



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA
LEGAZIONE DI SEUL
COREA DEL SUD

친애하는 여러분,

주한이탈리아문화원은 10 월에 성공적으로 열린 이탈리아요리학회(Accademia Italiana della Cucina)의 공식 만찬회에 이어 2023 년을 마무리 짓는 만찬 자리를 준비하여 여러분을 다시 초대할 수 있기 돼 매우 기쁘게 생각합니다.

이탈리아요리학회는 1953 년 밀라노에서 오리오 베르가니(Orio Vergani)에 의해 설립된 기관으로 2003 년에 이탈리아 공화국에서 공식적으로 인정하는 문화 기관으로 등록되었습니다. 이탈리아요리학회의 목표는 이탈리아 요리의 전통을 이탈리아뿐만 아니라 전 세계에 알리고 보호하는 것입니다.

이번 행사는 12 월 6 일 수요일 저녁 6 시 30 분에 서울 홍대에 위치한 시칠리아 음식 전문점 "Ciuri Ciuri"에서 개최됩니다. 이날 주한이탈리아문화원장이자 이탈리아요리학회 서울지부장이신 Michela Linda Magri'께서 이탈리아요리학회의 설립 목적과 이탈리아음식 관련해서 학회와 문화원 활동 사항들에게 대해 설명할 예정입니다.

레스토랑 주방에는 시칠리아 음식 전문가인 엔리코 오리비에리와 피오레 요리사가 음식을 준비해 주실 예정입니다.

저녁 식사 비용은 1 인당 110,000 원으로 참석을 희망하는 경우 12 월 1 일 금요일까지 아래 구글 링크를 통해 예약을 진행하면 됩니다. 식당이 수용할 수 있는 인원이 제한돼 있어 선착순으로 예약을 받습니다. 자리 확정은 Ciuri Ciuri 레스토랑 계좌로 예약금 50,000 원(예약자 한 분 금액입니다. 예약자 수에 맞춰 입금 주시길 바랍니다)을 송금해야 완료됩니다. 계좌 정보는 구글링크로 예약을 진행하신 후에 메일로 안내될 예정입니다.

예약링크: <https://forms.gle/GE6mvKMmJe5PGXa9A>

2023 년 11 월 22 일



이탈리아요리학회(Accademia Italiana della Cucina) 서울 지부

[메뉴]

안티파스티

포카치아와 올리브 쿤차테 (Focaccia e Olive cunzate)

라구 소스 아란치넬떼 (Arancinette al Ragu)

팔레르모식 카포나타 (Caponata Palermitana)

프리모

노르마식 카사레체 (Casarecce alla Norma)

세컨도

감자 베드 위의 스펀치오네식 북어 (Baccala' a Sfincione su letto di Patate)

디저트

시칠리아식 카놀리 (Cannoli siciliani)

와인

프로세코 엑스트라 드라이 (Prosecco Extra-dry)

베난티 에트나 로쏘 DOC (Benanti Etna Rosso DOC)

모르간테 네로 다볼라 DOC (Morgante Nero d'Avola DOC)

(펠레그리노 네스 파시토 디 판텔레리아)*