

19世紀のイタリア料理レシピを 現代の健康長寿に生かす

特別
講座

2019年11月

【講座内容】

19世紀半ば過ぎに出版されたペッレグリーノ・アルトゥージの『イタリア料理大全 料理の学と健康の術（原題 La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene）』は、イタリアの家庭に一冊はあるといわれた郷土料理・家庭料理のバイブルです。今秋の日本語版の出版を記念して、このロングセラーのレシピ読み物を、現代の健康長寿にどう生かすかをお話しします。講座の後は、レストランテ文流高田馬場店にて健康のメニューを、講師の解説を聞きながらいただきます。

【日時】2019年11月2日（土曜）

①【講義】11:00～12:30 ②【食事会】13:00～14:30

【会場】①リングビーバ・イタリア語教室 ②レストランテ文流高田馬場

【受講料】●8,000円（19年10月期受講生）●8,500円（一般）

【定員】10名（最小開講人数6名）

【申込締め切り】10月18日（金）

*定員に達した時点で締切らせて頂きます。締切日以降、定員に余裕がある場合は受付をいたします。

● 講師 中村浩子（なかむら ひろこ） 【講師紹介】



東京外国語大学イタリア語学科卒。イタリアの新聞社『ラ・レプブリカ』極東支局勤務を経て、文筆・翻訳へ。世界的な食の運動「スローフード」の創始者カルロ・ペトリニの『スローフード・バイブル』を訳したのをきっかけに、奥深いイタリアの食文化に魅きつけられる。日本菓子専門学校にて外部講師をつとめるほか、城西大学やリングビーバ・イタリア語教室にてイタリアの食文化について特別講座をもつ。2017年、イタリアの食関連団体より「レポーター・デル・グスト賞」を受賞。著書に『イタリア郷土料理 美味紀行』（小学館文庫）、共訳にて『イタリア料理大全』（平凡社）を12月に出版予定。



【食事会メニュー】

前菜 Antipasti	ドンゼッリーネ イチジクと生ハム添え Donzelline aromatiche con i fichi e il prosciutto crudo キノコの煮こみ Funghi in umido
パスタ Primo	ロマーニャ風カッペッレットティ Cappelletti all'uso di Romagna
メイン Secondo	フィレンツェ風肉だんご Polpettone di carne cruda alla fiorentina
デザート Dolce	クルミのチョコレートタルト Torta di noci



*メニューは変更する場合がございます。予めご了承下さい。

 グラスワイン 1杯と食後のコーヒーがつかます。



申込方法・申込書等は裏面をご覧ください。→

【申込方法】

申込書に必要事項をご記入の上、リンガビーバ・イタリア語教室事務室にご提出下さい。

申込書のご提出と同時に、受講料を銀行振込か事務室にてお支払い下さい。

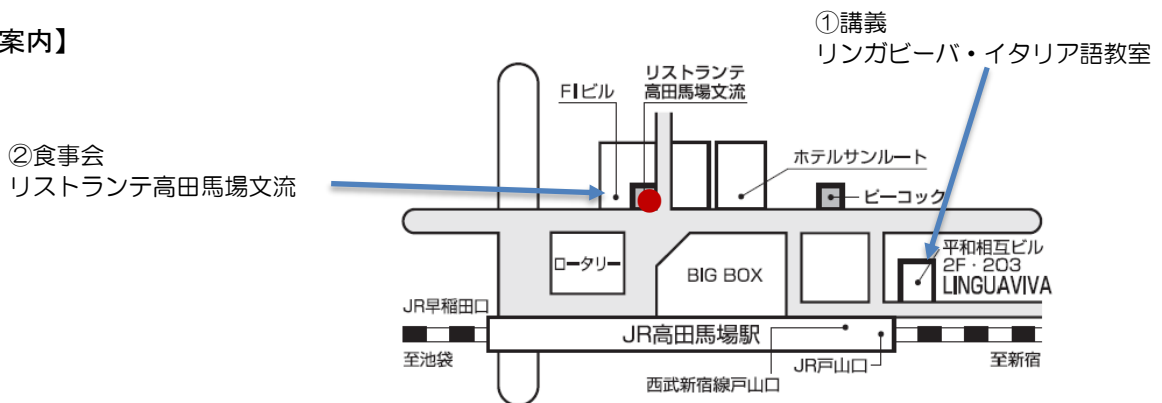
〔振込先〕

三井住友銀行 高田馬場支店 (普) 4 7 6 8 6 4 5 口座名義 ゴウドウガイシャ エツレヴ

一旦納入された受講料は返金いたしません。あらかじめご了承下さい。

所定人数(6名)に満たない場合は開講致しません。その場合は受講料を全額ご返金致します。

【会場案内】



お申し込み・お問い合わせ

リンガビーバ・イタリア語教室

〒169-0075 東京都新宿区高田馬場 1-33-6 平和相互ビル 203

TEL 03-3208-5446 FAX 03-3208-9703 E-mail: linguaviva@ellevu.jp

www.linguaviva.info ▶ 講座内容やご質問などお気軽にお問い合わせ下さい。

※キリトリ※

特別講座 19世紀のイタリア料理レシピ 申込書

〔2019年11月2日(土)〕

※キリトリ※

フリガナ

氏名 _____ 生年月日(西暦) _____ 年 _____ 月 _____ 日

‘19.10月期

●受講料: 8,000円(受講生) 8,500円(一般) ●受講料支払予定日 _____ 月 _____ 日

住所 〒 _____

電話番号(自宅) _____ (携帯電話) _____

FAX _____ E-mail _____

受講生 ‘19年10月期クラス名 _____ (_____ 曜日) 一般 どこで学びましたか? _____

[イタリア語のレベル] 入門 初級 中級 上級 学習経験 _____ 年

※授業は日本語で行います。語学レベルに関わらずどなたでもお申し込み頂けます。