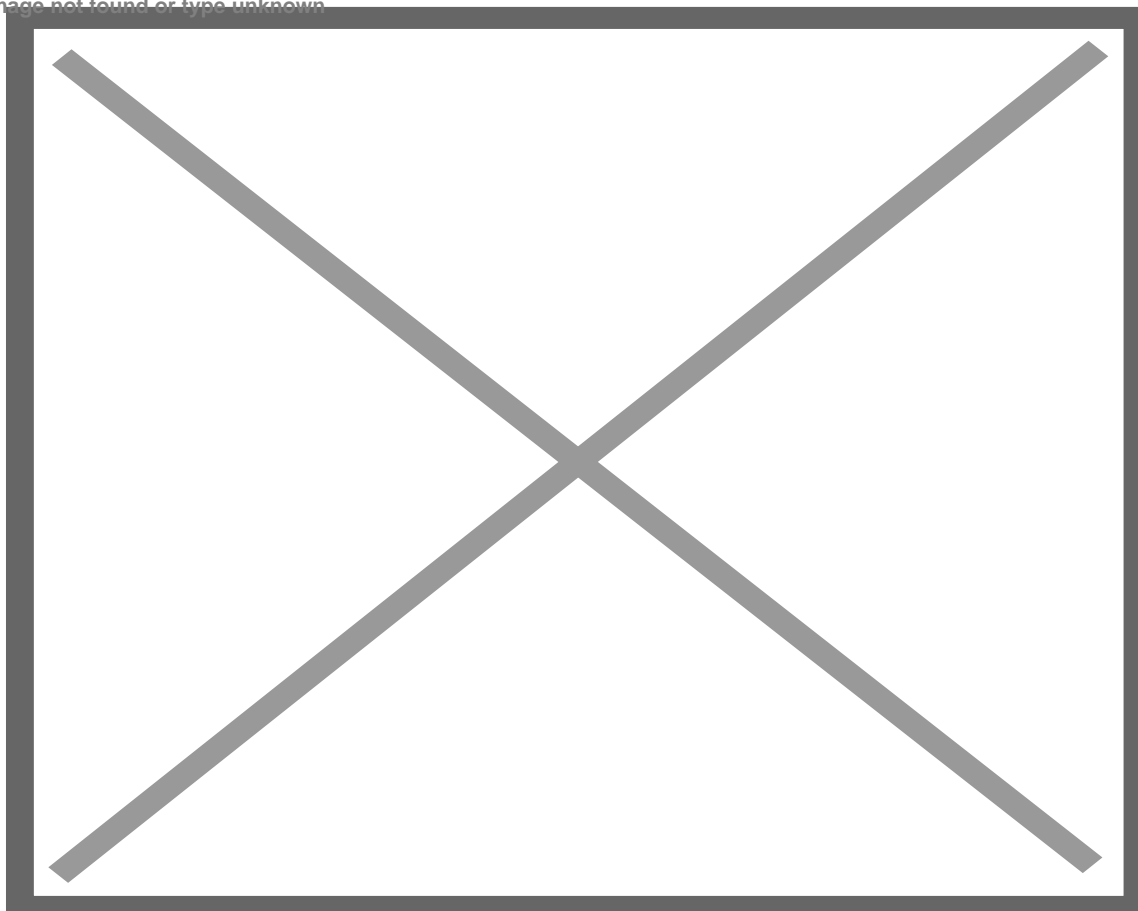


Festivais fazem degustação grátis de comida coreana em SP - 15/09/2023 - Restaurantes - Guia Folha

Image not found or type unknown



A gastronomia coreana é tema de dois festivais que ocorrem na capital paulista neste mês. Neles, será possível degustar comidas e bebidas do país do [k-pop](#) de graça.

Um deles, o Hansik, é realizado no Centro Cultural Coreano no Brasil, na [avenida Paulista](#). Por lá, os visitantes podem conhecer uma exposição que apresenta pratos típicos da nação asiática, como os diferentes tipos de [kimchi](#), conserva apimentada, e o makgeolli, bebida fermentada feita de arroz.

Durante a semana, há degustações abertas ao público de itens como makgeolli e kimbap, enrolado de arroz com alga e legumes, das 14h às 18h. Aos fins de semana, são servidas receitas mais elaboradas, como topokki, massa de arroz com molho picante, e panqueca de kimchi.

Essas sessões ocorrem em horário marcado (11h, 13h ou 15h) e é preciso reservar ingresso no [site do centro cultural](#) —liberados aos sábados, a partir de 12h. Os

bilhetes costumam esgotar em minutos. Para quem não conseguir um, há fila de espera no local caso haja vaga por desistência.

A programação conta ainda com um curso sobre pratos tradicionais, às sextas e sábados, até 23 de setembro. Aos domingos, até o dia 24, a chef Eunyoung Lee ministra oficinas dessa culinária, pautada pelo uso de pimenta, [carnes](#) e [frutos do mar](#). Também é necessário reservar ingressos.

Já o shopping Butantã, na zona oeste de São Paulo, também faz uma imersão na [cultura coreana](#) na primeira edição de seu Butantã K-Fest. O evento segue até o dia 30 com programação diária de degustações, apresentações e de outras atividades.

Neste sábado (16), por exemplo, há apresentação do DJ Rafael Lee, do cantor Simon In Kang e de grupos cover de dança de k-pop. Barracas vendem comidas e bebidas, como toppoki, bibimbap (mexidão de arroz com legumes), japchae (macarrão de batata-doce) e [soju](#), um destilado típico, além de produtos prontos e itens de beleza.

É possível ainda vestir um hanbok, vestimenta tradicional coreana, ver uma exposição de pintura e caligrafia do país asiático e cantar em um [karaokê](#). A degustação de salgadinhos, guloseimas e makgeolli não precisa de inscrição.

Mais de 10 mil pessoas passaram pelo local desde a abertura, segundo a organização do evento, montado em parceria com a Feira do Bom Retiro, [que ocorre todos os sábados no bairro do centro](#).

Nos dois festivais, há uma mesma instituição por trás da organização dessas degustações gratuitas. o AT Center. A agência ligada ao governo da [Coreia do Sul](#) voltada ao agronegócio foi criada para divulgar alimentos e outros produtos do país asiático no Brasil.

O interesse dos brasileiros pela gastronomia coreana tem crescido exponencialmente nos últimos anos, sobretudo depois da [pandemia](#), graças à popularização do k-pop na música e dos [k-dramas](#), isto é, as novelas produzidas naquele país.

É o que avalia João Son, chef coreano responsável pelo cardápio dos festivais. “Esse interesse surgiu há dez anos, com a música ‘[Gangnam Style](#)’, do [Psy](#), e depois foi reforçado com grupos como

[BTS](#) e [Blackpink](#)“, ele afirma.

“Mas o tiro para essa atenção crescer foi a [Netflix](#) com os k-dramas. Durante a pandemia, todo mundo ficou em casa e muitos brasileiros que não conheciam a gastronomia coreana ficaram interessados em degustar os pratos”, diz.

Matéria: [UOL Notícias](#)

<https://maistopnews.com.br/festivais-fazem-degustacao-gratis-de-comida-coreana-em-sp-15-09-2023-restaurantes/>

Veículo: Online -> Site -> Site Mais Top News