

El Kimchi, y otros sabores de Corea del Sur, presentes en Alimentaria 2016

La cocina coreana, de nuevo presente en este gran encuentro gastronómico que tendrá lugar del 25 al 28 de abril en Fira Barcelona



Panorama del pabellón de Corea del Sur en Alimentaria 2014 (imagen de PromoCorea)

El estilo y el sabor de Corea del Sur estarán de nuevo presentes en la nueva edición de Alimentaria, que tendrá lugar en Fira Barcelona del 25 al 28 de abril. El Hallyu, la llamada Ola Coreana, que hace referencia al dinamismo y atractivo del país oriental, volverá a captar la atención de los visitantes al certamen alimentario.

El organizador del pabellón surcoreano en la feria, aT (Corporación Coreana de Comercio Agropesquero y Alimentario) va a promocionar la comida fermentada de su país, en particular el popular Kimchi. Asimismo, ha invitado a ocho empresas del sector alimentario de Corea, de modo que los visitantes a Alimentaria 2016 disponen de una magnífica oportunidad para conocer y degustar los sabores coreanos.

Los productos que traen este año las empresas invitadas son típicos y afamados en la gastronomía coreana: setas de cardo (King oyster mushroom), setas de Enoki, bebida contra la resaca, bebida de Aloe Vera, arroz precocinado (Bibimbap), fideos y salsas, etc. (En documento adjunto se muestran los correspondientes alimentos y bebidas).

Asimismo, la organización ha dispuesto varios eventos para que los visitantes se acerquen a la cultura y gastronomía de Corea del Sur. Se ha puesto una especial atención en difundir la comida fermentada, de gran tradición en el país. Cada día, en el pabellón coreano se mostrará la forma de hacer Kimchi a los asistentes (de 12:30 a 13:20), también tendrá lugar una clase de cocina de Kimchi-Bokkeumbap y degustar dicha comida tan típica y reconocida en Corea del Sur. (14:00-15:20 h). Además de estos eventos gastronómicos, durante los dos primeros días de la feria se celebrará un pequeño concierto de Gayageum, un instrumento tradicional coreano, y ello de 11:30 a 12:20 ambos días. Los visitantes también podrán probar el vestido tradicional de Corea, el Hanbok, y se organizará asimismo un juego tradicional. Todos los detalles del evento también figuran en la tabla adjunta.

La Corporación Coreana de Comercio Agropesquero y Alimentario (aT) es un organismo público dependiente del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales de Corea del Sur. Con 10 delegaciones en el extranjero incluyendo la de París, tiene por misión difundir la gastronomía coreana a nivel internacional.

PLANIFICACIÓN DE EVENTOS

25 Abril	11:30-12:20	Recital de Gayageum (Instrumento tradicional coreano)
	12:30-13:20	Preparación del Kimchi -Una deliciosa guarnición coreana
	13:30-13:50	Juego tradicional coreano, Jaegui -Con premios para los participantes
	14:00-15:20	Demostración de cocina con degustación gratuita (Arroz frito con Kimchi)
26 Abril	11:30-12:20	Recital de Gayageum (Instrumento tradicional coreano)
	12:30-13:20	Preparación del Kimchi -Una deliciosa guarnición coreana
	13:30-13:50	Juego tradicional coreano, Jaegui -Con premios para los participantes
	14:00-15:20	Demostración de cocina con degustación gratuita (Arroz frito con Kimchi)
27 Abril	11:30-12:20	Degustación gratuita de diversos productos coreanos
	12:30-13:20	Preparación del Kimchi -Una deliciosa guarnición coreana
	13:30-13:50	Juego tradicional coreano, Jaegui -Con premios para los participantes
	14:00-15:20	Demostración de cocina con degustación gratuita (Arroz frito con Kimchi)
28 Abril	11:30-12:20	Degustación gratuita de diversos productos coreanos
	12:30-13:20	Preparación del Kimchi -Una deliciosa guarnición coreana
	13:30-13:50	Juego tradicional coreano, Jaegui -Con premios para los participantes
	14:00-15:20	Demostración de cocina con degustación gratuita (Arroz frito con Kimchi)

Exhibitors list

	<p>Company's name : SIK</p> <p>Productos: Tentempiés de yogur, arroz precocinado</p> <p>Dirección: 27, Gangnam-daero, Seocho-gu, Seoul, Korea</p> <p>Teléfono: +82 70 7011 5700</p> <p>Fax: +82 2 6300 8814</p> <p>Email: info.siktrade@gmail.com</p> <p>Página Web: www.motherhans.com</p>
	<p>Company's name : PUREPLUS</p> <p>Productos: Bebidas de aloe vera y de coco</p> <p>Dirección: 11 Sudonggnonggong-gil, Sudong-myeon, Korea</p> <p>Teléfono: +82 70 7730 4980</p> <p>Fax: +82 32 361 8101</p> <p>Email: pureplus@pureplus.co.kr</p> <p>Página Web: www.pureplus.co.kr</p>
	<p>Company's name : MUSHM. CO., LTD</p> <p>Productos : Setas de cardo (King oyster mushroom, Mini oyster and Oyster), setasEnoki</p> <p>Dirección: 47, Incheodong-gil, Seoun-myeon, Anseong-si, Gyeonggi-do, Korea</p> <p>Teléfono: +82-2-6300-2641, +82-70-7506-6888</p> <p>Fax: +82-2-6300-2642, +82-55-902-7888</p> <p>Email:mushpower@naver.com, alp-kjh@hanmail.net, kormush@naver.com</p> <p>Página Web:</p>
	<p>Company's name : GLO-LEE VINCI CORP</p> <p>Productos: Té verde, bebida contra la resaca y bebida de aloe vera</p> <p>Dirección: 9th floor HappyPlus Bldg. 471-2 Kumoh-dong Uijeongbu-si, Kyunggi-do, Korea</p> <p>Teléfono: +82 31 852 3901</p> <p>Fax: +82 31 852 7206</p> <p>Email: glolee@glolee.com</p> <p>Página Web: www.glolee.com</p>

	<p>Company's name : PALDO</p> <p>Productos: Fideos Dirección: 577 Gangnam-daero, Seocho-gu, Seoul, Korea Teléfono:+82 2 3449 6476 Fax:+82 2 3449 6659 Email: jaredkim.kr@gmail.com Página Web: www.paldofood.com</p>
	<p>Company's name : E&B TRADE</p> <p>Productos: setas de invierno, setas de cardo y setas de haya Dirección: Cheoneur-ro, Suseong-gu, daegu Korea Teléfono:+82 70 7803 9900 Fax:+82 53 270 3226 Email: dmmsgml181900@naver.com Página Web:</p>
	<p>Company's name :SAVIA INT'L CO., LTD.</p> <p>Productos: bebida aloe vera, bebida de coco Dirección:West1408 HansinIntervally24, 707-34, Yeoksam-dong,Gangnam-gu, Seoul, Korea Teléfono:+82 2 2183 0828 Fax: +82 2 2183 0829 Email: savia@savaintl.com Página Web: www.savaintl.com</p>
	<p>Company's name : PANASIA</p> <p>Productos: pan rallado, harina para freír, salsa de soja, udon Dirección: Landstr. 38 A-2464 , Austria Teléfono:+43 2 1622 0040 Fax: +43 2 1622 0040 10 Email: doljongho@msn.com Página Web: www.panasia.at</p>

AT – Korean Agro-Fisheries & Food Trade Corporation – www.at.or.kr/en – haejiyun.hy@gmail.com

Facebook: has probado el kimchi

Instagram: teguataelkimchi