

埼玉をイタリア食文化の発信地に…

さいたま市は、ワイン*・チーズ・パスタの消費量が日本一のイタリアンなまちです

S A Italy F E S T A 2019



Photo 工藤雅夫

6/2
sun

パレスホテル大宮
ローズルーム

イタリアの食文化の魅力を
郷土料理と地ワインで語る

- [場所] パレスホテル大宮 ローズルーム
さいたま市大宮区桜木町1-7-5 TEL 048-647-3300
- [日時] 2019年6月2日(日) 13:00~15:00 (受付12:30~)
- [会費] 9,000円 事前入金
- [定員] 550名
- 協会Webサイトにて5月20日(月)までにお申込みください。
決済完了後のキャンセルは返金致しかねますのでご注意ください。



田崎会長と落合会長が皆様をお迎えいたします。

LIVE
KITCHEN
ライブキッチン

ステージ上で一流のシェフたちが
郷土料理を"LIVE"で披露します。

イタリアワインと料理の
強化書のリアル体験

シェフとソムリエがポイントを詳しく解説します。



Photo 工藤雅夫

イタリア料理と
日本酒のペアリング

日本酒が得意とする幅広い温度帯での提供が
イタリア料理と日本酒との相性の良さのポイントの一つです。
広がるインバウンドに日本酒の魅力を伝えよう。

イタリアワインと料理の強化書 単行本出版記念

イタリアの食文化の魅力を郷土料理と地ワインで語る

10回目のサイタリーフェスタは、機関誌「Sommelier」に昨年連載し好評いただきました「イタリアワインと料理の強化書」の単行本出版記念会を兼ね、現在連載中の「パスタの方程式」のリアル体験版として、料理とワインのペアリングをお楽しみいただけます。またイタリア料理と日本酒のペアリングブースも設置いたします。

Saitama



パスタ アツラ ジェノベーゼ

Photo 工藤雅夫

リグーリア料理の代表格、ジェノヴェーゼペースト。昔ながらのペーストの味わいにピガートの持つハーブのニュアンスとバジリコの青みのトーンを合わせ、ペーストのオイリーな部分を綺麗な酸がキリッと引き締め、次の一口が更に美しくなる印象ですね。

ワイン：リヴィエーラ・リグレディ・ポネンテ・ピガート



「料理の強化書」
「パスタの方程式」
リアル体験版



アックアパツァ

Photo 工藤雅夫

アックアパツァの原点は、漁師がその日に売れ残った魚で作ったシンプルな料理です。余計なものを入れない漁師料理に対して、塩味とミネラルに富むイスキア島のピアンコレッラは旨みを増幅させ、ワインが調味料の様な役割を果たす一歩踏み込んだ提案ですね。

ワイン：イスキア・ピアンコレッラ



アマトリーチェ・キタツラ

Photo 工藤雅夫

チェラスオーロはパスタの食感の強さとトマトとグランチャーレ（豚はほ肉の塩漬け）ラグーソースの酸味がとても相性が良く美味しく楽しめます。温度は10～12度位がモンテプルチアーノの特徴的なしっかりとした果実味を感じられ一層の一体感が生まれます。

ワイン：チェラスオーロ モンテプルチアーノ
ダブルツォロザ・エ



スパッラディマイアーレ・アツラサルサディビッラ

Photo 工藤雅夫

豚肉はアルプスの山で冬を乗り切るための重要な食材です。この料理は煮込まれてゼラチンがしっかりと出て、濃度もあってねっとり感があります。ラグレインを飲むとまろやかな酸とタンニンが中和してくれ、スパッと切れるような余韻の止め方が食事を進ませます。

ワイン：アルトアディジェラグレイングリエス



日本イタリア料理協会のシェフと日本ソムリエ協会のソムリエによる究極のペアリング

SAItaly FESTA 2019 お申込み

チラシの置いてあるレストランでチケットをご購入いただけます。もしくは、日本ソムリエ協会Webサイトよりお申込みいただけます。右のQRコード®からお申込みください。



■ お問合せ先

【出欠のお問合せ】(一社) 日本ソムリエ協会 事務局
TEL : 03-3256-2020

【内容のお問合せ】(一社) 日本ソムリエ協会埼玉支部 支部長 阪泰人
TEL : 048-641-9489