

[home](#) [autori](#) [esperti](#) [vino](#) [olio](#) [news](#) [eventi](#) [food](#) [travel](#) [marketing](#) [distillati](#) [club](#)

[contatti](#)

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

[hai dimenticato la password?](#)

ricerca avanzata

cerca in ▼

Tags

abruzzo, ascoli piceno, campania, carne, champagne, **cibo**, dolce, emilia romagna, extravergine, **food**, formaggi, formaggio, france, francia, friuli venezia giulia, frutta, gastronomia, latte, latticini, **lombardia**, marche, mariella belloni, montasio, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, piemonte, prodotti dop, prodotti igr, prodotti tipici, sicilia, tocai, toscana, trentino alto adige, **veneto**, vicenza, vini, **vino**, vitigni

PUBBLICITÀ



[Home](#) > [Esperti](#) > [Eventi](#) > [Food](#)

Corso di cucina coreana al teatro7 di Milano

Mariella Belloni

📍 Via Tahon di Revel, 7, Milano (MI) - teatro 7

🕒 dal 23 novembre 2009 al 30 novembre 2009



Il Consolato Generale della Repubblica di Corea a Milano e aT - Korea Agro Fisheries and Trade Corp. presentano per la prima volta a Milano, in collaborazione con teatro 7, un ciclo di lezioni di cucina coreana aperto a tutti coloro i quali desiderino conoscere ed esplorare la variegata tradizione della cucina coreana ed assaporarne le delizie e i piatti tradizionali. **Le lezioni si terranno lunedì 23 Novembre e 30 Novembre** presso l'originale e accogliente location di **teatro7 in via Tahon di Revel 7 a Milano** a partire dalle ore 20,30 fino alle 23,00 circa.

Due esperte insegnanti coreane guideranno i partecipanti nella preparazione dei più tipici piatti coreani, partendo dalla presentazione degli ingredienti fino alla degustazione finale di tutte le prelibatezze preparate durante le lezioni, che certamente non mancheranno di deliziare i palati degli stessi partecipanti. Il tutto in un'atmosfera divertente ed informale, dove scoprire la ricchissima cultura coreana attraverso la sua tradizione culinaria, rinomata a livello internazionale per le sue qualità salutari e per il suo equilibrio nutrizionale. La cucina coreana è infatti estremamente completa e variegata e prevede un ampio utilizzo di erbe aromatiche, verdure e alimenti fermentati indicati per la prevenzione dei tumori, per la regolarizzazione del metabolismo, per la facilitazione dei processi digestivi e il rallentamento dell'invecchiamento. Insomma, un vero viaggio nel gusto, senza rinunciare all'armonia e al benessere!

L'iniziativa si inserisce in un vero e proprio programma governativo per la globalizzazione della cucina coreana nel mondo, promosso lo scorso maggio dal Ministero dell'Agricoltura e della Pesca coreano in collaborazione con molteplici agenzie e uffici governativi. Il programma mira, infatti, alla promozione della cucina coreana nel mondo, attraverso l'organizzazione di speciali promozioni nei ristoranti coreani (a Milano dal 23/11 al 5/12), festival e degustazioni volte ad avvicinare un sempre maggior numero di persone ad una cucina gustosa e salutare al tempo stesso, che molto racconta della Corea, delle sue antiche tradizioni ma anche del suo presente.

Archivio

Dicembre 2009

Novembre 2009

Ottobre 2009

Settembre 2009

Agosto 2009

Luglio 2009

Giugno 2009

Maggio 2009

Aprile 2009

Marzo 2009

Febbraio 2009

Gennaio 2009

Dicembre 2008

Novembre 2008

Ottobre 2008

Settembre 2008

Risorse

[home](#)

[autori](#)

[esperti](#)

[vino](#)

[olio](#)

[news](#)

[eventi](#)

[food](#)

