

サヴォイア家と トリノの料理

LA FAMIGLIA SAVOIA E LA CUCINA DI TORINO



特別
講座

2018年2月

【講座内容】

10～11世紀に誕生したサヴォイア伯家は、15世紀にサヴォイア公となって、トリノを中心とするピエモンテを治めました。その後、たび重なる戦争を機に、サヴォイア家はフランスに支配されたり、サルデーニャを獲得して王国を築いたりします。そして、リソルジメントという国家統一運動の機運が高まり、サヴォイア家の王のもとにイタリアが王国としてほぼひとつになりました。それは、第二次世界大戦後、イタリアから一家が国外追放されるまで続いたのです。

イタリアを知るうえで欠かせないサヴォイア家のドラマチックな歴史をわかりやすく解説し、王家とリソルジメントの人物にかかわるトリノの料理を見ていきます。

リストランテ文流高田馬場店での食事会では、リソルジメントにちなんだ料理とトリノの庶民の料理の両方を味わっていただきます。

【日 時】 2018年2月24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）

【申込締切】 2月16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いたします。

● 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。新聞社『ラ・レプブリカ』極東支局勤務後、翻訳・文筆へ。著書に『「イタリア郷土料理」美味紀行』、訳書に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。第12回「レポーター・デル・グスト」賞受賞。日本菓子専門学校外部講師。

【食事会メニュー】

- ・Antipasto Sformato di topinambur キクイモのスフレ
- ・Primo Gnocchi alla bava チーズソースのニョッキ
- ・Secondo Arrosto di manzo alla Cavour カヴール風牛肉のロースト
- ・Dolce Bonét ブネ



*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きます。



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。

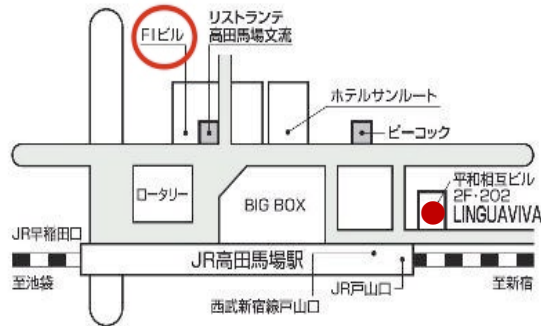
〔振込先〕

三井住友銀行 高田馬場支店 (普) 4768645 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 サヴォイア家とトリノの料理 申込書

※キリトリ※

(2018年2月24日(土))

フリガナ

氏名 _____ 生年月日 19 ____ 年 ____ 月 ____ 日

● 受講料: ^{'17.10月期} □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。