

CASARTUSI

カーザ・アルトゥージは、イタリアの家庭料理のために開設された、最初の食文化センターです。

カーザ・アルトゥージは、フォルリンポポリ出身の文筆家、美食家であるペツレグリーノ・アルトゥージ（フォルリンポポリ1820年誕生 - フィレンツェ1911年没）にちなんで設立されました。アルトゥージの名はイタリア国内の多くの家庭にとどまらず海外でも、その著作「イタリア料理大全-厨房の学とよい食の術」を通して知られています。カーザ・アルトゥージの本拠は、キエーザ・デイ・セルヴィ教会の建物を改築したもので、2,800㎡に渡り様々な機能を持ったエリアから成り立っており、そのすべてが食文化に関係する活動に使われています。図書館、料理学校、書籍コーナー、レストラン、エノテカ、イベント・スペースにより構成されたカーザ・アルトゥージは、家庭料理の生きた博物館なのです。

ペツレグリーノ・アルトゥージ

「アルトゥージは商人であり、教養人でもあったが、彼の名前は未来に向けて伝え続けるべきイタリアの美食の代名詞として記憶されるだろう」。(アルベルト・カバッティ)

近代イタリア料理の父とされ、イタリア語の普及に努めてきたペツレグリーノ・アルトゥージは、1820年8月4日、フォルリンポポリに生まれました。

勉学を終えた後、アルトゥージは父親の下で商売の道に入り、イタリア全土を旅してまわることとなりました。1851年から1852年頃、アルトゥージ一家はフォルリンポポリを離れフィレンツェに移り住みます。

裕福な暮らしをしていたアルトゥージは、45歳の時、自らの情熱を注いでいた文学や料理に専念することにしたのです。その後フィレンツェで91歳の時に没しています。

イタリア料理大全-厨房の学とよい食の術

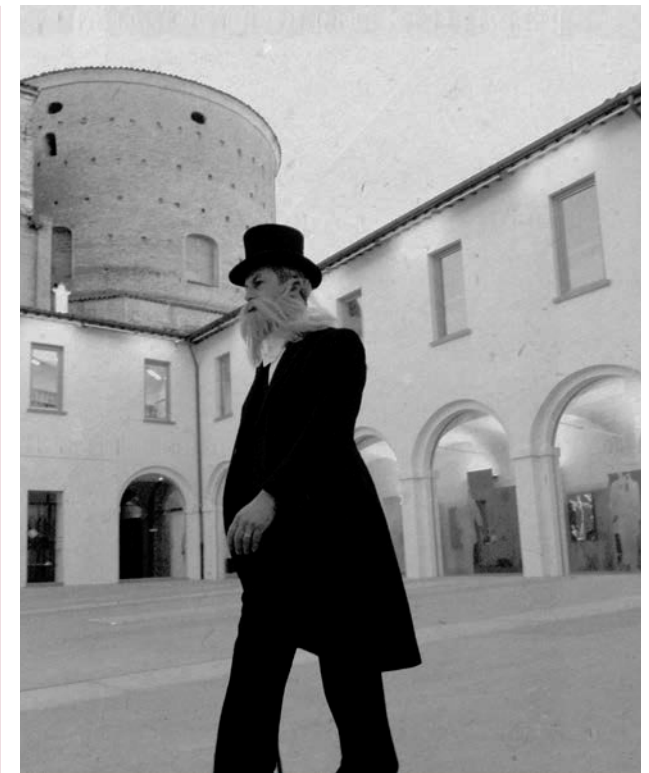
1891年に自費出版した本書は、思いもよらぬ大成功を収めました。その後20年に渡り、著者自らが15回もの改訂にあたり、単に「アルトゥージ」と著者の名で広く呼ばれているこの本は、イタリアで最も多く読まれている本の一冊となりました。

改訂を重ねた結果、790におよぶレシピを掲載した本書は、近代美食文化の分岐点となり、現在でもさらに版を重ね、広く読まれています。また英語やフランス語、ドイツ語、オランダ語、スペイン語、ポルトガル語、ロシア語などにも翻訳されています。本書は料理の仕方を教える教本の役目を果たしており（アルトゥージは「この実践的な教科書を使うには、レードルさえ手に持つことができれば大丈夫」と書いています）、レシピと合わせコメントや短い逸話なども添えられた、ユーモアと機知に富んだ傑作との評価を得ています。

カーザ・アルトゥージ財団

via Costa 27/31, 47034 Forlimpopoli (FC) ITALIA
tel +39 0543 743138

info@casartusi.it www.casartusi.it



家庭料理の跡をたどって

マッシモ・モンタナーリ

カーザ・アルトゥージは家庭料理をテーマに、「イタリア料理大全-厨房の学とよい食の術」の精神を受け継ぎ創設された。

ここで言う「家庭料理」とは、知人や読者たちの声も合わせ、これを徐々に著書の中に加えていったペツレグリーノ・アルトゥージの定義した概念に基づくものだ。

カーザ・アルトゥージの目指す理念は「家庭料理」以外にあり得なかったが、この一見明快な言葉は、実は問題を含んだ、相反する概念を示すものだ。例えばレシピは家庭ごとに異なり、それが広く共有される際には、自然に形を変えてゆく。-そしてこの共有は、「秘密」という、やっかいなもの（たとえそれが非常にオープンな秘密であっても）を通して広まっていく。

