

あなたの好きなパスタが、きつここに! * [ペン・アテス]

pen_ates

NO FOOD, NO LIFE.

pen
2.27別冊

ISSUE

03

FEBRUARY 2006

780yen



本場の味からナポリタンまで

We love パスタ!

そうなんです、今回はみんなが愛して止まない、
パスタの魅力徹底解剖しちゃうんです。
もちろん、そこはpen_ates、
「美味しい」だけじゃ満足しません。

We ♥ Pasta

な気持ちを形にすべく、有名シェフ推薦の味、
東西の名店から「禁断の味」までを一挙紹介。
pen_ates注目の店も発掘しました。
さあ、いまから食べに行きませんか?



03 MILAN

atesist = アテシスト

「食力」があり、快楽的向上心をもって人生を心から謳歌する人のことをこう表現します。

What's up, atesist?

豪華な暮らしを髣髴させる、アンティーク専門店。

「美しいものは、使わなくてもいいんだ。ただ身につけておきたいんだよ」と語るステファノは、ゴージャスな一点もののアンティークが大好き。目下のお気に入り、アンティークジュエリーの専門店として30年前に誕生した「ベルナルディーニ」が、昨年11月にリニューアルオープンしたショップ。パテック フィリップやロレックスなどの時計、ルイ・ヴィトン、エルメス、グッチなどの特注小物類など、1910~30年代のアンティーク時計を中心に、貴重な一

点ものが揃う。この店のモットーは3つ。世界中に広がるリサーチ、鋭いセレクト、ときにはまったく現代風なアレンジをする修理だ。2代目のオーナーであるマックスさんいわく、「当時のリッチピープルは、今では考えられないような贅沢品を自分のためにオーダーしていたんだよ」。

必需品ではないが、暮らしを豊かにしてくれる——それがアンティークのすばらしいところ。本物を見る目を養いに出かけてみては？



ロレックスオベッパ10,000ユーロ。ベルトはクロコダイル。



左: ため息もの店内
下: ヴィトン製のアクセ
シエ2,200ユーロ



Bernardini
Via Caradosso 2
☎02-4818697
CADORNA
☎15時30分~19時30分(月)
10時30分~13時、15時30分
~19時30分(火~土) 日祭
www.bernardinimilano.com



商品は男性用がほとんどだが、女性のファンも多い。

お洒落のこだわりは、小物と服のコーディネート

- Q1_ お気に入りの場所は?
A1_ 海。サルデーニャ。ミラノ市内ならコルス・コモあたり。
Q2_ 行きつけのレストランはどこ? おすすめメニューは?
A2_ [Il borghetto]。このフィレンツェ風ステーキやチーズ・フオンデュは絶品なんだよ。
Q3_ 休日は何をしている?
A3_ ドライブか海に行くか、新しいレストラン発掘かな。
Q4_ あなたの夢は?
A4_ 会社を買収して、お金を作って、ヨットで生活する。でも仕事は一生生きたいなあ。
Q5_ お洒落でこだわる点は?
A5_ 小物と服をトータルコーディネート。小物にはお金をかける。
Q6_ 乗っているクルマは何?
A6_ アウディ A8。
Q7_ 得意料理は?
A7_ ミラノ風リゾットは自信あり。
Q8_ 人生のモットーは?
A8_ 生かさず、殺さず。
Q9_ 「最後の晚餐」では何を食べたい?
A9_ リンゴのシャルロット・パニラアイス添えにパンテレリアのバッシート(デザートワイン)。



atesist of the month

ステファノ・ファッダ (34)
Stefano Fadda

PR会社オーナー。顧客はアルマーニやワインメーカーのギャなど、一流どころ。ミラノの郊外に両親と同居中で、独身。いま欲しいものは、アンティーク時計。

NEW FACE

ミラノのインテリ層が通う、シーフードレストラン

「ヴェーレ・ラティーネ」は、去年12月にオープンしたばかりのレストラン。オーナーシェフは、かねてよりシーフードで注目を浴びていたプーリア出身の料理人、ステファノ・デルカダ。プーリアといえば、イタリアでも数少ない生の魚を食べる町として知られるが、彼自身、「魚ほど身体にいい食べ物はない!」と信じていて、毎日市場に出かけては新鮮な魚介類だけを仕入れている。

内陸部に位置するミラノでは魚

介類は高価なイメージが強いのだが、健康に気を使うインテリ層を中心にファンはじわじわと増えつつある。人気メニューは、カジキマグロ、スズキなど淡白な素材を用いたカルパッチョだ。パスタも魚介中心で、手長エビ、オマールエビやからすみなどをメインに、旬の野菜と合わせたものが秀逸。バターや生クリームを極力使わず、オリーブオイルとトマトで素材の味を生かした素朴な料理で、身体にも実に美味しい。



ワインは12.50~120ユーロまで、約50種類が揃う。



料理は平均50ユーロ前後。ワインは別。



Vele Latine
Via Benedetto Marcello 34
☎02-29404365
LIMA
☎12時~14時30分、19時~23時30分
日祭、祭



アンコウのバルサミコ風味と手長エビのパスタ。各15ユーロ

