



Certificazione della Sardegna

サルデーニャ検定 第9回 Settembre 2016

9月になりましたが、まだまだ暑さは続きますね。疲れがたまるとこれからの時期、夏バテには気を付けて下さい。栄養をしっかりと取るためには、「酔っぱらい豚のスピーード」や「馬肉のタリアータ」などがオススメです。

さて今月はタロスのシェフ、長野さんがサルデーニャへ行ってきます。料理と同じくらい、お店にいらして下さる皆様との会話が大好きな長野さん。戻ってきたら、ぜひお土産話を聞いてみて下さいね！ そんな長野さんからは、サルデーニャのパスタに関する問題です。



～第1問～

タロス一番人気のパスタは、「貝類のフレーグラ」。この小さな粒状のパスタ、フレーグラの説明として、正しいものは次のうちどれでしょうか。

1. フレーグラは生地を細長い筒状に伸ばし、それを切って作られる。
2. ヌオーロ地方では、山賊除けのために、毎年2月にフレーグラを庭にまく風習がある。
3. フレーグラは、形が魚の卵(=Fregola)に似ていることから、その名前が付けられた。



～第2問～

見た目がそうめんのような細いパスタ、フィリンディウ(Filindeu)。サルデーニャの伝統的なパスタのひとつです。その意味は次のうちどれでしょうか。

1. 神の糸
2. 黄金の髪
3. 黄金の糸



～第3問～

ニョケッティ・サルディ(サルデーニャのニョッキ)とも呼ばれ、サルデーニャのみならずイタリア各地で食べられている、小さなニョッキ「マロレッドウス」。サルデーニャ語で、どういう意味を持っているでしょうか。

1. 小さな牛
2. 小さなネジ
3. 小さな虫



東京都渋谷区道玄坂 1-5-2 渋谷SEDEビル1F tel 03/3464.8511

homepage www.tharros.jp facebook www.facebook.com/tharros.shibuya