

山區地帶七千公尺左右  
有高大的冷杉林

# ダイナミックな自然と独自の文化が残る島中東部へ 伝統のサルデーニヤに触れる旅

昔ながらの風習が息づき、訪れた人の心を引き付けてやまない——地中海に浮かぶ秘宝、イタリアのサルデーニャ島へ。

Photos: Guelph Park Conservation Trust; Author: Barbara Macmillan and Jim Bell



# Travel\_Sardegna

## Information

機内から、イタリア・カルブニーナのオルビア・コスター、エメラルド空港までは、アリカラ・イタリア航空の直行便でローマへ。往復料、リティアーナ・フライに乗り換えて14時間。V139 15P(2014年3月19日現在)



## 伝統の技を受け継ぐ名店でお土産探し



### スタイリッシュな伝統小物が見つかる

「ホテル・ス・ゴロゴーネ」の中にあるブティック工房「ボッテグ・アルテ」。伝統の刺繡が施されたクッションカバー、サルデニャ風のウールを使ったアイテム、地元アーティストの絵画まで、オリエーナの洗練された工芸品が手に入る。

### Botteghe d'arte

08025 Su Gologone,  
Oliena, Sardegna Italia  
+39-070-287512  
<http://www.sugologone.it>  
※10:00-23:00(春、秋)~24:00(夏)  
毎休



(上) 伝統の手法で現代的にデザインしたウールのマフラー。  
(左) 葉やかな財物がそろう。



(上) バルバジア地方で見  
ムラーレス(壁画)。世界  
遺産に登録したものが多い。これ  
はオリエーナに実在した  
名を追憶ジョバンニ・コル  
トトゥを描いたもの。(左)  
リューナの町の中心にある  
サンタ・マリア教会。



### 女性の胸を象徴した 金のアクセサリー

民族衣装を身に纏けるときに欠かせない金細工。「レオ」のオーナーであるフランチエスコ・サンナ氏は、町で数少ない職人だ。新郎の家族から新婦の家族に贈られるボタンは、オリエーナの伝統的な織り入り道具、織機で美しい。



(上) ボタンは、制作に15日間かかる。重さは、大きさによって、家族の財力を示していたといわれている。3000€~



### Leo

Via Fanna, 9 Oliena, Sardegna Italia  
+39-349-6610546  
※訪問時に電話で予約的

### 祖父の技を継承した 宝石のようなドルチェ

バルバジア地方で、結婚式や祭りのときによく振る舞われる伝統菓子。アーモンドと砂糖で作られる。ヌオーロにある「オーロ」のアンナ・ガルドゥさんは、土産の文化をテーマに、デザインを取り組む。注文から1週間で完成。

### Ristorante Cuisa

Via Francesco Ciusa, 55  
Nuoro, Sardegna Italia  
+39-0784-257052  
※10:00-15:00 19:00-23:00 (休月曜)  
※1週間に1回予約を



(上) 卒業を祝う花のモチーフ。  
(右) ウェディングケーキの注文も多い。





1 6つの伝統工芸の工房が集まる「ボッテガ・ダルテ」では、ゲストへのクリエイティブレッスンも行われている(1時間200€)。オリエーナに生息する色鮮やかな花を刺繡するコースが人気。  
2 サルデニャ中央部の最も古い音楽「テノーレス」。4人の歌い手が、サルデニャの古代建築様式スクーラーの形を模して円陣を組んで歌う。酒2回、音乐会が開催される。  
3 古代の陶器からコンテンポラリーアートまで、サルデニャ生まれの芸術家たちの作品を見られるのも、ここに滞在する大きな楽しみ。  
4 名物のパリパリした薄いパン、バーン・カラザウをブロードに塗し、トマトソース、ペコリーノチーズ、卵を割ってオープンに入れた「バーン・サリトゥ」は必ずオーダー! 地元のカンノナウ種の赤ワインとともに味わいたい。



