

# 料理から知るナポリ

特別  
講座

2017年6月

## 講座内容

イタリア料理に欠かせない材料のひとつ、トマト。ですが、トマトがイタリアでさかんに食べられるようになったのは、1700年代になってからのこと。すでに中世に重要な宮廷料理本ができ上がっていたナポリでのできごとでした。そのわけは、ナポリ特有の歴史にありました。

トマトソースのスパゲッティやピッツァ・マルゲリータができ上がった背景から掘り下げて、ナポリの歴史や文化を学んでいきましょう。



〔セミナー後の食事会〕カンパーニャ州ナポリの料理を**リストランテ文流 高田馬場店**で特別にご用意し、食材や調理法にどのような特徴があるのかを賞味し、解説します。

「トルナトーレ監督の映画とイタリア料理」に続く、授業と食事会を組み合わせた特別講座の第二弾。語学レベルに関わらず、どなたでもご受講頂けます。皆様のご参加をお待ちしております。

## 講師 中村浩子（なかむら ひろこ）

〔講師紹介〕



イタリア語翻訳・文筆家。東京外国語大学イタリア語学科卒。本田技研工業、新聞社『ラ・レブブリカ』極東支局長助手を経て、翻訳・文筆へ。著書に『「イタリア郷土料理」美味紀行』（小学館文庫）。訳書に映画監督G・トルナトーレの『ある天文学者の恋文』、スローフード運動の創始者C・ペトリーニ著『スローフード・バイブル』他多数。日本菓子専門学校外部講師。



【日時】2017年6月10日（土）

①〔講義〕11:00～12:30 ②〔食事会〕13:00～14:30

【会場】①リンガビーバ・イタリア語教室 ②リストランテ文流高田馬場

【受講料】●8,000円（17年4月期受講生）●8,500円（一般）

【定員】12名（最小開講人数6名）

【申込締切】5月29日（月）\*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いたします。

## 【食事会メニュー】

Peperoni ripieni パプリカの詰め物

Cozze gratinate ムール貝のオープン焼き

Ziti al ragù ナポリ風ラグーのズィーティ

Pesce all'acqua pazza アクアパッツァ

Delizie al limone レモンクリーム入りドルチェ

\*グラスワイン 1杯と食後のコーヒーがつかます。



\*メニューは変更される場合がございます。予めご了承下さい。



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。

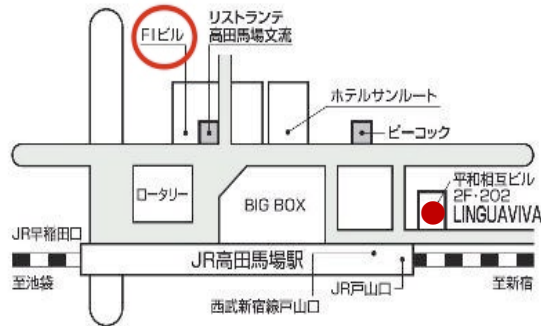
〔振込先〕

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 料理から知るナポリ 申込書

※キリトリ※

(2017年6月10日(土))

フリガナ

氏名 \_\_\_\_\_ 生年月日 19 \_\_\_\_ 年 \_\_\_\_ 月 \_\_\_\_ 日

● 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 '17年4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。