



郷土料理と地ワインで本当のイタリアが見えてくる。

「イタリア野菜の魅力で知るイタリアワイン」

今年のSAITALY FESTAでは、野菜を使うイタリアの郷土料理をテーマに、その土地で育まれてきた地ワインについてアプローチしてまいります。

第1部

【パネルディスカッション】（第2回例会セミナー）

テーマ「野菜を使うイタリア料理と地ワインの相性について」

第1部の例会セミナーでは、各分野の専門家の方々を招いてパネルディスカッションを開催します。昨今、日本でも普及し始めてきたイタリア野菜、その魅力・原産地・調理法を知ること、相性のよい地ワインはどれであるのか探求していきます。



内藤和雄氏



日高良実氏



長本和子氏

コーディネーター：内藤和雄氏（ヴィーノ デッラ パーチェ ディレクター兼ソムリエ）

パネリスト：日高良実氏（アクアパッツァ オーナーシェフ）／長本和子氏（ict食文化企画代表）

場所 プリランテ武蔵野

日時 2013年7月7日[日] 11:00～13:00（受付10:30～）

会費 5,000円（日本ソムリエ協会会員の方は無料、賛助会員の方は3名まで無料）

定員 先着200名（定員にもれた方はご連絡いたします）

第2部

【SAITALY FESTA 2013】

テーマ「郷土料理と地ワインで本当のイタリアが見えてくる」

第2部のSAITALY FESTA 2013では、日本イタリア料理協会の落合務会長をはじめとする有名シェフに腕をふるっていただきます。美味しく楽しみながら、郷土色あふれるイタリアの食文化を体感できるイベントです。



日本イタリア料理協会のシェフたちが腕をふるいます。

場所 プリランテ武蔵野

日時 2013年7月7日[日] 13:15～15:15（受付13:00～）

会費 7,000円（日本ソムリエ協会会員の方は6,000円）

定員 先着300名（定員にもれた方はご連絡いたします）

埼玉をイタリア食文化の発信地に...
SAITALY FESTA



主催：一般社団法人日本ソムリエ協会
協力：日本イタリア料理協会

ワインテイスティングがございましたらお車での来場はご遠慮ください。