

朝獲れの最高品質マレンマ産有機栽培トマト

MAREMMA | TOSCANA

Belfiore Famiglia Ciarlo

ベルフィオーレ/ファミリア・チャルロ



▲1989年から有機栽培

1952年、ドナート・チャルロがトスカーナ州リヴォルノ県の小さな村、チェーナでトマト農園を始めたのがベルフィオーレの始まりです。当時、景気が悪かったイタリア。特に農業は儲からない時代で、多くの農家が廃業、フィレンツェに働きに出て行きました。

父、ドナートも農業に危機感を覚え、自分達のトマトをチャルロ家に代々伝わるレシピを使って瓶詰めに仕上げる工場を設立。素材本来の香りと味を、しっかり感じさせる缶詰はすぐに評判となりました。

『1989年には自社農園は勿論、トマトの仕入れ先も全て有機栽培に変更（ユーロリーフ/ICEA ビオロジコ認証取得）。商品に使われるハーブやその他の野菜に関してもほぼ全てが有機認証を得ています』

その後、ドナートは亡くなりましたが、父の遺志を引き継ぎ、3人の娘、シモネッタ、エミリアーナ、アントネッラ、そして母親、レンツァが引き継ぎ、商品はカルチョーフィやピクルス、バジルペースト、ジャムまで増え、現在に至ります。

▲トマトの最適地、マレンマ

トマトソースの瓶詰めは、とてもシンプル。だからこそ、素材が重要。ベルフィオーレの南、海沿いのマレンマ地区のトマトはイタリアでも最高品質と言われています。この地域の有機栽培のトマトのみを使用します。

マレンマの肥沃で水捌けの良い土壌、長い日照時間と少しの乾燥、昼夜の寒暖差はトマトにとって最高の条件。肉厚に生育し、糖度、酸度とも高い状態で標高の低い畑から順に収穫していきます。

『最も重要なのはトマトの品質ですが、生産地に隣接していることで、収穫してから素早く加工、瓶詰めする事ができます。トマトの理想郷、マレンマの有機栽培トマトを24時間以内に加工、瓶詰めするので香り味も他とは全く違うのです』

効率性や均一性を重視した商品は作りません。友人達の有機栽培農園から仕入れた野菜を使い（加工品は使いません）、トスカーナのエキストラ・ヴァージンオイルのみを使って仕上げています。

▲チャルロ家に伝わるレシピ

有機栽培で育てられた野菜は香りが豊かで味わいも濃い。香、フレッシュさを活かす為には手早さが重要です。完全に熟した野菜を手で収穫後、直ぐに洗浄。手作業で選別していきます。その後、ジュース、ダイスカット、そしてトマトソースに加工します。

『全工程は香、フレッシュさを維持する為に低温下で行われます。バジルは自家菜園で栽培されたものを直前に収穫して加えます。チャルロ家に伝わる昔ながらのレシピによる素朴で華やかなトマトソースです』

トマトソース

収穫した、その日に工場に運び、手作業で選別。水洗いされ、香を損なわないよう低温でカット、できるだけ短い時間で煮込まれ、熱いうちに裏漉しされます。原材料は有機栽培トマト、塩、そしてレンツァが育てたバジルのみ。

ダイスカットトマト

収穫した、その日に工場に運び、手作業で選別。一切痛みのないものだけを厳選し、水洗い、カットして、バジルを加えただけ。ダイスカットトマトのフレッシュな風味を損なわないよう、あまり加熱しないものにお使い下さい。



メルマガ&LINE
限定品予約や入港案内、試飲会やセミナー等を御案内！



生産者紹介カタログ&最新在庫表
実際に現地を訪れ、畑を歩き、カンティーナで触り、造り手と話して学んだ事、感じた事をまとめました。最新在庫表は、できるだけ毎日更新！

