

Salone d'Italia

『チーズを学ぶ』

講師：ジョバンニ・グラツィアーノさん

イタリアで食卓を囲む際に欠かせないほど日々関わりのある『チーズ』。
幼少期からの関係を紹介し、作り立てのチーズを味わう機会を計画しました。

日 時： 2025 年 10 月 4 日(土) 14:00~15:30

会 場： かでる2・7 620 会議室 (6 階)
(札幌市中央区北 2 条西 7 丁目)

講 師： ジョバンニ・グラツィアーノさん

1978 年南イタリア・カラブリア出身。青年時代をイオニア海に面する小さな丘にある村で過ごす。若い頃から、家族に代々伝わるチーズ作りの秘伝を父親から教わる。その後、チーズ作りの技術に磨きをかけるため地元の酪農場などへ修行する。20 歳でカラブリアの中心、シラ山脈で最も美しい景色に囲まれた Fattoria Bio のチーズ農場で働き始める。また、イタリアの様々な研修やセミナーに参加し、乳製品産業についても知識を広げた。Fattoria Bio で約 15 年の勤務後、それまでの経験を次のレベルに進め、Fattoria Bio Hokkaido の『最高のイタリアンチーズ製法を日本に入れ、イタリアのフレッシュチーズの文化を日本列島に広めていく』という挑戦に情熱をもって加勢し、現在に至る。



参加料： 1,800 円 (当日お支払い下さい)

申込み：北海道日伊協会事務局まで

conhkd@aig-hokkaido.com または 090-1306-1974

申込み締め切りは、9 月 26 日(金)です