

★イタリア料理の巨匠 🍷 アルトゥージ・デー ★

Regione Emilia-Romagna

協力 エミリア・ロマーニャ州



パスタ作り実演
エミリア・ロマーニャの
神話と儀式

日時 11月20日(水) (各回内容は同じです)
11:00~12:30, 14:00~15:30 会場 エキジビションホール(1F)
入場無料(要予約)

カーザ・アルトゥージのシェフ、カルラ・プリリャドーリ氏が、ロマーニャ地域に典型的なタリアテッレ、タリオリーニ、バッバルデッレ、ガルガネッリなど数種類のパスタの作り方を解説しながら実演します。地産地消にこだわったレシピの背景説明や、パスタにまつわる逸話、食べ方のバリエーションなどについても解説します。(日伊逐次通訳付)



Carla Brigliadori カルラ・プリリャドーリ

イタリア家庭料理の伝統を現代に伝えるガストロノミー文化センター、カーザ・アルトゥージの料理教室責任者。さまざまなレベルのコースが開講されており、初心者からプロまで受講できる。エミリア・ロマーニャの料理や特産品の普及にも努めている。

ご予約



下記のサイト又は右のQRコードよりご予約ください。
www.iictokyo.com/cucina/artusi



イタリア料理大全
- 厨房の学とよい食の術
ペッレグリーノ・アルトゥージ著作邦訳出版を前に

日時 11月20日(水) 18:30 会場 アンエッリホール(B2F)
入場無料(要予約)

カーザ・アルトゥージ(財団)の学術顧問アルベルト・カバッティ氏氏がアルトゥージの著作 *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* の背景などについて紹介します。(日伊逐次通訳付) 続いて、日本翻訳プロジェクトの監修・監訳者である工藤裕子氏が日本語版についてのプレゼンテーションを行ったうえ、三名の翻訳者の一人である中村浩子氏および料理監修の長本和子氏とともに、アルトゥージの本がもつ今日的な意味、日本語版の意義などを議論します。(日本語のみ)

Kudo Hiroko 工藤 裕子

中央大学法学部教授、Ph.D.(公共政策学、ヴェネツィア大学より1998年受領)。公共政策学、公共経営論専攻。1992-1993年イタリア政府給付奨学生。内閣府経済社会総合研究所客員研究員、財務省財務総合政策研究所上席客員研究員等を歴任。イタリアの行財政や地域の持続可能な発展などを研究。

Nakamura Hiroko 中村 浩子

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。イタリア貿易振興会、イタリアの新聞社「ラ・レプブリカ」極東支局勤務を経て、日本のマスメディア向け文筆・翻訳の仕事に携わる。日本菓子専門学校外部講師を務めるほか、城西大学やリンガビーバ東京校にてイタリアの食文化について特別講座をもつ。主な訳書に「スローフード・バイブル」(NHK出版、2002)、主な著書に「イタリア郷土料理美味紀行」(小学館文庫、2014)など。



ご予約



下記リンク又は右のQRコードよりご予約ください。
https://iictokyobooking.net/rsv/1466/

Nagamoto Kazuko 長本 和子

イタリア料理研究家。劇団青年座在籍当時イタリアに魅せられ、イタリアのホテル学校に留学。その後、イタリア料理研修を企画する会社を設立。中目黒リストランテ カシーナ カナミツラ元経営者(2016まで)。現在は料理を通してイタリア文化を紹介している。料理教室「マンマのイタリア食堂」主宰。日本イタリア料理協会機関紙「ACCI」元編集長。日伊協会理事。著書「イタリア野菜のABC」、「シチリア海と大地の味」(文化出版局)他。「イタリア好き」に小説連載中。

お問い合わせ

イベント詳細やお問い合わせは
イタリア文化会館まで

Tel. 03-3264-6011 (内線24)
E-mail: eventi.iictokyo@esteri.it
www.iictokyo.com/cucina



〒102-0074 東京都千代田区九段南2-1-30
2-1-30, Kudan Minami, Chiyoda-ku, Tokyo 102-0074
●地下鉄「九段下」駅下車(出口2)徒歩約10分。



※駐車場はありませんので、車での来場はご遠慮下さい。

Settimana della cucina italiana nel mondo

世界イタリア料理週間

2019.11.18(月) → 24(日)



