

スペイン貴族の子孫の男爵が営むエトナ山麓の楽園、1609年にさかのぼる田舎家のアグリツーリズモ =トリニタ=



風景画家であるご主人のサルバトーレ・ボナユート男爵は、1300年代後半にナバラ家のピアンカ妃とともにシチリアにやってきたボナユート家の子孫。このアグリツーリズモのあるマスカルチアはエトナ山麓の標高約450Mに位置し、古代ローマ時代からの歴史を持つ街である。アグリツーリズモの建物もボナユート家の郊外の農園として、1609年に建てられた由緒ある建造物で敷地内の農園はアラブ時代に伝えられた灌漑設備が今なお現役で使われている。

お庭のいたるところ、溶岩の岩肌がごつごつと顔をのぞかせている。農学士でもあるサルバトーレ氏はその地形と地質を生かし、シチリアらしい植物のみならず、世界中から珍しい植物もとりよせ植えているのでお庭は植物園ともいえる。夏にはお庭でのお食事や木立に囲まれたプールサイドでのひと時が極上のリラックスを約束する。サルバトーレ氏も奥様のマリーナさんもいって気さくな人柄で、家庭的な雰囲気はほっとする人も多い。

お料理は伝統的シチリアスタイルだが、敷地内で生産される野菜や果物、ハーブなどの新鮮な素材をふんだんに使った家庭的な味わいの中にもクリエイティブな感覚が生かされたあたたかなお料理。

こちらで作られる有機栽培、無添加のジャム・ママレード(タロッコ、マンダリン、クレメンタインオレンジ、レモン、グレープフルーツなど)、エクストラバージンオリーブオイル、アーティーチョークのオイル漬け、ザガラ(柑橘類の花)の蜂蜜、レモンチェッコ、マンダリンリキュールなどの購入も可。ボナユート家には他にエトナ山麓のぶどう畑もあり、2000年からエトナで最もポピュラーなネレロ・マスカレーゼ種(シチリア原産品種)を使ったエトナ・ロッソ D.O.C. "BARONE ANTONIO"も生産している。



プランスケジュール

1日目	<p>カターニア(駅または空港)からアグリツーリズモまで専用車、日本人アシスタントがお迎え & オリエンテーション ウエルカムディナー</p>
2日目	<p>朝食後 公共バスにてカターニアの中心に向かいます。 活気あふれるカターニアの市場にご案内します。 ドゥオーモ広場周辺はバロックの建物もすばらしく、観光にも買い物にも便利です。 (通訳同行) ランチは含みません。</p> <p>午後 アグリツーリズモにてリラックスタイム</p> <p>夕刻 16:30頃(夏季は17:00頃)から シチリア料理レッスン(希望者)とご夕食</p>  
3日目	<p>朝食後、</p> <p>当アグリツーリズモのワイナリー(DOC)見学</p> <p>この伝統的ワイナリーは、すばらしい見晴らしのエトナ山麓に位置します。 当ワイナリーではシチリア原生品種のひとつネレロ・マスカレーゼ種から作られる“BARONE ANTONIO” (D.O.C.)を生産しています。 アグリツーリズモからはエトナ山麓の牧歌的な風景を楽しみながらのドライブ、ワイナリーでワインのテイastingをします。</p> <p>午後 アグリツーリズモに戻りリラックスタイム。サルパトーレ氏自慢の植物園のような木々に囲まれたお庭で、夏はプールサイドでゆったりとおくつろぎください。</p>   <p>夕食はアグリツーリズモにて</p>
4日目	<p>朝食後 カターニア(駅、バスターミナル、または空港)まで車で送迎</p>

【料金に含まれるもの】

3泊の宿泊代

夕食3食

アグリツーリズモへの到着時、出発時の送迎車

到着時の日本語アシスタントによるオリエンタリング

カターニア市内へのご案内通訳同行

クッキングレッスン

ワイナリーへのドライブとワインテイスティング

【お部屋の設備】

テレビ、ミニキッチン、冷蔵庫、冷暖房、バスまたはシャワールーム