

## 【ピッツァ講習会】～当日の様子～



次の3店舗から4人のピッツァ職人さんを講師としてお招きしました。

- ・ピッツァ トラットリア ダ・アチュ
  - ・ピッツェリア ゴンザ
  - ・ピッツェリア ソルジェンテ
- (写真中央はこの講習会の企画をしてくれた、岐阜友の会会員 豊木玉枝さん)



・生地作り方を丁寧に教えていただきました。

空気をつぶさないように綿棒で押し伸ばさない、イーストを最小限にして発酵時間を長くする、などなど、「目からうろこ」のお話が盛り沢山でした。



・生ハムとルッコラ、リコッタチーズのピンサ（左）

火力の弱い家庭でも美味しく出来るように、生地を素焼きにしてから具材を乗せる方法を（これを「ピンサ」という）教えてもらいました。

パルメジャーノ、リコッタ、モッツアレラの3種のチーズは、イタリアから空輸で求められています。

- ・リコッタチーズ入りピッツァフリッター（揚げピザ）ルッコラ、生ハム添え  
こちら石窯などが無い家庭で楽しめるように、と  
教えてくださいました物です。



今回の講習会は、4人のプロの職人さんがボランティアで来てくださり、参加者全員が大満足、大感激でした。  
材料もシェフたちのこだわりの物をふんだんに持ち込んでくださったので、本当に美味しかったです。  
「とても1000円だなんて思えない！」という声が多数聞かれました。

頂いて持ち帰った生地を、すぐに家庭で焼いた人も、家族に大好評だったようです。  
講習会后、豊木さんがシェフたちの感想を伺うと、「熱心に取り組んでくださって嬉しかった」「僕たちも楽しかった。またやりましょう。」との事です。  
教えてくださいましたシェフの皆さんはもちろん、企画してくれた食研の皆さんにも感謝です。

