

Le chocolat de cette semaine #66



夏の夕方の雨も、なんだかいつものことでだんだんと慣れてきてしまいましたね。。しかし、停電まで引き起こす雷雨はちょっと驚きます。雨あがりのあとのすっきりとした空気は好きなのですが、毎日のように降る豪雨、大きな被害がでないことを祈ります。



さて今週は、イタリアのチョコレートのご紹介です。イタリアの南部、長靴のかかとのあたりにあるタラントという街の、「ベルナルディ」というチョコレートショップです。1974年に、ミンモ、ジュゼッペ、チーロというベルナルディ家の兄弟が作ったペストリーショップです。質の高いチョコレートに拘り、パッケージなどにもそんなこだわりや品の良い雰囲気があります。



ジャンドウイヤ、ウエハー、カフェの3種類の味のキューブ型のチョコレートを頂きました。ジャンドウイヤとカフェは60%のダークチョコレートでコーティングされたもので、中はミルク感の強いヘーゼルナッツの香りがしたり、コーヒークールのような風味がしたり、力強い印象です。また、ウエハーはフィヤンティーヌのようなさくさくとした食感があり、コーティングもミルクチョコレートなので甘いですが、後味はすっきりとしています。イタリアのチョコレートといえば、素材を生かしたものが多いですが、ベルナルディも、素材の味が生きたチョコレートという印象です。いまは、ロシアやドイツ、オーストリアなど各国に輸出されていて、エミレーツ航空などでも提供されているようです。