

原作翻訳者が語る トルナトーレ監督の 映画とイタリア料理

特別
講座
2017年2月

講座内容

映画『ニュー・シネマパラダイス』で知られるジュゼッペ・トルナトーレ監督。歴代の作品には、出身地のシチリアをはじめ、イタリアの食のシーンが散りばめられ、映画のなかの人の暮らしを生き生きと感じさせてくれます。

昨年秋に公開された『ある天文学者の恋文』の原作小説の翻訳者が、今までのトルナトーレ映画のなかのイタリア郷土料理・食材のシーンをとりあげ、映画の小道具として料理が果たす大切な役割をお話します。また、料理の背景にあるシチリア、とくにパレルモ県の特異な歴史についても解説します。

授業の後、レストランで監督の出身地バゲリーアのあるパレルモ県の料理をいただきながら、食材や調理法にどのような特徴があるのかを賞味し、解説を聞きます。

語学レベルに関わらず、どなたでもご参加頂けます。授業と食事会を組み合わせた特別講座です。

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・レプブリカ』極東支局を経て、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）。最新の訳書に映画監督G・トルナトーレの初の小説『ある天文学者の恋文』、その他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』（NHK出版）他多数。日本菓子専門学校外部講師。



【日時】2017年2月11日（土・祝日）

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レストランテ文流高田馬場

【受講料】●8,000円（16年10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】1月31日（火）※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。

【食事会メニュー】

CAPONATA CON SARDE A BECCAFICO カポナータと鰯のベッカフィーコ

SFORMATO DI ANELLETTI ALLA PALERMITANA パレルモ風アネレッティのオープン焼き

INVOLTINI DI PESCE SPADA ALLA PALERMITANA パレルモ風メカジキのインヴォルティーニ

CANNOLI カンノーリ

グラスワイン 1杯と食後のコーヒーがつきます。 *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。



申込方法・申込書等は裏面をご覧ください。→

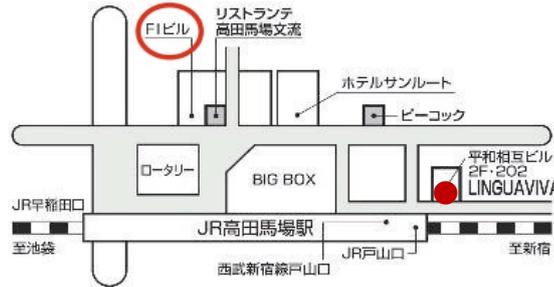
【申込方法】

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 トルナーレ監督の映画とイタリア料理 申込書

※キリトリ※

〔2017年2月11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 '16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

※本講座の授業は日本語で行います。語学レベルに関わりなくどなたでもお申し込み頂けます。