



第11回トップセミナー



スローフード & オリーブオイルの専門家をお招きして

英語で体験的に学ぶ

オリーブオイルの魅力



11月17日(日)
文化の家で開催!

申込受付中!

「地中海食」をご存知ですか? 2010年にユネスコの無形文化遺産に登録された地中海沿岸諸国の伝統的な食事で、特徴はバランスの良い穀類、豆、野菜、果物、魚介類、乳製品とオリーブオイルの摂取にあります。

今回のトップセミナーでは、オリーブオイルのスペシャリストであるクリスティアーノ氏をお迎え

Let's learn
about extra
virgin oil in
English!



講師プロフィール

クリスティアーノ・ディ・カルディス

イタリアプーリア州ガラチーナ出身。イタリア農業食糧林業政策省にも登録されているエキストラ・バージン・オリーブオイルの専門家・鑑定士。ポッテンツォ食科学大学(通称:スローフード大学)講師。スローフード協会における登録講師の第一号でもあり、協会の人気講師として食育プロジェクト「マスター・オブ・フード～食の大学」の一部を担当し、テイステイング・コース、セミナー、ワークショップを実施。イタリアをはじめとするヨーロッパ全域、アメリカ、カナダ、日本などで500以上のセミナーを開催。和食に合うオリーブオイル「ストゥポル・ムンディ」などを手掛ける。

開催日: 2019年11月17日(日) 3:45p.m~5:00p.m (会場・受付 3:35p.m~)

会場: 長久手文化の家 食文化室(2F) 愛知県長久手市野田農 201

★アクセス★ 名古屋市営地下鉄「藤が丘駅」から東部丘陵線(リニモ)「はなみずき通」駅下車。徒歩7分。

参加資格: 中学生以上。セミナーでの使用言語は英語です。定員: 20名(先着順)

運営協力費: 会員 500円 非会員 1000円

申込方法: ①申込者の名前 ②性別 ③年齢 ④当団体会員・非会員の区別 ⑤連絡先の電話 ⑥メールアドレス

⑦この事業をお知りになった媒体を明記の上、メールまたはファックスでお申し込みください。

スローフードとは、1989年にイタリアで始まった草の根運動で、ファストライフ・ファストフードの対極にあります。丁寧に生産された食材を食べることで地域の魅力や食文化を見直す取り組みで、現在、世界160か国以上に広まっています。

お申込み専用メールアドレス: program@feeltheworld.jp

お申込みファックス番号: (0561)67-1060

問い合わせ先

〒480-1103 愛知県長久手市岩作長箆 15-2

電話&FAX 0561-67-1060

NPO 法人 フィール・ザ・ワールド

受付時間: 月~金 10:00~17:00