



2014年7月2日

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会がレシピコンテスト実施中！ “パルミジャーノ・レッジャーノ・シェフ 2014”

パルミジャーノ・レッジャーノ・チーズ協会（CFPR：イタリア、レッジョ・エミリア市）は、「パルミジャーノ・レッジャーノ・シェフ」と題して、7月18日までオンライン・レシピコンテストを実施中です。第1回目の昨年はイタリア国内から150以上のレシピ応募がありましたが、今年はその対象を世界に広げ、各国のフードブロガー、料理学校の生徒や料理好きの方、そしてプロの料理人からより多くのレシピを募集するという企画です。

今年のレシピのテーマは「クロスッキング」。つまり異文化の食材や調理法をパルミジャーノ・レッジャーノと融合させ、春巻きからタコスまでの世界中の料理の美味しさをさらに高める可能性があることを通して、このチーズの汎用性を示すのがねらいです。イタリア国内の参加者には他国の料理文化を、日本などイタリア以外からの参加者には自国の料理文化を生かしつつ、材料にパルミジャーノ・レッジャーノを加えた料理に挑戦してもらいます。

レシピ応募は次の特設サイト(英・伊)から可能です。<http://crosscooking.parmigianoreggiano.com/>すでに多くのレシピが投稿されており、国旗によってどの国の料理からインスピレーションを受けたレシピか、一目で分かるようになっています。さらに日本では、パルミジャーノ・レッジャーノの魅力を分かりやすく説明したページを作成し、レシピ投稿についても日本語で説明しています。

http://www.oceans-nadia.com/contents/parmigiano_reggiano

コンテスト終了後には、国際的なシェフの集まりであるユーロトーク国際協会に所属するシェフらが、オリジナリティ、材料の組み合わせ方、パルミジャーノ・レッジャーノをどれだけうまく異文化の料理に融合させているかを考慮に入れて審査を行い、テーマをうまく表現した優秀レシピ30点を選定します。それらのレシピはパルミジャーノ・レッジャーノ初の「クロスッキング」をテーマにしたレシピ本に掲載されます。さらに優勝者にはサプライズプレゼントも用意されています。



「パルミジャーノ・レッジャーノ」は、北イタリアの限られた地域内で作られているDOP（原産地呼称保護）チーズ。9世紀以上の伝統を守り、熟練の職人たちが添加物を一切使わずに手作りしています。最低12ヶ月の長い熟成の間に芳醇な香りと風味、そして独特な食感とアミノ酸の結晶が生まれます。

パルミジャーノ・レッジャーノ・インフォメーション・センター

(株)旭エージェンシー 内 采女 Tel: 03-5574-7890 Fax: 03-5574-7887 E-mail: info@parmigianoreggiano.jp