[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Feria Alimentaria 2016 el 12/04/2016

# [El Kimchi y otros sabores de Corea del Sur, presentes en Alimentaria 2016](http://www.notasdeprensa.es)

## 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. Los productos son típicos y afamados en la gastronomía coreana: setas de cardo, setas de Enoki, bebida contra la resaca, bebida de aloe vera, fideos, salsas o arroz pre-cocinado

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 alimentaria 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 oystermushroom), setas de Enoki, bebida contra la resaca, bebida de Aloe Vera, arroz precocinado (Bibimbap), fideos y salsas, etc.  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 una degustación de dicha comida tan típica y reconocida en Corea del Sur de 14:00 a 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.  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 Paris, tiene por misión difundir la gastronomía coreana a nivel internacional. Descargar Folleto

**Datos de contacto:**

Jordi Ara

Promocorea

666832773

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/el-kimchi-y-otros-sabores-de-corea-del-sur](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Gastronomía Eventos Restauración

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)