Quarta
第4回
Edizione

主催 イタリア文化会館、イタリア大使館

会場 イタリア文化会館 東京都千代田区九段南2-1-30

©Riccardo Guasco 提供: La Repubblica





THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

Quarta
第4回
Edizione

Settimana della cucina italiana nel mondo

世界イタリア料理週間

世界イタリア料理週間は、イタリアの食文化のさらなる普及を目的に、イタリア外務・国際協力省が関係省庁やその他の公共団体、業界団体、民間企業とともに推進するプロジェクトで、今年で4回目を迎えます。イタリア文化会館では、食をテーマに、写真展、講演会、コンサート、書籍の紹介など多彩なイベントを開催します。



ギャラリートーク 日本語逐次通訳付
平松玲子&マヌエラ・デ・レオナルディス

日時 11月23日(土・祝) 14:00~15:30
会場 エキジビジョンホール(1F) 入場無料(要予約)

ご予約
下記リンク又は右のQRコードよりご予約ください。
<https://iictokyobooking.net/rsv/1470/>



写真展
平松玲子写真展
美味なる主役たち
監修 マヌエラ・デ・レオナルディス

期間 11月18日(月)~24日(日) 11:00~18:00
会場 エキジビジョンホール(1F) 入場無料

平松氏は、イタリアの上質な食材や伝統とクリエイティビティに富んだ料理に魅せられ、数多くの写真に収めてきました。本展では、シンプルでありながら表現力に満ち、斬新な構図やアングルが特徴的な平松氏の作品22点を展示します。

Hiramatsu Reiko
平松 玲子
写真家。1995年にスティルライフを専門とするカメラマンとして独立。1995年渡伊。2014年までローマに在住。雑誌、新聞などに料理およびイタリア生活全般にわたるルポルタージュを寄稿。主な写真展に、「シチリアの光」(1999)、「Salute & Sapore」(ローマ2008)、「Kakushijai」(ローマ国際写真フェスティバル 2008, レッジョ・エミリア 2010)、「Bimi」(ローマ2018, パーリ2019)など。

Manuela De Leonardis
マヌエラ・デ・レオナルディス
美術家、ジャーナリスト、インディペンデントキュレーター。アートと食の関係に着目し、本の監修にも携わる。主なものに、「Kakushijai, il gusto nascosto」(Gangemi 2008)、「CAKE. La cultura del dessert tra tradizione araba e Occidente」(Postcard 2013)、「Taccuino sannita. Ricette molisane degli Anni Venti」(Ali&No 2015)、「Jack Sal. Half Empty/Half Full - Food Culture Ritual」(2019)、「Ginger House」(2019)。

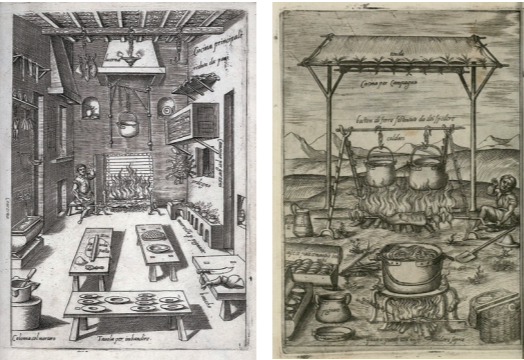
講演会
ルネッサンスの料理
天才たちの食べ物
講師 フランチェスコ・ベリッシモ&ダニエーレ・マクツリヤ

日時 11月21日(木) 18:30
会場 アネッリホール(B2F) 入場無料(要予約)

イタリア料理と聞いて思い浮かべるピッツァ・マルゲリータ、トマトソースの Pasta、ポテトのニョッキ、ティラミス、エスプレッソ…。これらはルネッサンス時代にはまだ存在していませんでした。では、レオナルド・ダ・ヴィンチやミケランジェロは何を食していたのでしょうか。講演会では、料理研究家のベリッシモ氏とシカゴ大学研究員のマクツリヤ氏が、ルネッサンス期の食文化について講演するとともに、当時のレシピを紹介いたします。(日伊逐次通訳付)

Francesco Bellissimo
フランチェスコ・ベリッシモ
イタリア料理研究家、シェフ、オリーブオイルのソムリエ。タレントとして各種メディアに出演。TBSテレビの番組「世界くらべてみたら」にレギュラー出演している。イタリア料理研究会会長を務めるとともに、国内外レストランのコンサルティンクも行っている。

