

## Hotel Hermitage

ホテル・エルミタージュ

portoferraio

★★★★

ビオドラ湾のベストビューを独り占め。



右●クラシックな海辺の洋館を思わせる内装。左●ビーチ沿いの芝生スペースに立つ石造りのチャペルは結婚式に活用。

今年50周年を迎えたエルバ島きっての老舗ホテル。幾つもホテルを所有するオーナーのフェラーリ家はエルバ・リゾート開発の先駆者のひとり。かつて漁村だったビオドラ湾を整備、拡張してエルバ島一贅沢なホテル空間に作り上げた。夕日に染まる海を見下ろすダイニング、海上にせり出したような朝食デッキ、ゲスト専用のプライベートビーチとゴルフコース、プールサイドバーなどなど、豪華かつ優雅に島暮らしを満喫できる。濃い顔立ちのバーテンダーもラテン的にフレンドリー。隣接するやや小振りな姉妹ホテル「ビオドラ」も眺めがいい。

La Biodola, Portoferraio tel.0565-9740 fax.0565-969984

全130室 ダブル€101～、スイート€223～

10月～4月休業 <http://www.hotelhermitage.it>

海を見下ろしながらの朝食は、一日でもっとも優雅な時間。ブッフェの料理も充実して、どれもフレッシュ。



rio marina

★★★★

## Il Termine

イル・テルミネ

大自然を満喫できるスタイリッシュなアグリツーリズム。



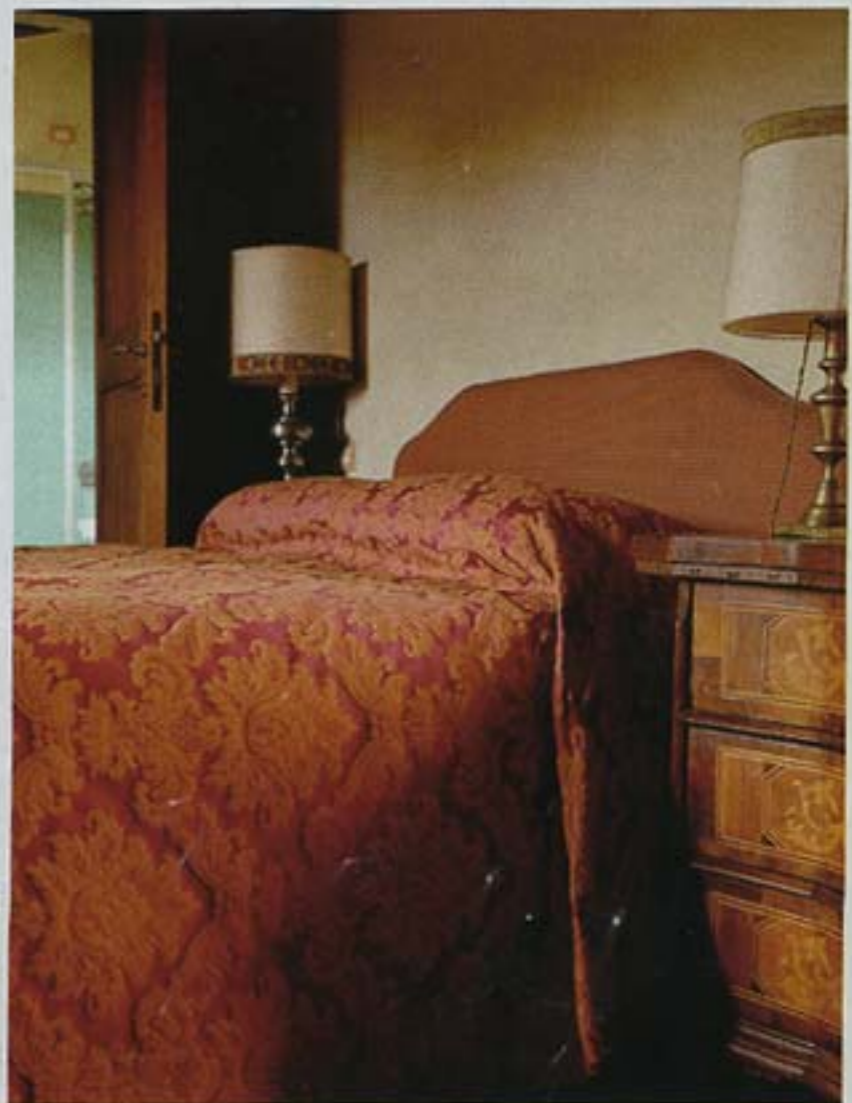
右●アグリツーリズムながら、ゆったりした居住スペース。調度品のセンスもいい。中右●シャワールームも最新設備で統一。中左・左●夕食は専属のシェフとスタッフによるレストランのようなサービス。そのレベルは4ツ星ホテルと同格。シェフのエドアルドは以前、リオ・マリナーナの人気店のオーナーシェフだった。