La cucina coreana si contraddistingue per un insieme di aromi e sapori assolutamente unici. Oltre ad essere estremamente nutriente, è tuttavia poco calorica, centrata principalmente sull'uso di una gran varietà di verdure. Tra i condimenti troviamo l'aglio, la pasta di peperoncino coreano fermentato (gochjang), lo scalogno, la salsa di soia, la pasta di soia fermentata (deonjang), lo zenzero e l'olio di sesamo. Vero principe della cucina in Corea è il kimchi, un piatto ormai famoso a livello internazionale a base di cavolo fermentato, solitamente piccante, di cui si contano oggi ben 160 varietà. Il kimchi possiede un alto contenuto di vitamine, in particolare di Vitamina A e C ed è ricco di calcio, fosforo e ferro. Aiuta l'attività intestinale, abbassa il livello di colesterolo e contribuisce alla prevenzione e alla cura del diabete, del cancro, della malattie cardiologiche, dell'obesità, rallenta i processi di invecchiamento e rafforza le difese immunitarie.

La cucina coreana è estremamente varia sia in termini di ingredienti che di ricette e stili: si va dai piatti della cucina di corte alle specialità regionali, dalla semplice cucina dei monasteri buddhisti alle contaminazioni con la cucina occidentale e fusion.

Scuola di cucina. Al teatro7 è innanzitutto cultura, convivialità e creatività.

Nasce nel 2005 a Milano, in via Thaon de Revel al n.7, la scuola di cucina teatro 7 Lab. Ha il calore di una casa e lo spettacolo di un teatro dove regna protagonista la cucina ed a lei è dedicato tutto lo spazio. L'idea è stata quella di unire una cucina di casa ad una realtà di scuola, la prima a sorgere sul mercato italiano ed internazionale, poichè tutte le scuole erano realizzate con attrezzature professionali. In questo contesto, invece, gli allievi avranno l'opportunità di usare i vari elettrodomestici KitchenAid così come farebbero a casa propria.

La cucina ha una struttura linerare con due banconi di 5 metri, uno dedicato alla cucina e l'altro alla preparazione dei piatti ed alla degustazione finale. Il locale ha un design pulito e semplice dai toni tenui, il tutto per far sì che la cucina a vista diventi il punto di riferimento di tutta la scuola. Ideato e concepito dall'ineguagliabile Rico Guarnieri che 4 anni fa ha inaugurato teatro7, ristorante che deve il suo successo alla creatività delle ricette ed al travolgente entusiasmo nel coinvolgere gli ospiti durante le serate. L'idea prosegue con il concetto di avere una casa a disposizione per invitare fino a 20 amici per cucinare

[travel](#)
[marketing](#)
[distillati](#)
[club](#)
[contatti](#)

 [feed rss area food](#)

PUBBLICITÀ



Ultimi Commenti

Enzo Zappalà su

Da Copenhagen una speranza per il vino!
il 24.12.2009 alle 06:55

Giovanna Rizzolio su

Da Copenhagen una speranza per il vino!
il 23.12.2009 alle 19:17

Sergio Ronchi su

L'editoria del futuro
il 17.12.2009 alle 17:00

tutti insieme con lo chef che dirige i lavori.

Lezioni 23/30 Novembre 2009 - ore 20,30

Teatro 7, via Tahon di Revel 7 Milano

Contatti e Iscrizioni: Teatro 7, Tel. 02 89073719

e-mail: ks@teatro7.com - www.teatro7.com

Per informazioni sulla cucina coreana:

Consolato Generale della Repubblica di Corea - piazza della Repubblica 11/A - 20124 Milano

Tel. 02 29062641 - milano@mofat.go.kr

www.cucinacoreana.it

progetto per la misurazione
dell'anidride carbonica (CO2)
il 16.12.2009 alle 16:59

Vito Mezzapelle su

Presentazione dei risultati del
progetto per la misurazione
dell'anidride carbonica (CO2)
il 16.12.2009 alle 16:40

Luigi Bellucci su

L'editoria del futuro
il 16.12.2009 alle 13:48

Elisabetta Tosi su

L'editoria del futuro
il 16.12.2009 alle 10:33

Publicato il 22 novembre 2009 in Food 

Letto 175 volte 

Permalink 

[0] commenti 

Tags

o Commenti

Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.