「家庭料理」に注目することは、マスメディアが行ってきた画一化の流れに負けず、多様な文化の交流の議論を提起することと言える。そしてこれは、文化遺産を単なる過去の歴史の産物としてではなく、現在の我々を動かす推進力として、また将来の計画に着想を与えてくれるものとして考え、その証人となり、これを重視していくとする姿勢でもある。

「家庭料理」とは、単に家で料理することだけではない。それどころか多くの場合、外食産業が、家庭ではなかなか実践されることになくなった伝統を継承する補助的役割を果たしてきた。

カーザ・アルトゥージは、家庭料理とは非常に興味深い文化遺産であり、そこに注意を集中することが緊急の課題だという信念のもとに生まれたのだ。さあ、始めよう！

ペッレグリーノ・アルトゥージ図書館

ペッレグリーノ・アルトゥージ図書館は、フォルリンポポリ市立図書館に併設されており、52,000冊の蔵書の中にはアルトゥージ・コレクションや、イタリアの食に関する様々な文献などが含まれます。

アルトゥージ・コレクションは、「イタリア料理大全-厨房の学とよい食の術」の全ての版や、アルトゥージについて書かれた書籍はもちろん、それ以外にも彼の蔵書を揃えており、これはアルトゥージの死後フォルリンポポリ市に寄贈されたものです。また、アルトゥージの生前の様子を偲ばせる居間や書斎、そしてパスポート、直筆の自叙伝、多くの書簡などの遺品の数々も展示されています。

イタリアの食に関する文献としては、食文化、その中でも特に家庭料理をテーマとした、様々な書籍、雑誌、映像やマルチメディア素材が所蔵されています。本図書館には、来館者が自由に使えるように、インターネットアクセスのある6台のワークステーションが設置されています。

本図書館は、家庭で培われた知識を再構築し、普及させるため、多くの家庭料理のレシピも収集しています。



レストラン、オステリア、エノテカ

アルトゥージの思想と、エミリア・ロマーニャの伝統に基づき、カーザ・アルトゥージでは美味しい家庭料理をおとどけしています。

お客様にはアルトゥージのメニューの多くを、季節に合わせて、施設内のレストランでお楽しみいただけます。新鮮な自家製パスタや、エミリア・ロマーニャ州の伝統料理の数々を、カーザ・アルトゥージでは季節と食材の質に細心の注意を払いながら提供しています。

各階に渡りホールが配置され、通常は最大90名までお迎えできますが、特別なイベントの際は、120名まで収容人数を増やすことができます。

オステリアでは、より気軽に料理をお楽しみいただくことができ、ワイン・メニューも幅広くそろえておりますので、グラスでもボトルでもご注文いただけます。地元の食材を使ったピュウフェスタイルもごぞいます。

エノテカでは、エミリア・ロマーニャ州立エノテカとの提携により、エミリア・ロマーニャ州産のワインを多種類常備し、販売も行っています。また地元の食材も幅広く提供しています。

カーザ・アルトゥージ・レストランは、ランチ・ディナーとも営業しており、オステリアは夜だけの営業です。



イベントスペース

カーザ・アルトゥージでは、展覧会、会議、試食会、製品のプレゼンテーション、ワークショップなど、様々な活動をイベントスペースで行っています。

会議用のホールは15人収容、50人収容、最高で130人を収容できる広さがあり、それぞれが最先端の設備を備えています。

カーザ・アルトゥージのギャラリーは、可動パネルとディスプレイ・ケースを備えています。

また、カーザ・アルトゥージは、従業員のために料理教室を使用したイベント開催を考えている企業に対してのコンサルティングサービスも提供しています。



料理学校

「実践こそ最良の教師」
(ペッレグリーノ・アルトゥージ)

カーザ・アルトゥージ料理学校は、もっと料理が上手になりたいと思っている食を愛する一般の人はもちろん、特に外食産業分野で技術をさらに磨きたいと考えているプロの調理師たちをも対象としています。

教室は実習コースのための20の作業台を備え、デモンストレーション用に30人の生徒を収容できます。

研修の内容は以下のとおりです：

- 伝統的な地方料理の実践
- 最高の食材を使い、イタリア料理のメニューについて学ぶ
- マスター・シェフたちの料理を取り上げたデモンストレーション
- ワインや食材についての魅力を探るための試飲・試食
- 生徒たちの味覚と質の高い食に関する意識を高めるためのイベント
- チーム意識を高める料理実習

カーザ・アルトゥージ料理学校の全てのコースでは、まず文化的側面から料理を取り上げ、使われる食材の品質について掘り下げた探求を行います。

アルトゥージ料理学校は、エミリア・ロマーニャ州立エノテカやイタリア・ソムリエ協会と協力体制にあります。

またイタリア国内の外食産業を代表するいくつかとも提携しており、そこから派遣されるプロの調理師が、家庭料理についての知識を生かし、実習の指導に当たっています。

アルトゥージ料理学校において、非常に大切な役割をはたしているのが「マリエッタの会」です。メンバーである「マリエッタたち」は料理学校との協力のもと、自分たちが作ってきた自家製パスタやロマーニャ地方のピアディーナなどの家庭料理の経験を活かし、これを生徒に実習コースで教えています。「マリエッタたち」は単なる言葉以上に受講者たちに料理を教える術を心得た専門家なのです。

