

A Tuttofood, un nuovo Corea Pavilion tra innovazione e salute



COREA PAVILION Hall 6 B17 C10

Dopo il grande successo di Expo 2015, la Corea del Sud presenta un carnet fitto di eventi con lo chef stellato Fabrizio Ferrari e 15 aziende pronte a entrare nel mercato italiano

A Tuttofood, un nuovo Corea Pavilion tra innovazione e salute

Le eccellenze culinarie che piacciono agli italiani:

patatine di alghe e snack di riso, tè al ginseng rosso e drink all'aloe vera, funghi più prelibati dei porcini

A due anni dal successo di Expo, il Governo della Corea del Sud, rappresentato da Korea Agro Fisheries and Food Trade Corporation, dipartimento del Ministero dell'Agricoltura, apre un nuovo Padiglione a Tuttofood 2017. L'obiettivo è presentare le eccellenze dei prodotti coreani che più potrebbero incontrare il gusto italiano, a partire dalle "salutistiche" e gustose patatine di alghe per le quali si ricordano lunghe code durante EXPO 2015. Durante la kermesse, grazie alla collaborazione con il Centro di Cultura Coreana di Roma, si avvicenderanno eventi e showcooking con lo chef stellato Fabrizio Ferrari e la chef coreana Sun Young Koo che anticiperà le ricette pensate per le Olimpiadi Invernali Pyeongchang 2018.

Saranno 4 giorni di degustazioni no stop, alle quali si alterneranno momenti più cult dedicati alla calligrafia coreana.

"L'Italia è uno dei paesi europei che presenta più difficoltà di ingresso per i cibi stranieri - ha spiegato il direttore export di Korea Agro Fisheries and Food Trade Corporation - Il nostro principale obiettivo è quello di superare queste difficoltà. Promuoveremo l'eccellenza del cibo coreano e studieremo i trend del mercato italiano per entrarci con

successo”.

Il Padiglione è organizzato sia per spiegare i capisaldi dell’antica cultura culinaria coreana e delle sue proprietà salutistiche sia per presentare le innovazioni tecnologiche che danno la possibilità anche oltreoceano di gustare i cibi senza perderne le proprietà.

Il cuore del padiglione è composto da 15 aziende e dai loro prodotti in lancio in Italia tra cui: snack di riso in molte varianti, una lunga carta di tè verde compreso il pregiato tè al ginseng rosso, oltre a drink all’aloe vera e funghi più prelibati e costosi dei porcini, per citare solo alcuni.



Ma vediamo in dettaglio le aziende:

Manjun Foods

Manjun Foods è una società specializzata in prodotti a base di alghe da mare dal 1979. Con l'esperienza e il know-how di approvvigionamento delle materie prime più raffinate, impianti di produzione avanzati e professionalità, Manjun Food è leader nell’esportazione nei mercati mondiali.

Natural Choice

Natural Choice è un'azienda produttrice di alimenti come crisps, marmellate di frutta e bevande fuoidan. Opera come OEM nelle biotecnologie e nell'industria alimentare, fornendo analisi sui processi e sulla sicurezza. I prodotti agricoli di Natural Choice sono eco-friendly ad alto valore aggiunto.

Nokchawon

Nokchawon è una società leader nella produzione di tè coreano e di altre bevande con una lunga cultura culinaria. "NOKCHA", tè verde in italiano, simboleggia la natura verde che cattura il valore della salute, del riposo e del piacere. "WON" rappresenta la forma angolare della terra e significa anche il meglio e l'insieme. **Nokchawon** produce anche diversi tipi di prodotti a base di tè come tè tradizionale, tè alle erbe, tè per la sostituzione del pasto, tè b-up freddo, tè di frutta, tè al latte.

Savia

Savia è una società specializzata in prodotti alimentari e bevande a base di piante come aloe, cocco, tè e ginseng che lavora con molti paesi, tra cui USA e Sudamerica contando su una lunga esperienza sia nella spedizione sia nella distribuzione.

Taekyung Food

Taekyung Food è un'azienda specializzata in alghe, con sede a Chungchengnam-do. La sua missione è assicurare alghe di prima qualità dalla raccolta delle materie prime durante l'inverno alla loro elaborazione a prodotti finiti. Durante la lavorazione vengono aggiunti olio di perilla e olio di sesamo. Per la produzione dell'alga "Gwangcheon Naepo Laver" si utilizzano olio di qualità premium e sale raffinato per produrre prodotti d'eccellenza.

Tulip International

Tulip International è stata fondata nel 2000. Ha iniziato la propria attività per promuovere le vendite e le esportazioni nazionali di prodotti alimentari coreani freschi.

Successivamente, Tulip International ha iniziato a produrre ed esportare l'Aloe Vera Juice e una varietà di tè che include il tè di frutta al miele, tè di Citron, tè di Jujube, tè di ginger, tè cinese di quino, tè di Aloe Vera e prodotti a base di ginseng.

Choi Gang Food

Choi Gang Food ha iniziato nel 2012 la sua attività produttiva di alghe stagionate a Hongseong-gun, sviluppando successivamente nuovi prodotti, come l'insalata di alghe e l'olio di perilla che riflettono i trend di mercato. Choi Gang Food esporta con successo materie di prima qualità in tutto il mondo, in particolare in Italia e Europa.