Daniele Macuglia
ダニエーレ・マクツリヤ
歴史学者、シカゴ大学研究員。バヴァリア大学卒(物理学)。バヴァリア高等研究院(I.U.S.S.)で研鑽を積む。その後、シカゴ大学で近代科学史博士課程修了。レオナルド・ダ・ヴィンチ研究者。シカゴ大学、研究機関Newberry Libraryやシカゴ美術館付属美術大学で教鞭を執った。



ご予約
下記リンク又は右のQRコードよりご予約ください。
<https://iictokyobooking.net/rsv/1468/>



ご予約
下記サイト又は右のQRコードよりご予約ください。
www.iictokyo.com/cucina/caffe



セミナー
イリー
コーヒーセミナー
講師 ステファノ・カヴァリエーリ
協力 ALESSI

日時 11月18日(月) 11:00~12:30, 15:00~16:30
会場 エキジビジョンホール(1F) 入場無料(要予約)

本場イタリア出身の講師がイタリアでのエスプレッソの楽しみ方、味わい方を紹介し、また、家庭でも楽しめるモカポットでの抽出のコーヒー、カプセル式のエスプレッソマシンを使つてのエスプレッソコーヒーのアレンジやカプチーノの作り方を実演します。(日本語のみ)

Stefano Cavalieri ステファノ・カヴァリエーリ
1983年生まれ。ローマ大学で日本とアジアの文化を勉強した後、2012年来日。初回来日時からさまざまなイタリアンブランド(主に食材)に携わる。現在はイリー社の代理店、キーコーヒー株式会社にて、UdC(イリーコーヒー大学)のインストラクター兼イリーブランド担当者。



トークイベント
イタリアの食文化に関する
書籍の紹介
協力 紀伊國屋書店 洋書専門店 Books Kinokuniya Tokyo, 旭屋出版、世界文化社

会場 エキジビジョンホール(1F) 入場無料(要予約)
ご予約 下記サイト又は下のQRコードよりご予約ください。
www.iictokyo.com/cucina/books

イタリア料理やエノガストロミーに関する話題の最新書籍について、著者自らが紹介するトークイベントを行います。世界中の人々から愛されるイタリア料理の、その伝統と革新の一端を紹介いたします。



紀伊國屋書店販売コーナー

日時 11月18日(月)~23日(土・祝) 11:00~18:00 ※最終日17:00終了

会場 エキジビジョンホール(1F)
イタリア料理やイタリアの食文化に関する和書と洋書を販売します。各地方の郷土料理のレシピ本から、オリーブオイルやワインをはじめ、見た目にも美味しい書籍を多数用意しています。
紀伊國屋書店

11月18日(月) 13:30~14:30
「コーヒーで料理を作る」
横山千尋
(旭屋出版 2019年10月発売)



11月19日(火) 16:30~17:30
「ガイドブックでは分からない 現地発! イタリア「街グルメ」 美味しい話」
大矢麻里
(世界文化社 2018)



11月23日(土・祝) 11:30~12:30
「イタリア「地Pasta」完全レシピ」
小池教之 (オステリア・テッロ・スクード)
池田愛美
(世界文化社 2019年11月11日発売予定)



※表紙画像は作成中のものです。今後変更になる可能性があります。

コンサート
カルテット・インテルゾーン
Crazy Little Things
協力 エジストプロジェクト



ご予約
下記リンク又は右のQRコードよりご予約ください。
<https://iictokyobooking.net/rsv/1464/>



日時 11月18日(月) 18:30
会場 アネッリホール(B2F) 入場無料(要予約)

インテルゾーンは、F.ミニエッロ、R.ミゴーニ、A.デズグス、C.プシェドゥからなるパーカッションカルテットで、2005年、国立カリアリ音楽院での研究を通して結成されました。以来、打撃音が創り出す音と、その共鳴からなる表現を探り続けてきました。レパートリーには、ステイーヴ・ライヒ、ヤニス・クセナキス、ジョン・ケージ、デイヴィッド・ラングなどの楽曲があります。また、ダンスやシアターミュージック、ビデオ・インスタレーションを手がけるなど、活動の幅を広げています。本コンサートでは、パーカッション音楽の新たな可能性を追求する4人が、ボウルやグラスなど身近な食器なども使用したユニークな演奏を繰り広げます。

