

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

19世紀半ばすぎに出版されたペツレグリーノ・アルトゥージの『イタリア料理大全 料理の学と健美食の術 (すべ) (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。

講座のあとは、レストランテ文流高田馬場店にて、健美食のメニューを、講師の解説を聞きながらいただきます。



中村 浩子 (なかむら・ひろこ)

イタリア食文化 文筆家・翻訳家

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』極東支局勤務をへて、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・ペトリーニの『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、城西大学やリンガビーバ・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10月に出版予定。

<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 fichi e prosciutto crudo キノコの煮こみ Funghi in umido
パスタ Primo メイン	ロマーニャ風カップペツレッティ Cappelletti all'uso di Romagna フィレンツェ風肉だんご
Secondo	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



【日時】2019年11月2日(土) 1〔講義〕10:30~12:00 2〔食事会〕12:30~14:00

【会場】1 リンガビーバ・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)

【申込締切】10月18日(金)

*定員に達した時点で締切ります。締切日以降、定員に余裕がある場合は受付いたします。