理中心。最初に行った時は、「ここも塩がきついのか、、、」と心配したものの、そんな心配は払拭された。春～秋にかけては、海に面したテラス席もあり、開放的な気分で魚を味わうことができる。すっかりお気に入りの1軒となり、「魚を食べよう！」という時には、私はここへ行くようになった。

先日、「魚を食べよう！」の機会があったので、久しぶりにこのお店に行った。

新鮮な魚料理に合わせたワインは、マルサラのカンティーナ **Donna Fugata** の白ワイン「**Polena**」。とってもフルーティーなこのワインは海の幸に最高に合うのだ。ワインを飲みながら、新鮮な魚料理をバクバク、、、。写真は、イワシのマリネ、タコのトマト煮、イワシのフリット フィノッキオ添え、フリットミスト。この日は、前菜の盛り合わせを3人分(3人だったので)、各自セコンドを頼んだが、食べきれないくらいの量であった。ちなみにフリットミストは1皿1人分。この日の魚は、名前は忘れたが地元の小魚と Totani (イカの1種) だったのだが、この小魚が数えたら13匹乗っていた！私は10匹に辿りつく前にダウンしてしまった、、、。

楽しいおしゃべりに美味しいワインと食事、この日はとてもよい夜であった。

■La Tramontana
Via Carolina,4 Trapani
0923-540876