

La mia Italia

イタリア家庭料理教室

## Seminario sul pecorino

イタリア食文化セミナーペコリーノとその歴史

2011年4月24日,25日 参加費: ¥1000

セミナー: 12:00-13:00 ; 17:00-18:00

自由参加: 11:00~20:00



Fattoria Italia

La mia Italiaは、イタリア食材輸入会社ファットリア・イタリアのマルチェッロ・サルストゥリ代表と一緒に、ペコリーノに関するセミナーを開催します。

サルストゥリ氏は長年に渡ってイタリア食材本来の品質を研究しています。今回のセミナーでは古い歴史をもつペコリーノの役割について触れます。

本セミナーではチーズの起源のほか、古代文明での利用方法、その伝統などについて話しながら、チーズを実際に試飲いただけます。さらに下記の食材も試食できます。試食できる食材は以下の通りです。

\*イタリアンチーズ (数種類) \*パンテッレリア島産のケッパー  
\*トリュフ風味の蜂蜜 \*白トリュフクリームなど  
セミナーで紹介される食材はご購入いただけます。品質の良い食材を知るための貴重な機会でもありますので、皆様のご参加を待ちしております。

★渋谷スタジオ★

東京都渋谷区渋谷3-13-5イブセ渋谷609

email:lamiaitalia1210@yahoo.co.jp

http://lamiaitalia.jp http://lusso.chop-pro.jp

