vinetur

Sabìa、ステファノ・トスカーノとピラール・トレドを厨房の責任者に起用

シチリアの家族経営レストランSabìaが、地元食材と伝統を軸にした地中海料理をトスカーノとトレドに託す

2026年11月9日（月）



シチリア島ジェーラの家族経営レストラン、Sabìaは11月9日月曜日、ラ・ローザ家が飲食店事業を始めてから約10年を経て新たな段階に入るにあたり、ステファノ・トスカーノとピラール・トレドを中心に厨房の体制を刷新すると発表した。

ラ・ローザ家が経営する同店によると、トスカーノとトレドは2026年4月から厨房チームを率いている。私生活でも仕事でもパートナーである2人は、地中海料理を中心に、シチリアの要素を色濃く取り入れたメニューを監修。地元食材を重視し、時間をかけた調理や直火、食感と温度の対比を取り入れている。

今回の人事は、Sabìaのより広範な方向転換の一環だ。家族によると、同店は当初、宿泊施設の計画から始まったホスピタリティ事業で、後により本格的なレストランへと発展した。事業拠点はカルタニッセッタ県のジェーラ。沿岸の景観や産業で知られる一方、高級レストランの街としてはあまり知られていない地域だ。

同店によると、トスカーノはイタリア料理を学び、ジュゼッペ・ラチーティやピーノ・クッタイアのもとで経験を積んだ。リポストのSantantonio ResortやブテーラのDentro le Muraでは、トレドとともに働いたこともある。トスカーノは声明で、料理の個性を保ちながら、味の対比を通じて食材の魅力を引き出し、客にくつろいでもらうことが目標だと述べた。

スペインのアリカンテ出身のトレドは、料理コンクールで優勝したことをきっかけに、イタリアでプロの料理人を目指し、料理学校ALMAで学ぶ道が開けたと語った。Sabìaによると、その後ピーノ・クッタイアとエンリコ・クリッパのもとで研修を修了した。店によれば、トレドはクッタイアの厨房でトスカーノと出会い、2人は地中海に根差した料理に、外部からの影響を限定的に取り入れる共通のアプローチを築いた。

2人は、高級レストランの伝統が深く根付いていない街での営業には難しさがあるとしながらも、ジェーラでキャリアを築くことを選んだ。会社が発表したコメントで、周辺地域やその食材と密接に向き合えることが、この決断の理由だと述べている。

Sabìaのメニューは、Smart、Terra、Marea、Sabìaと名付けられた4つのテイスティングコースで構成される。店が紹介した料理からは、陸の食材と海の食材を使い分ける構成がうかがえる。シチリアでおなじみの食材を、より現代的な技法で仕立てた料理も複数そろえる。

肉料理には、ホロホロチョウを2種類の調理法で仕上げた一皿がある。胸肉は低温で真空調理し、脚肉はローストしたカボチャのクリームを添えたクロケットにする。また、赤ワインのリゾットには、鴨の煮込み、DOP認定チーズのPiacentinu Ennese、ローストしたヘーゼルナッツを合わせる。豚ヒレ肉の低温調理も提供する。魚介料理は、柑橘でマリネしたアカザエビにひよこ豆のクリームとレモンの泡を添えたもの、新玉ねぎの甘みを生かしたヴルーテに、オレンジ風味のカンパチのタルタル、ボッタルガ、Tuma Persaチーズのジェラートを合わせたミックスパスタ、テリヤキソースとコーヒーのソースで仕上げたタコ、ナツメヤシとドライフルーツを詰めた太刀魚のロメスコソース添えなどがある。

同店によると、厨房では手打ちパスタや毎朝焼くパンに加え、料理ごとに対比を生み出すための塩味のアイスクリームも取り入れている。こうしたアプローチには、高級料理に結びつく技法と、シチリアの食材や伝統的な郷土料理に根差した味わいを組み合わせる狙いがある。

Sabìaのルーツは、ラ・ローザ家が長年抱いてきたホスピタリティへの関心にある。同店によると、構想の発端はジェーラ出身の心臓専門医、サルヴァトーレ・ラ・ローザがホスピタリティ事業を始めたいと考えたことだった。その後、同じく心臓専門医のジュゼッペと弁護士のフランチェスコの息子2人が、レストランを加えることを提案した。家族はまた、料理や菓子作りの伝統を通じて家族の日々を支えた母ビアンカの思い出も、事業の形成に影響したと語っている。

オーナーによると、家庭での食の記憶は今も店の個性の一部だ。店内で焼くパンや手打ちパスタを重視するだけでなく、子どもの頃の味や家族で囲んだ食卓を思い起こさせるデザートにも、その影響が表れている。