



CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd. 7/Feb/2022/vol.672

チコリア・パン・ディ・ズツェロ (Cicoria Pan Di Zucchero) (パン・ディ・ズツェーロ グリーンチコリ シュガーローフ) (福岡・久保田農園)
北イタリアの市場では、秋から冬にかけてワゴンの上に山と積まれて出回る野菜です。柔らかな葉は主にサラダなどで楽しんでいる他、炒めてパイの具にしたり、オリーブの実とオイルでソテーされチーズをトッピング、あるいは根元をカットしてこんがりとグリルした後は、フレッシュなオリーブオイル、岩塩とペッパーをかけてなど、ロースト、ポーチ、または煮込みやスープ、シチュー、リゾットなどなど、手軽で応用範囲の広い野菜として親しまれています。「パン・ディ・ズツェーロ」はチコリアの中でも最もマイルドな品種ともいわれています。柔らかな苦みと、サクサクと心地よい食感があり、火を入れると苦みもよりまろやかになります。ユニークなその姿はまるで「葉巻」のようでもあり、長方形の緑色の外葉を引き離すと、密集した柔らかな薄緑色の葉が重なり合っています。立派な姿の中に、春までの季節を繋ぐ役割もしっかりと果しているような風格さえ感じられます。