



佐奈栄先生と行く カフェ&スイーツイタリアの旅

2011年5月16日(月)～23日(月)

イタリア三都市をめぐる研修に行ってきました!

カフェ文化発祥の地・ヴェネツィアから、
研修で訪れるのは2度目となるナポリへ。
さらに人気の都市・ローマに移動して、
カフェ文化にたっぷりふれてきました!
カフェの歴史を感じ、本場の味と技を学んだ8日間。
カフェづくりのヒントもたくさん見つかりました。
ここでは研修の様子をご紹介します。



ヴェネツィア [Venezia]

1日目

イタリアに到着!!
ヘルシンキを経てイタリアに到着。
ホテル内レストランにて早速豪華な夕食!!



2日目

「カフェラテ」発祥の
カフェ フローリアン

発祥の「カフェラテ」を飲みました。
フランス式のように、自分で好みの
割合を入れていただきます。



カップにエスプレッソ
銀のピッチャーに熱湯
白いピッチャーに温めた牛乳
それぞれをお好みでいただく
「カフェアメリカー」

「トースト フローリアン」
ハムチーズトーストの
ような感じで
とってもお手軽!

ヴェネツィアでおおすすめのレストラン

「トラットリア アッラ マドンナ」
場所はリアルト橋を渡って
路地を入ったところにあります。
とにかく何を食べても
全部おいしいです。



アサリの
スパゲッティも最高!

イカサミの
スパゲッティが
おいしい!

ナポリ [Napoli]

3,4日目

マルゲリータ発祥の店「スランディ」



3年ぶりの訪問。
オーナーと記念撮影。



「カフェ ガンブリヌス」(左)
「カフェ ジェラート」(右)
ナポリ名物ドーナツもいただきました!

「グラン・カフェ・ガンブリヌス」

こちらも3年ぶり。
前は立ち飲みだけだったので、
今回はテーブルでアレンジコーヒーを
いただきました。

「イル・ヴェロ・パール・デル・
プロフェッソレ」

またまた3年ぶり。
私の本「イタリアのカフェ&ドルチェ」と
一緒に記念撮影!



このお店発祥の
「カフェ ソッチョラート」

ナポリは本当に
オレンジがおいしい!



2009年に出版した本
「イタリアのカフェ&ドルチェ」
このお店も載っているの
是非チェックしてね。



ヴェネツィア
といえば「水の都」

★ ヴェネツィア



ご存知
真実の口

★ ローマ

★ ナポリ



ポンペイ遺跡も
観光して
きました!

本場の
ナポリピッツァも
堪能しました

8日目

日本へ帰国
お土産と思い出がたくさん。
みなさんお疲れさまでした。



ローマ [Rome]

5日目

「トッローネ」に挑戦!



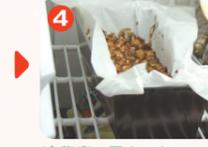
1 材料のグラニュー糖、はちみつ、
70%カカオチョコレート、水、
生ヘーゼルナッツをボール
に入れて混ぜ合わせます。



2 混ぜ合わせた材料を鍋に
入れてチョコレートが
溶けるまで加熱します。



3 敷紙を敷いたケーキ型に
移します。



4 冷蔵庫で固まるまで
冷やします。

完成



みんなで記念撮影
修了証もいただきました!



6,7日目

市内観光&自由行動へ
思い思いにイタリアを満喫!
色々なところに行きました。



市場やイタリアン
ジェラートのお店
にも行きました。



実習終了後
市内カフェ視察へ

「CRISTALLI di ZUCCHERO」

ガイドさんから聞いた、
看板が無い菓子屋さん。



マロングラッセ
を購入

ヌードルテイスター
(スパゲティのゆでかげんをチェックできます)
ケーキナイフ (音楽が鳴ります)
をお買い上げ!!

▲ケーキナイフ ▼ヌードルテイスター