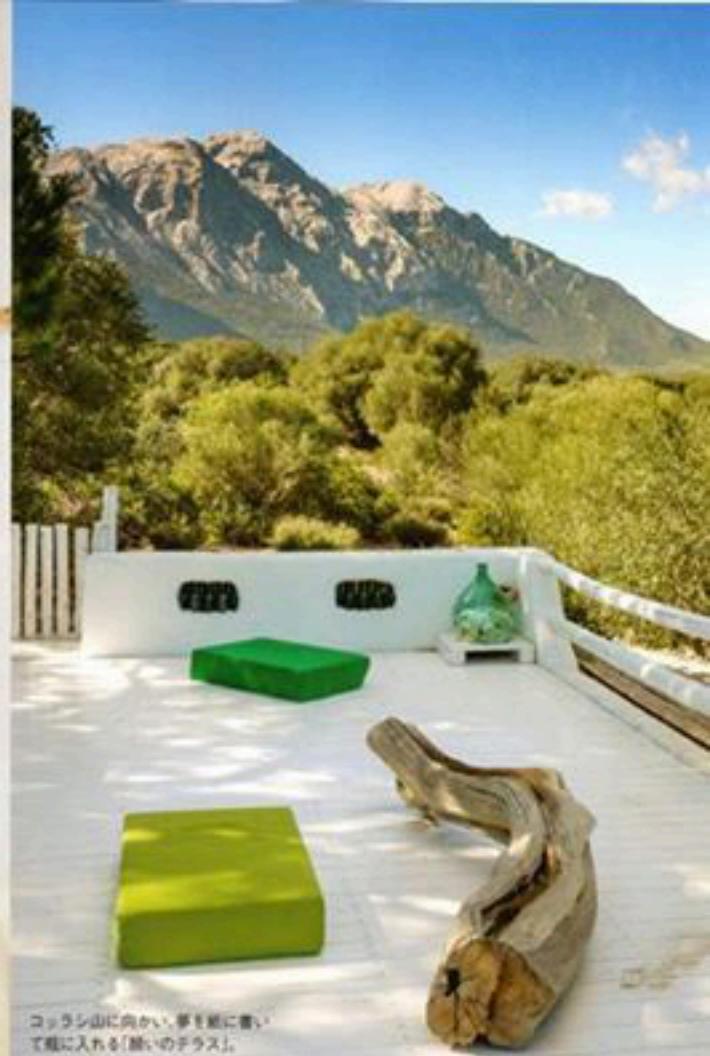
### HOTEL SU GOLOGONE

Su Gologone 08025, Oliena, Sardegna Italia ☎ +39-0784-287512 全66室  
クラシック・ルーム160€~、カントリー・スイート580€~、エグゼクティブ・スイート680€~  
<http://www.sugologone.it> 中毎年、11月~3月上旬まで休業

がある場所を訪れひと目ぼれ、まずは郷土料理のレストランをオーブンの前に宿泊施設も通り、67年にホテルとなつた。96年にシユゼンバ氏が亡くなつた後は、娘でアーティストのジョヴァンナさんがホテルの経営を引き継いでいる。古きよき習慣や名品を残しつつ、モダンなインテリアやプレゼントーションも試み、リアルなアートショーや試み、アートイベントなどを開催している。スタイルを展開している。

代々引き継がれる美意識とオリエーナへの深い愛情があふれるホテル。どこか日本の名旅館にも通ずるきめ細やかなホスピタリティが感じられる。ガのマドンナも、撮影で長期滞在して以来、これがお気に入り「私のサルデニアの家」と表現している。

羊飼いの生活からインスピレーションを得てデザインされた「カントリー・スイート」が人気。



コラシ山に向かい、夢を描く  
窓に入れる「無いのテラス」。



2代目でプロデューサーのジョヴァンナ・パリモッデさん(上)と、刺繍の達人で  
郷土料理の研究にも余念がない母親  
のバスク・パリモッデさん(左)。

## サルデーニャのおもてなしの心と 美意識があふれるアイコニックなホテル



フランチェスコ・チューザの作品も飾られたエグゼクティブ・スイート。

島中東部バルバジア地方のオリエーナに、サルデーニャの伝統、自然の美しさ、土着の文化を伝え続ける「ホテル・ス・ゴロゴーネ」がある。ワイルドな海肌のスプラモンテ山脈を望み、水深1-3.5mの清らかな水道ス・ゴロゴーネに隣接。また、車を20分走らせれば、細縫のカラ・ゴノーネ海岸にも到着する。ドラマチックかつピュアな理屈堅に、「誰もが心を奪われる」創業者のジュゼッペ・パリモッデ氏は、オリエーナの発展に生涯を捧げた人物だ。彼の実家は、町の中心に伝統建築の家屋をいくつか所有し、母親はそこを旅行者やアーティストたちに宿として提供しておらずしていた。そんな姿を見て、實業家となったジュゼッペ氏は、60年代の初め、現在のホテル

西部劇のようなワイルドな渓谷が  
続くゴーラ・ディ・ガナゴズ。



1 目前に迫るラナイットウ渓谷を眺めながらの食事。2 かつて羊飼いが宿泊したりしていたビンネット。現在はここでチーズ作りや肉の丸焼きが行われている。3 羊のミルクに、羊の脂を入れて凝固させるベコリーノチーズ。フレッシュなものから熟成タイプまで味わえる。4 サルデニヤ島のコルクのプレートに盛られた羊飼い特製の昼食。

## 絶景に抱かれる 癒やしのエクスカーション

「ホテル・ス・ゴロコーケ」では、サルデニヤの大自然や生物を知りすべしと想う。そこで、そこには、山腹の高層部のコフラン山の頂上パラドウ(標高1463m)へ。そこでは、毎回30分ほど散策。再びささやかなエクスカーションが用意されている。いちばんのおすすめは、ラナイットウ渓谷を訪ねる。アーヴィングの「ラナイットウ渓谷」(6時間・昼食付き・一人60円)。バルバジア地方の農民たちは、古来、畑仕事だけでなく牧羊もして生計を立てていた。80年代後半までは、羊を放牧する期間、羊飼いはビハネットと呼ばれる円錐形のシェルターで長期間暮らしていたという。そんな羊飼いの生活に触れる貴重なツアーだ。

朝、ホテルからジープでスプラ

モンテ山脈の最高峰コフラン山の頂上パラドウ(標高1463m)へ。そこで、毎回30分ほど散策。再びジープに乗り、西面側をなだらかな山腹を望む熱帯スポーツを訪ねる。その後、ラナイットウ渓谷へと向かい、スマーラー時代のカラロス村の遺跡を見学した後は、羊飼いとランチ。ここでなければ味わえないものはかりだ。サルデニヤ人のソウルフード、ベコリーノ(羊)チーズを作る工程も楽しい。ドラマティックな景色と牧羊文化に触れるうちに、日常のストレスから、自然に解放されていく。