Glolee Vinci Corp.

Specializzata nella distribuzione e nell'esportazione di vari alimenti coreani, Glolee ha accuratamente selezionato prodotti sani e innovativi come aloe gel, tè al miele, una bevanda per lenire gli effetti dell'alcool, aglio nero e molti altri alimenti da introdurre sul mercato italiano ed europeo.

Godbawee Food

Nata nel 1996 con strategie di vendita orientate alla qualità, al cliente e all'ambiente, Godbawee Food ha servito molti consumatori in tutto il mondo grazie alla sua reputazione garanzia di qualità. I suoi prodotti non sono disponibili nei grandi magazzini o nei supermercati. Il Godbawee laver, in particolare, è fatto interamente con ingredienti premium. Grazie alla connessione diretta tra consumatori e produttore, non esiste alcun margine intermedio di distribuzione.

Green Co.

Green Co. è una società nata da una fattoria di funghi chiamata "la Pace Verde", fondata nel 1983 a Gyeongsangbuk-do. Nel 2002, questa azienda ha cominciato ad esportare i suoi prodotti agricoli all'estero, specializzandosi in particolare nell'esportazione di funghi. Green propone diversi tipi di funghi che possono essere apprezzati nella tavola coreana come funghi ostrica, funghi enoky, funghi shimeji.

Gyeonggi Convergence for Rice Products

La cooperativa di Gyeonggi per i prodotti di riso, che è costituita da agricoltori, produttori ed esperti in settori correlati, è stata istituita nel 2015. Lo scopo della fondazione di questo consorzio è quello di sviluppare e promuovere l'industria coreana del riso.

Gyeonggi Convergence for Rice Products presenta alimenti biologici naturali come: snack di riso per bambini, bevanda di riso fermentato (Shikhye), liquore, riso (makgeolli), torte di riso, marmellata di riso, ecc.

LSN Inc.

LSN inc. è specializzata nella produzione di snack ai cereali, curando al massimo i valori nutrizionali e salutistici. "Make you happier!!".

Il padiglione sarà anche un momento di studio e ricerca per la Korea Agrofood Fisheries and Food and Trade Corporation del Ministero dell'Agricoltura Coreano per raccogliere dati sul gradimento di alcuni cibi e il loro possibile abbinamento con il cibo italiano.

Ufficio stampa

Encanto public relations – tel. 02 66983707

Veronica Carminati – veronica.carminati@encantopr.it – cell. 3389873517

Andrea Pascale – andrea.pascale@encantopr.it – cell. 393 8803139

EVENTI

Giorno: 8 maggio

Ora: 12.30 – 14.00 / 16.00 – 17.30

Nome Azienda: Padiglione Corea

Titolo Evento: Show cooking di Fabrizio FERRARI e Sun Young KOO

Descrizione: Show cooking di un piatto tipico coreano, Involcini di grano saraceno (메밀전병), da parte della cuoca coreana Sun Young Koo e dello chef Fabrizio Ferrari, una stella Michelin, vincitore della Gara di Cucina Coreana 2016 organizzata dal Consolato Generale della Repubblica di Corea. Sarà possibile seguire passo per passo la creazione di questo piatto, rivisitato anche in uno stile di cucina italiana grazie alla collaborazione di due chef che con una particolare sinergia mostreranno come si incontrano due cucine con tradizioni millenarie, in un unico piatto. Al termine dello Show cooking sarà disponibile la degustazione della ricetta originale.

Dimostrazione a cura di : Fabrizio FERRARI e Sun Young KOO

Giorni: 9, 10 maggio

Ora: 12.30 – 14.00 / 16.00 – 17.30

Nome Azienda: Padiglione Corea

Titolo Evento: Degustazione di cucina coreana

Descrizione: Nel padiglione coreano sarà possibile assaggiare in anteprima uno spicchio delle Olimpiadi Invernali Pyeongchang 2018! La chef Sun Young Koo, preparerà infatti alcuni piatti tipici della regione Gangwon, che ospiterà le olimpiadi. Occasione da non perdere per gli amanti della cucina, del turismo e dello sport.

Dimostrazione a cura di : Sun Young KOO

Giorni: 9, 10,11 maggio

Ora: 9, 10 maggio 13.00 – 13.50/ 15.00-15.50 , 11 maggio 11.00-11.50

Nome Azienda: Padiglione Corea

Titolo Evento: Evento di calligrafia coreana

Descrizione: Per gli appassionati di calligrafia, e di cultura orientale il monaco buddista coreano Byeong-oh applicherà, per chi desidera, la calligrafia coreana su carta coreana Hanji trascrivendo in coreano i nomi dei richiedenti. Verrà quindi consegnata in omaggio una fantastica stampa con calligrafia coreana autentica.

Dimostrazione a cura di : Monaco Byeong-oh

Ufficio stampa

Encanto public relations tel. 02 66983707

Veronica Carminati – veronica.carminati@encantopr.it – cell. 334 3782823

Andrea Pascale andrea.pascale@encantopr.it – cell. 393 8803139