



Canelli-Seoul

quando le tradizioni si incontrano

PROGETTO di AVVINAMENTO all'EXPO di YEOSU 2012

Nello scambio culturale tra Piemonte e Corea, per il progetto di avvicinamento all'Expo di Yeosu 2012, L'ANTICA CANTINA SOCIALE di CANELLI (www.cantinacanelli.it) in collaborazione con l'ICIF-Italian Culinary Institute for Foreigners (www.icif.com), promuove un progetto per avvicinare il popolo coreano ai gusti e sapori dei vini astigiani scegliendo gli abbinamenti armonici con i piatti tradizionali coreani.

L'Antica Cantina Sociale di Canelli, fondata nel 1933, produce vini classici del Piemonte operando nel pieno rispetto della tradizione, in un'area a profonda vocazione vinicola, tra Langhe e Monferrato e rappresenta una realtà produttiva che raccoglie oltre 200 viticoltori.

Il progetto prevede una prima fase svolta in Italia dal 31 ottobre al 04 novembre 2011 in cui 5 Chef coreani professionisti, selezionati nei migliori ristoranti di Cucina tradizionale coreana in Seoul, Park Chan Il, Chef proprietario del Ristorante LA COMMA, Park Jong Hyuk, Chef del PARK HYATT HOTEL, Kwon Woo Joong, Chef proprietario del Ristorante EAST VILLAGE, Kim Eun Jung, Chef del Ristorante OKITCHEN e Im Chul Ho, Chef del Ristorante AND G, hanno proposto la tradizione culinaria coreana alla presenza di esperti enologi e Sommelier, per una selezione di abbinamento con i vini dell'ANTICA CANTINA SOCIALE di CANELLI.

La seconda fase del progetto si svolge in Corea nella settimana da lunedì 05 a venerdì 09 dicembre, dove i Ristoranti coinvolti nel progetto selezioneranno degli ospiti tra i loro migliori clienti ed un giornalista enogastronomico, per partecipare ad una cena tradizionale coreana dove i piatti proposti verranno degustati in abbinamento ai prestigiosi vini dell'Antica Cantina Sociale di Canelli.

Per poter realizzare il connubio di due tradizioni molto distanti tra loro, si sono apportate delle modifiche alle abitudini culturali coreane: ad esempio, per permettere l'abbinamento di un vino con ogni portata si è dovuto stravolgere la consuetudine coreana di servire le portate nello stesso momento sul tavolo. Le diverse portate verranno presentate secondo la sequenza dello stile classico italiano, con un ordine armonico.

Nella stessa settimana il progetto prevede una terza fase da svolgersi in Corea, che vede l'impegno del Sommelier Istruttore ICIF in un Corso di Formazione rivolto ad una ventina di partecipanti selezionati appartenenti al settore enogastronomico, che li impegnerà in un percorso didattico sulla cultura, la storia e la geografia del Piemonte, focalizzato soprattutto sulla zona Langhe e Monferrato, attraverso lezioni tecniche di abbinamento cibo-vino utilizzando i vini dell'Antica Cantina Sociale di Canelli.

I corsisti al termine del programma continueranno con la promozione dei vini dell'Antica Cantina Sociale di Canelli in qualità di esperti ambasciatori delle zone di produzione e dei vini sino al termine dell'Expo di Yeosu 2012, durante il quale verranno inseriti momenti promozionali della Cantina Sociale di Canelli.

Ancora una volta l'ICIF è ambasciatore delle eccellenze piemontesi nel mondo, aprendo le porte alla conoscenza dell'abbinamento del vino piemontese con il cibo coreano.

Per avere maggiori dettagli sulle attività dell' **ICIF -Istituto Italiano di Cucina per Stranieri** si può visitare il sito web www.icif.com o scrivere a icif@icif.com