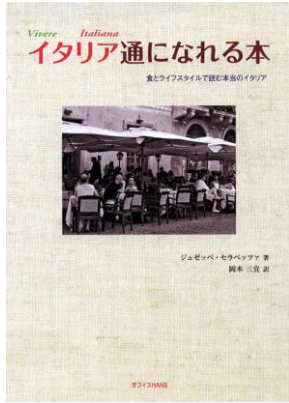


イタリア通になれる本

食とライフスタイルで読む本当のイタリア



ジュゼッペ・セラヴェッツァ／著 岡本三宜／訳

A5判 168ページ 定価 1,680円(本体 1,600円+税)

リゾットをスプーンで食べると無作法？ おいしいエスプレッソの見分けかたは？ どうしてイタリア人はフェラーリが好きか？

イタリア人が日本人のために書いた、真のイタリアンライフスタイルと食文化論。

Chapter I イタリアのライフスタイル

- 1 イタリア式生活術—生活と社会、気質と習慣
- 2 イタリア人の美徳と悪徳
- 3 イタリアンスタイルとアクセサリー
- 4 イタリアの家
- 5 イタリア人と車
- 6 イタリア人の短所
- 7 イタリア人の習慣
- 8 イタリア人特有の創造性
- 9 イタリアンライフスタイルとは

Chapter II イタリアのコーヒー

- 1 コーヒーの歴史
- 2 イタリアの家庭で飲むコーヒー
- 3 イタリア人がカフェで飲むコーヒー
- 4 コーヒーの注文方法
- 5 コーヒーの判別法
- 6 コーヒーの味わいかた
- 7 食後のエスプレッソ
- 8 カプチーノ
- 9 コーヒーからミルクまで

Chapter III イタリアのアイスクリーム

- 1 ジェラート

2 アイスクリームの歴史

- 3 世界に広がったイタリアのアイスクリーム
- 4 アイスクリームの種類
- 5 イタリア各地のアイスクリーム
- 6 イタリア風アイスクリームの楽しみかた
- 7 創作アイスクリーム

Chapter IV パスタ

- 1 イタリア料理成功の秘密
- 2 地中海食
- 3 パスタ

Chapter V リゾット

- 1 リゾットとは
- 2 おいしいリゾットのつくりかた
- 3 リゾットの食べかた

Chapter VI ピッツァ

- 1 ピッツァの魅力
- 2 ピッツァのルーツ
- 3 材料、下ごしらえ、料理方法
- 4 イタリアのピッツェリア
- 5 おいしいピッツァの食べかた
- 6 メートルピッツァ

Chapter VII ワインとイタリア人

- 1 イタリアとワイン

2 ワイン小史

- 3 イタリアワインの分類
- 4 ワインの選びかた
- 5 創作ラベル
- 6 ワインのサービス
- 7 ワイングラス
- 8 ワインの評価法
- 9 ワインと料理の組み合わせ
- 10 ヴェネツィアにて
- 11 イタリアワインの素晴らしさ

Chapter VIII レストランで

- 1 イタリアの食事
- 2 イタリアのレストラン
- 3 レストランの選びかた
- 4 地域による違い
- 5 注文方法
- 6 基本的なガイドライン
- 7 イタリアレストランのミニ知識
- 8 メニュー
- 9 変わった名前の料理

Chapter IX とっておきのイタリア

- 1 イタリアへの旅行計画
- 2 見逃がせない海の景色
- 3 シチリアとタオルミーナ