

『レストラン紹介』 第27回

Torino Trattoria (トリノ・トラットリア)

今回は Parque das Laranjeiras にあるイタリア料理店、Torino Trattoria を訪ねました。

100席のレストランは、中央に空調の利いたスペース、その周りがテラスになっており、高台の立地を生かした造りになっています（ですが正面の通りは車が多くてうるさいのでゆったりと眺望を楽しむ雰囲気はありません）。全体的に、気取らない、カジュアルな店構え。ちなみに駐車スペースは20台程度は停まれそうな十分な面積があります。



オーナー

Cristvão M.P. Junior さん

オーナーの Cristvão Marques Pinto Junior さんは一見ごつつい強面のおじさんですが、話していると、熱くて一所懸命な人柄がにじみ出てくるような人でした。

レストランはオープンして7か月。ただ、レストランを開ける前にイタリア料理のデリバリー専門の時期が2年7か月あったということで、その実績をベースに満を持してのオープンということでしょう（ブラジル人の中ではイタリアンのデリバリーの店として結構有名です）。以前に外食産業での職歴は無く、工業団地に勤めていたそう。（ちなみにググってみると、父君はかつて州の商工局長なども務めた有名人のようです）

まずは前菜としてカナストラを頂きました（オーナーにサービスして頂きました。ごちそうさま！）縁を立てた薄い生地の上にソースを乗せてオープンで焼いたようなもので、とても美味しかったです。お薦めです。



カナストラ



アラビアッタ



トリノ

続いてお薦めパスタを選んで貰いました。

アラビアッタ（トマトソース、豚肉、ベーコンが入り、ピリ辛） ペンネで。小 R\$40

トリノ（ホワイトソース。ゴルゴンゾーラチーズ+ベーコン） フェトチーニ（きし麺のような平らなパスタ）で。（メニューに無し小 R\$40）

お馴染みカルボナーラとアルフレッド（バター、パルメザンチーズ）はスパゲッティで。（いずれも小 R\$40）

全てスパゲッティで頼もうと思ったのですが、アラビアッタはお薦めに従ってペンネで。結果的に今回はこれが一番のあたりでした。ソースはコクがあってペンネとの絡みも良し。トリノもホワイトソースとチーズの塩味とのバランスが良く、美味しかった（これはスパゲッティでも行けると思います）。カルボナーラとアルフレッドはやはりホワイトソース系なのですが、この2点については今までにブラジルで食べたパスタのなかでは「並み」でした。このお店はホワイトソースよりもトマトソース系がどうやら美味しいようです。

ちなみに、アルデンチ（固ゆで）にして！と余り期待せずに頼んだのですが、やはり期待したような堅さではありませんでした。麺はイタリア製を使用しているとのことなのですが。

ここで「なぜブラジルではアルデンチのパスタが食べられないのか」についてひとしきり議論。（結論としては「ブラジル人はとにかく何でも柔らかいのが好き！」）

さらに、ピザを頼んだのですが、オーナーは少し目を丸くして「パスタ以外にか？」の問い。これに「勿論食べますとも」と広報委員長。

結論から言いますと、食べましたが、多かったです。ピザ1枚+パスタであれば、パスタは2人前で十分だと思います。

ピザはポルトゲーザ（アンチョビーのトッピング有り）とカラブレーザの半々。生地は中くらいの厚さ、チーズは塩辛すぎず、量も多すぎず。個人的にはアンチョビーのピザはブラジルでは意外と食べられないので（恐らくアンチョビーが高いから。）、その点は評価。



ポルトゲーザ / カラブレーザ

店の名前は友人のプロサッカー選手がプレーしていたトリノにちなんだとのこと。また、シェフのブラジル人がイタリア料理を修行したのも偶然トリノだったとか。

今ではデリバリーは月に1500件の注文があるそうで、5年計画でフランチャイズ化していくのが夢だそうです。

工業から外食産業へ転身したオーナーですが、食べ物は「愛」を込めて作れば美味しくなる！と熱く語っておりました。

お代は一人当たり 80 レアルと、オマケしてもらった分を加算したとしても、「安め」の印象です。

ということで、カナストラとアラビアッタのペンネとアンチョビーのピザの組み合わせを是非お試しください。

営業日：

火曜～日曜 18時～23時 (月曜定休)

土曜はお昼も営業

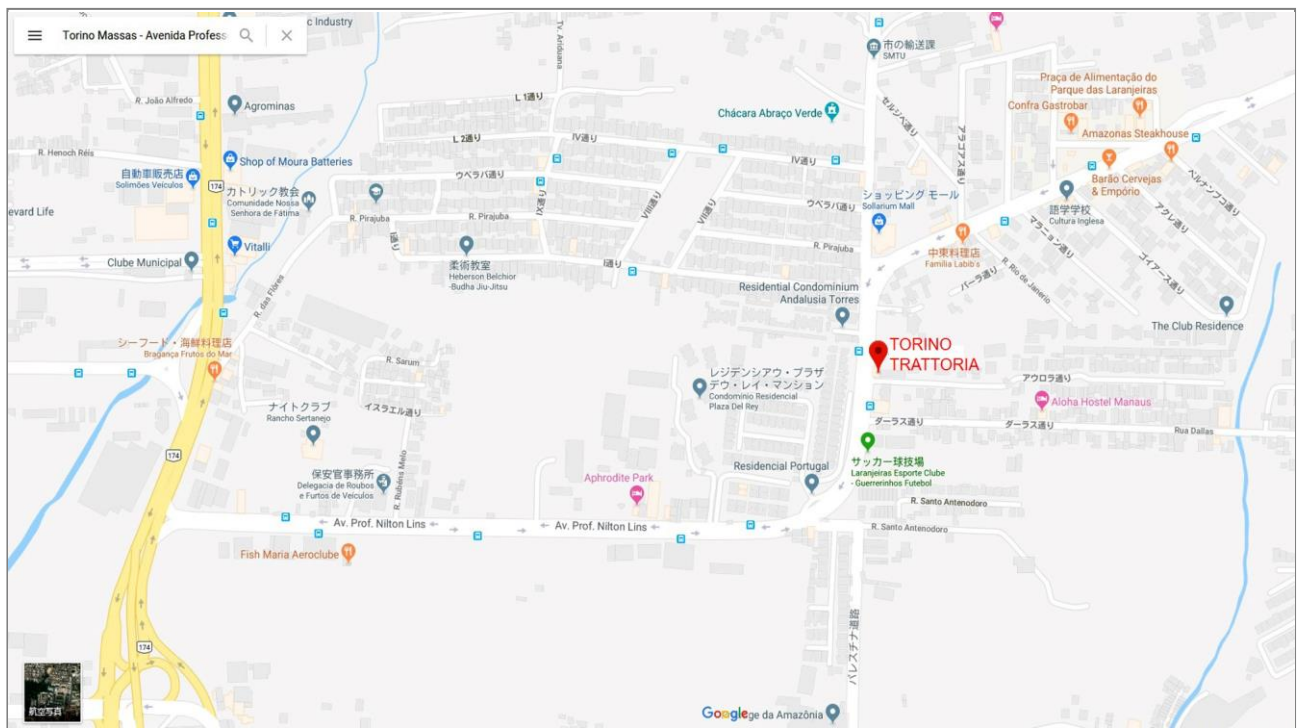
(火水木はパスタ、ピザの Rodizio 食べ放題：R\$49,90)

所在地：

Torino Trattoria (※ネット上では Torino Massas)

Av. Prof. Nilton Lins, 1228 - Flores

Tel: (92) 3308-8000



※ 本インタビューは 2018 年 6 月 8 日に実施されたものです。