

100年続く家族経営、伝統的パスタの最高峰

LARI | TOSCANA

Martelli

マルテッリ



▲1926年から続く家族経営パスタ工房

伝統的にパスタはローマでは青い袋、トスカーナでは黄色の袋に入れられて売られていました。マルテッリの黄色い袋はトスカーナの伝統を今に残す意志の表れなのです。トスカーナ州、ピサ丘陵の中世の面影を残す小さな丘の村、ラーリ。

1926年、この村にマルテッリが設立されました。以来、伝統的で最高品質なパスタをマルテッリ一族のみで作ってきました。そして、今も家族8人だけで運営されています。

今では農業が近代化され、パスタ作りも近代化されました。安価な輸入小麦を使い、工場ですぐ素早く作られるパスタが主流となってしまいましたが、彼等の原材料は全てイタリア産。伝統的なセモリナ挽き硬質小麦粉を原料とし、今や一般的になった機械乾燥ではなく、自然乾燥による職人的製法を、いまだに続けているのがマルテッリ。今では非常に珍しい本物のパスタです。

『私達のパスタは自然に任せ、ゆっくり時間をかけて手で作られます。このような手法のパスタ作りは経済の発展と共に無くなってしまいました。長い時間が必要で、生産量も限られてしまうのですから効率的ではありません。しかし、素材の香や個性、味わいの為には、とても重要な事なのです』

1950年以降の経済成長の中多くのパスタメーカーが近代的設備に移行していく中、デイーノとマリオのマルテッリ兄弟は、伝統を選び、高品質を捨てませんでした。この小さなパスタ工房の仕事は100年前のイタリアの味を今に残しているのです。

▲50時間かけて自然乾燥

残念な事に、今では、ほぼ全ての小麦は海外から輸入されていますが、マルテッリではモリーノ・ボルゴリオの最高峰イタリア産デュラム小麦のみを使用します。小麦本来の風味を強く感じさせる為には最高の素材が必要なのです。

現代製法では、早く生産する為、セモリナ粉をお湯で素早く練っていきますが、それではセモリナ粉にストレスを与えてしまいます。マルテッリでは冷水を使い、グルテンを刺激しないよう、ゆっくりと合わせていきます。

『今ではテフロン加工されたダイス（型）で素早く成型し、50度以上の高温で一気に乾燥させ、大量に生産するパスタが主流ですが、マルテッリは違います。ブロンズ製のダイスを使い、パスタにストレスをかけないように、ゆっくりと押し出し、成型。自然風を入れながら、36度以下の低温で50時間以上かけて乾燥させます』

テフロンで高速で押し出され、高温で乾燥させたパスタの表面はツルツルでガラス質。風味も弱いのですが、ブロンズ・ダイスでゆっくり押し出され、低温で乾燥させたパスタの表面は多孔質でザラつきがあり、小麦本来の風味が強く、旨味も強いのです。

多孔質なのでソースの絡みも良くなります。その反面、高温多湿には弱く、セモリナ粉の風味が損なわれる事がありますので、取り扱いにはご注意ください。

▲家族8人による手作りの味

1926年から家族のみでパスタを作り続けているマルテッリ。原料選びから袋詰めまで全て家族の手作業で行われているのです。イタリアで最も重要な食材であるパスタは海外からの輸入小麦を使い、工業化が進み、本来のパスタとは、ほど遠いものになってしまいました。100年前、パスタは各家庭でセモリナ粉を練って、作られていました。今の大量生産パスタとは全く違う経験が、そこにはあるはずです。その頃の美味しさを今に残す最後の作り手がマルテッリなのです。



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！

