ファッロ（スペルト小麦）のジェラートづくり

ファッロ（スペルト小麦）に注目が集まり、スープやサラダに使われるようになった素朴な粒々とした食感の穀物。これを牛乳と砂糖でかのに煮て、オリジナルジェラートをつくる。仕上がりに松實を利用。

業務用のマシンに材料を注ぐ。このマシンと一緒に出張中を通して、お客様にジェラートづくりを実演してきた。コツはマシンをよく洗っておくこと。

かゆ状に炊上がったファッロは冷蔵庫で1週間もつ。この中から、3人のジェラート用に、500gをとり分ける。

材料は、24時間水に浸してふやかし、水をきったファッロ、粉糖（グルコース1：クラニュー糖3の比率で混ぜたもの）、バニラビーンズ、牛乳、生クリーム。

スイッチ・オン。約15分後にはジェラートができあがる。

牛乳2L と生クリーム500cc の一部を温め、粉糖のなを溶かす。残りの牛乳と生クリームを注いで冷まし、かゆ状のファッロ500g を加える。これがジェラートベース。

まず、ファッロをやわらかく煮る。鍋に牛乳1L、さやを切り開いたバニラビーンズを一緒に煮かし、粉糖200gを溶かす。

盛りつけにもひと工夫。炒ったファッロをかけて。

ここで、冷凍庫の底は熱抜きチェック。ジェラートベースの温度（メリッタ）は-2℃の間に収める。撹拌して温度を安いこなすのも、腕んの仕事。

ふやかしたファッロ500gを加え、かき混ぜながら60分間、やわらかくなるまで煮る。

いうユニットを結成し、世界中で、うまいイタリア料理＋ジェラートを提案してきた。彼を以降同伴した理由は、オーストラリア、サンパウロ、ドバイ、香港、モスクワ、10月には彼と共に行くつもりである。

目の前の食材に発見されると「どんなジェラートにするのが最適か？」と反射的に考える。甘いデザートワインでもいいジェラート、辛口でタンニンのしっかりしたホワイトで「辛口ジェラート」、意外かな？　辛口ワインなら、個性を生かした料理にあうジェラート」がつくれる。この2年、ユニット「ベッラ・イタリア」のテーマは「フリッド・カルド（冷と温）」。料理とジェラートを一皿に盛りあわせ、変化に味わうという提案だ。冷と温の変化が舌の味覚に作用して、味覚が敏感になるというデータにもとづくものなんだ。

ジェラートの材料の基本は「水分＋糖分」。さらに加えるものはクリーム、イチゴ、ワイン、タバコ……。加工法次第で、なんでもありうる。クリーミーさを与えるために一定量の糖分は不可欠だが、ほかの味の要素が強ければ甘みは目立たない。ジェラートづくりの基本は以上。ベースに徹底的に拘りあり、あとはファンタジーとパッションだよ。

ジェラートと料理のコラボレーション

今回つくった2品。鯛の刺身、野菜ウイキョウの香り、レモングラス入りスパイシーなエスカルゴソースがけ。野菜ウイキョウのソルベット。

オリーブ油で揚げたタリアテッレ。スズキの自家製ルフスミとライム汁とエキストラバージンオリーブ油のジェラート。オリーブ油がポイント。

「ベッラ・イタリア」の料理。東京のミシュラン星付き店「イカ・ボスターレ」のシェフ、マルコ・ビスタレッリさん。持ち込んだジェラートに合わせ、相談しながら出来上がる。2人は自転車選手でもある。

ちょっとのおかみ。パスタのブイトーニ社の本拠地で、ルスキさんの自宅は元ホテル。