

CORSI SPECIALI

特別コース

GASTRONOMIA・VINO

料理コース・ワインコース

イタリア語を学ぶだけでなく、イタリア文化を理解するために欠かせない二つの要素、つまり料理とワインについて、ユニークな方法で知識を深めたいとお考えの方のためのコースです。

ビデオによる料理コース “BUON GIORNO IN CUCINA”

このコースは5月、6月、8月に各2回行われます。実用的で、視聴覚教材をふんだんに使うため、どのレベルの方でも受講していただけます。

授業では講師とともに、イタリアで大人気の料理番組、Gianluca Nosari による“BUON GIORNO IN CUCINA”を見ます。毎回2種類の料理が紹介されます。講師と一緒に食材や下準備の仕方について学び、最後に番組で紹介された料理(一皿)を味わいます。担当するのは当校講師で料理のエキスパートでもある Vincenzo Spinuso です。

イタリアワイン試飲コース “AMORE DIVINO”

授業は5月、6月、7月に各1回ずつ行われ、中級レベル以上の方を対象にしています。このコースが目標とするのは、そのワインの持つ特性を見つけること、味や香りに含まれる豊かな詩情を感じる、ブドウ畑による個性を知ること、生産者の仕事や苦勞を理解すること、いつ、どのようにワインを飲めばいいのかわかること...要するにワインを愛するようになることです。毎回授業ではベストセラー“Amore Divino”の作者 Fabrizio Grasselli とともに、講師の選んだワインを試飲し、分析し、話し合います。内容は毎回新しいものです。

夏の料理ラボ “ESTATE IN CUCINA”

“Il Centro” は渋谷のレストラン Tharros(タロス)を会場に、2回にわたりイタリア料理ラボラトリーを開講します。

第1回ラボラトリー イタリア風魚を使った夏のメニュー (プリモ、セコンド)

第2回ラボラトリー イタリア風野菜を使った夏のメニュー (プリモ、セコンド)

このコースでは受講者の皆さんに積極的に調理に参加していただきます。調理の後は、もちろんみんなで料理を味わいましょう。料理にぴったりのワインもつきます。にこのコースはレストラン Tharros(タロス)で行われます。指導は料理のエキスパートでもある Vincenzo Spinuso です。

コースの時間割と受講料

料理コース

BUONGIORNO IN CUCINA

春期コースの案内

火曜日、14:00～15:45
2008年5月13日20日、6月10日、17日
1レッスン:5,000円(複数受講可能)
105分授業、全4回

夏期コースの案内

土曜日、12:15～14:00
2008年8月23、30日
1レッスン:5,000円(複数受講可能)
105分授業、全2回

ワイン試飲コース

AMORE DIVINO

春期コースの案内

土曜日、16:30～18:30
2008年5月24日、6月28日
1レッスン:5,000円(複数受講可能)
120分授業、全2回

夏期コースの案内

土曜日、16:30～18:30
2008年7月26日
5,000円(1回のみ)
120分授業、全1回

夏の料理ラボ

ESTATE IN CUCINA

夏期コースの案内

土曜日、14:00～17:00
2008年7月19日、8月2日
9,000円(複数受講可能)
180分授業、全2回