

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 25/Nov/2019/vol.566

ラディッキオ・ヴァリエガート・ディ・カステルフランコ Radicchio Variegato di Castelfranco (イタリア産)

日本において一般的にカステルフランコと呼ばれているのは、ほとんどがラディッキオ・ディ・ルシアという品種で、巻きが堅く、葉はやや緑っぽい黄色です。本物のヴァリエガートはこのように巻きは緩く、葉は薄くソフトな歯ごたえで、見た目にもバラの花が開いたような形状で、クリーム色にきれいな赤の斑が入っているのが特徴です。他のサラダリーフには無い食感、形、そして色が人気の秘密なのかもしれません。勿論ラディッキオの仲間ですので、軽いほろ苦さがありますが、逆にそれが味に厚みをもたらし、ほんの少しミックスされているだけでもその美しい葉色は十分すぎるほどのインパクトをもたらします。ヴァリエガートはふんわりとした柔らかい大きめの葉が花卉のように展開します。ラディッキオの中で最も優雅で美しいといわれるヴァリエガートの葉の一片を外して、大きいまめインお料理の敷き葉のように使っても、見た目の面白さが演出できるかもしれません。他にも各種チーズ、フルーツ、ナッツ、ハム類との併せ方によって相互の味のコラボレーションも楽しんでいただきたいところです。