オープン2004年。リオ・マリナーナ内陸部、鉱物公園内にある一軒家のアグリツーリズム。アクセスは旧鉱山への入り口。そのアプローチからして、野性味たっぷり、ワイルドな一夜が期待できるというもの。しかし宿そのものは、IT系から転身して島暮らしを始めた若きオーナー、マッテオが自らの手で作り上げた、上品でスタイリッシュな空間。調度品はトスカーナの本物のアンティーク、シャワールームも最新の設備と農家風アグリとはひと味もふた味も違う快適さ。シェフ、エドアルドが作る海の幸満載のエルバ料理は、幸せな気分させてくれる。

Localita Il Termine, Rio Marina tel.&fax.0565-931113

全6室 €80～(ハーフボード)

<http://www.agriturismoiltermine.it>





## Publius

プブリウス

エルバの山の滋味を食すなら。

marciana  
Restaurant



上右●リオ・マリーナのアグリツーリズモ「イル・テルミネ」の朝食にはシンプルな島の食材が並ぶ。セイヨウコケモモ、栗など、花ごとに種類の異なる蜂蜜。上中●プラム、洋梨、花梨などのマルメラータは自家製。上左●エルバ島でおそらく初めてというチンタセネーゼ豚の養殖も行っており、サラミやプロシュートにして食べる。下●「プブリウス」で使うハーブや野菜はすべて地元産。野生のフェネル、ローズマリー、ミント、月桂樹、ネズの実など、どれも香り高く、島の伝統料理には欠かせない。

カバンネ山麓の小さな町ポッジョにある店。メニュー自体は肉も魚も半々だが、山の料理の店として名高い。地元の山で採れるさまざまなハーブ、栗、キノコ、猪、野鳥などを使った手打ちパスタや煮込み料理が人気。現在は創業者プブリオの子供たちが店を運営する。島のワインも充実。また写真をご覧の通り、素晴らしい眺望を持つ上、スタッフの温かなサービスもとても心地よい。

Piazza del Castagneto, 11 Poggio, Marciana

tel.0565-99208

営業12:00~14:30、19:00~23:00 月休(夏期は月昼休) 11月~2月休業

プブリオの子供たちが今も山の伝統の味を伝え続けている。「キノコのクロステイニーニ」「栗と鴨のニョッキ」「猪のパッパルデッレ」「猪の赤ワイン煮込み」。魚に飽きたから今日は山の料理、という浮気気分の旅人にカバンネ山麓の伝統をしっかりと教えてくれる正統派トスカリーナ料理の店だ。

「ある朝、店の前の広場にムフローネ(野生の羊)が出て来た時はさすがにびっくりしたわ」と笑うのはプブリオの娘シモノッタ。島の豊かな自然を実感させてくれるエピソードである。

ミネラル分豊富な海が育む新鮮な魚介類。

この旅の途中、島中のレストランをあちこち食べ歩いたが、どこかの店でも料理人たちが口を揃えて言うのは「エルバ島の魚は地中海で最も美味しい」という話だった。「人」という字を少々崩したような形のエルバ島は古来より鉄分が豊富な島として知られており、三千年前のエトルリア時代にはすでに磁鉄鉱や赤鉄鉱、褐鉄鉱が採掘され、鉄の製造が行われていた。国立公園となった現在は鉄の採掘は行われていないが、島の東海岸リオ・マリーナ周辺では鉄を多く含んだ赤い山肌をそりたち、黒い砂浜は無数の鉱物でさらさらと光り輝く。そうした島のミネラル分が海に注ぎ込み、海藻を育て、小魚を養う。伊勢海老や蟹は色鮮やかにたくましく育ち、青魚はは

じけんばかりに丸まると太り、そうした小魚を狙う大物が地中海各地からエルバ沖を目指す。イタリアが誇る豊饒の海がここにある。

ある日、ポルトフェツライオの港で漁師が魚を売っていたのでのぞいてみると、木箱に並んでいたのはアジ、サバ、イワシといった庶民の青魚(前述のペツシエ・ポーヴェロ)でどれも新鮮なもの。試しにカタクチイワシを一袋買ってみると、その背中はコバルト色に輝き、息をのむほど美しい。しばし見とれていたら買った物中の老人が近寄って来て「これはレモン、オイル、ニンニク、唐辛子少々で1時間くらいマリネして食べるのが一番美味しい」と言えば、そばの漁師が「あんだ、プレツツエーモロ(イタリアンパセリ)を忘れてるぜ」と切り返す。そんな光景が港で毎朝繰り返されているのだ。

初夏のエルバ島で食べずには帰れないのが、マルゲリータである。最初その名を聞いた時は「あれ、ピッツア?」と思ったけれど、実はマルゲリータとはエルバ島の方言で、イタリア語ではグランチエオラ、つまりヨーロッパ・ケアシガニのこと。

カルロと訪れた「ステッラ・マリーナ」では店主のマヌエラが、これをスパゲッティにしてくれた。足を殺ごと調理して旨味を引き出し、最後に蟹の卵とあえて食べるこのパスタは、エルバ版「カニタマス・パゲッティ」。美味しい蟹を目の前にすると誰もが無口になり、