

## Festival Coreano acontece no Hilton São Paulo Morumbi

---

por Malu

O Hilton São Paulo Morumbi vai virar um pedacinho da Coreia, entre os dias 12 e 29 de julho. É lá que acontece a 4ª edição do Festival Coreano, no restaurante Canvas, sob o comando das chefs sul-coreanas, Sieun Lee e Han Hye Young. Com o objetivo de incentivar e promover a cultura do país, o hotel firmou parceria com Centro Cultural Coreano no Brasil. A ideia é fazer com que as pessoas conheçam um pouco mais dos costumes e tradições através da gastronomia.

Com vasta experiência em restaurantes nacionais e internacionais, o chef de cozinha do Hilton São Paulo Morumbi, Rodrigo Mezadri, fará as honras da casa. Responsável pelos menus do Canvas e Armazem Morumbi, ele vai preparar com as convidadas uma verdadeira viagem gastronômica à Coreia.

“É sempre um prazer promover o Festival Gastronômico Coreano. Os clientes que vierem ao Canvas prestigiar não só a culinária, mas a cultura sul-coreana, terão uma grata surpresa, pois a cozinha do país é riquíssima e nos permite criar pratos fantásticos”, comenta ele.

A cultura sul-coreana vem conquistando cada vez mais adeptos ao redor do mundo. Por ter uma cozinha muito rica em sabores, texturas e cores, conhecer essa culinária tão exuberante, é fundamental para saber mais sobre suas particularidades locais. E juntos, os chefs garantirão um cardápio com opções ricas em sabores para os apreciadores da boa culinária.

Entre as opções estão o Bibimbap (Servido com arroz, legumes, carne e pasta de pimenta coreana – R\$ 89), o Seongnyutangi (Sopa com dumpling – R\$ 55) e o Galbijjim (Costela bovina no vapor – R\$ 95), além de outras preparações como Yukhoe (“Steak tartare” e pêra – R\$ 89) e Daehajasjeupchae (Salada de camarão com pinolis – R\$ 52). E para finalizar Gaeseong Jooak (Bolinho de arroz doce com mel – R\$ 37) e Gojgamssam (Com nozes e caqui passa – R\$40).

## **Cardápio**

### **Saladas:**

- **Daehajasjeupchae**

Salada de camarão com pinolis – R\$ 52

### **Pratos Principais:**

- **Bibimbap**

Servido com arroz, legumes, carne e pasta de pimenta coreana – R\$ 89

- **Seongnyutang**

Sopa com dumpling – R\$ 55

- **Galbijjim**

Costela bovina no vapor – R\$ 95

- **Yukhoe**

“Steak tartare” e pêra – R\$ 89

### **Sobremesas:**

Gojgamssam

Com nozes e caqui passa – R\$ 40

Sweet Ginger

Caramelo cremoso de gengibre com pinolis – R\$ 37

### **Serviço**

4º Festival Gastronômico Coreano do Hilton São Paulo Morumbi

Data e horário: De 12 de julho a 29 de julho de 2022.

Avenida das Nações Unidas, 12.901, Torre Leste – Brooklin Novo  
São Paulo – SP | CEP 04578-000

Telefones: +55 11 2845 – 0000 | +55 11 2845 – 0001

## **Sobre os chefs:**

### **Rodrigo Mezdri**

É um chef brasileiro, formado em artes culinárias pela Universidade Anhembí Morumbi – Laureate Universities. Possui longa trajetória na indústria da hospitalidade e já esteve à frente de restaurantes de hotéis dentro e fora do Brasil. Atualmente, ele é o Chef Executivo do Hilton São Paulo Morumbi, responsável pelos restaurantes Canvas e Armazem Morumbi, e recebe as chefs sul-coreanas como anfitrião do Festival Gastronômico Coreano.

### **Sieun Lee**

É uma chef sul-coreana, formada em culinária tradicional pela Sookmyung Women's University Graduate School. Ela já palestrou diversas vezes sobre a gastronomia coreana para estrangeiros, sempre com o intuito de educá-los sobre os benefícios e diferenciais da cultura de comida saudável da Coreia. A chef Lee já havia participado da edição de 2021 do Festival Gastronômico Coreano, no Hilton São Paulo Morumbi, assinando o cardápio especial. Sieun também é artesã de vinhos tradicionais certificada pela Korea Studio Sool.

### **Han Hye Young**

É uma chef sul-coreana, especialista em culinária e gerenciamento de serviços gastronômicos pela Sejong University. Ela possui ampla experiência como professora em programas de culinária coreana para estrangeiros e tem como principal meta demonstrar a beleza e o paladar singular dessa gastronomia por todo o mundo. É a primeira participação da chef no Festival Gastronômico Coreano do Hilton São Paulo Morumbi e ela foi responsável pela elaboração do cardápio junto com a chef Lee. Han já trabalhou na cozinha de hotéis cinco estrelas em seu país e atualmente possui a docência e disseminação da gastronomia coreana como seu foco.

<https://maluvisita.com/hilton-sao-paulo-morumbi/>

**Veículo:** Online -> Site -> Site Malu Visita