



INCONTRI A TEMA

テーマ別に学ぶ イタリアの食品・食文化



GLI ANTICHI SAPORI DELLE CARNI PIEMONTESE

エンリコ・パネロと学ぶ伝統の味

～ピエモンテ州で守り抜かれた畜産の伝統とおいしい肉～



【内容】

イタリア、ピエモンテに育まれる家畜や肉の説明、
和牛肉との違い、腸詰ソーセージの作り方などを紹介します。
エンリコ・パネロ氏が肉を使ったピエモンテ州伝統料理を実演。

- ・ 生の牛肉を味わう“Battuta al coltello di Tankaku” 短角和牛のたたき
- ・ パスタ料理“Tjarin con salsiccia fresca di maiale” 豚肉手作りソーセージのタヤリン
(卵入り細麺 pasta)

その後ご試食、ピエモンテ州のワイン2種と共にお召し上がりいただけます。

講座コード: TM004

日時: 2009年3月24日 (火)

13:00～14:30

場所: EATALY代官山2F スクール

費用: ¥3,500

講師: エンリコ・パネロ氏

【プロフィール】

小規模畜産農家を経営、精肉店を営む家庭に生まれ、14歳で料理の世界へ入る。2003年よりレストラン“GUIDO”を介し、レストラン“PINOCCHIO”を初め北イタリア各地、スペインを含む数々のレストランにて修行。2006年ホテル・レストラン業専門課程を修了したのち、レストラン“GUIDO”ポレンツォ本店、その後“GUIDO PER EATALY”トリノ店の厨房に入る。2008年10月から EATALY Daikanyama のレストラン“GUIDO PER EATALY”総料理長に就任。



* 内容は変更になる場合がございます。

- お申し込みは、店内設置の指定用紙をご利用ください。
(店内入口側モニター下にあります。下記のウェブサイト「イベント申込み」からもダウンロードできます)
- お問い合わせは、Guido per Eataly (Tel.03-5784-2739)、e-mail (school@eataly.co.jp) にて

www.eataly.co.jp