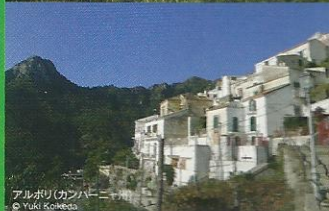


テリアーノ(バジリカータ州)
© Yuki Kikedaアルボリ(カンパーニア州)
© Yuki Kikedaジェーヴェ(サルデーニャ州)
© Yuki Kikedaフーヂ(ウンブリア州)
© Yuki Kikedaサン・ピエトロ・アヴェッラーナ(モリーゼ州)
© Yuki Kikeda

TOSHIBA presenta

小さな村の物語



毎週土曜より 9:00~9:54 放送

[アンコール放送] 毎週日曜 あさ10:00~10:54

イゾラ・テルビアーノ(マルケ州)の猫
© Asano Ogino

受け継がれた伝統と文化、豊穡の大地が育む自然の恵み...

多様性を持つイタリア各地の小さな村で

心豊かに暮らす村人たちの物語。

美しく生きるとは...?

目には見えない「本当に大切なもの」を

村人たちの笑顔が教えてくれます。

ナビゲーター：三上博史

製作：BS日テレ/テレコムスタッフ

好評
発売中

2nd シーズン DVD BOX

詳しくは
BS日テレホームページまで

BS日テレはいつでも無料。全国どこでもBS4チャンネル。

WEBも充実！
www.bs4.jp



Sfizziosita di verdure

スフイツィオジータ・ディ・ヴェルドウーレ

気軽につまめる人気の前菜。チーズとパン粉入りピーマン、ライス入りトマト、肉入りピーマン、チーズとトマトソース入りナス、タレツジョ入りニョッキのフライ。

La cucina sana



Fritti in pastella

フリッティ・イン・パステッラ

ズッキーニの花やエンドウ豆など、季節の野菜がカリッと揚げられ供される。プロセッコと一緒に。



Risotto carnaroli alla di zucca, con amaretti e aceto balsamico

リゾット・カルナローリ・アッラ・ディ・ズッカ・コン・アマレッティ・エ・アチエート・バルサミコ

甘味たっぷり！カボチャのリゾット。アマレッティの食感とバルサミコ酢の酸味がいいアクセントに。独創的な一品。

「おいしい」を約束する選りすぐりの生産者を訪ねて

Orto

オルト・ビオ
ORTO BIO

Lazio

畑は全部で3ヘクタール。野菜やオリーブ畑の他に、ニワトリ、山羊、ウサギなども飼っている。体や環境にいいものにこだわり、毎日、地下70mにある水質が汚染されていないかを厳密にチェックしながら、有機農法を実践している。奥さんのチンツィアさんは、採れた野菜を使って、レストランで料理をつくっている。4つのコースメニューがあるが、旨味が凝縮した地野菜の味を損なわないシンブルな調理やメニューを心掛けている。

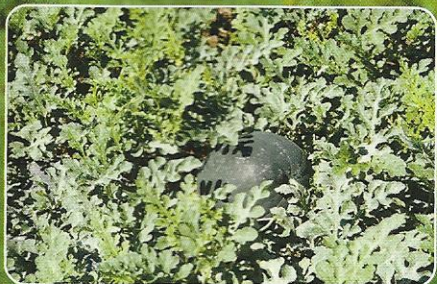
アレックスサンドロさんの両親は高齢で、子供たちは手伝ってはくれているものの長男でさえまだ15歳なので、夫婦はそれぞれ、1日中忙しく働いている。「焦らず、徐々に大きくしていけたら」と思っています。第2の人生だからとアレックスサンドロさん。40代半ばでのリストラというピンチをチャンスととらえ、前向きに生きる彼の生き方は、人々に勇気を与えている。

おいしく環境によい野菜が、健やかに育っている。

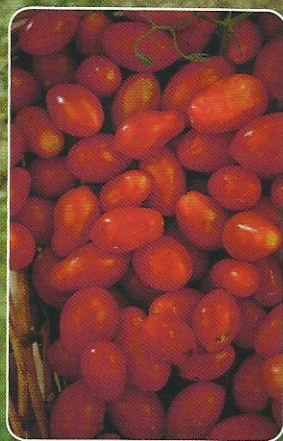
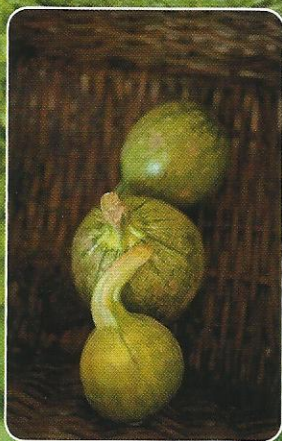
仲のいい謙虚な家族。長男のシモーネさん(左)は、将来シェフを目指しているそう。

パスカリさん一家

La famiglia Pascali



毎朝9時半に開く直売所には、いろいろな野菜やハーブが並ぶ。昼前には、すべて売り切れてしまう。



安全かつおいしい地野菜を
地道につくっていききたい

ラツィオ州の内陸部、なかなか山々を望むボッジョ・ミルテート。ここにある野菜の販売所に、遠くはローマから人々が訪れる。
オーナーのアレッササンドロさんは自然や動物、田舎暮らしが好きで、10年前にローマからここへ引っ越してきた。当時は航空会社に勤めていたが、リストラされたことをきっかけに本格的に農業に取り組むことを決意。3年前から畑と販売所、1年前からレストランも始めた。



次男のアンドレアさんも、レストランでお手伝い。