

## Últimos dias para degustar comida coreana com imersão cultural no Festival Hansiki, em SP

Por [Jéssica Antunes](#),

Que tal experimentar pratos que parecem que saíram diretamente dos doramas? Veja a programação da última semana do Festival de Gastronomia Coreana Hansik.



Festival é oportunidade perfeita para os amantes da cultura coreana.

Amantes da cultura coreana têm apenas mais uma semana para aproveitar o Festival de Gastronomia Coreana Hansik, que está rolando no Centro Cultural Coreano, que fica na Av. Paulista, 460, São Paulo. O evento começou em setembro e vai até o dia 1 de outubro.

Dentre a programação, o destaque vai para a degustação de [comida coreana](#). De segunda a sexta acontece uma degustação mais simples, entre 14h e 18h. Já aos fins de semana, a degustação é completa entre 11h e 18h. Em ambas as opções, a

experiência acompanha a ida a exposição coreana, com uma imersão cultural.

## Como conseguir ingressos

A melhor parte é que os ingressos são gratuitos! Os ingressos são liberados todos os sábados às 12h no site do festival. Mas fique atento às regras: após a emissão do seu bilhete, a tolerância de atraso para entrada no evento é de apenas 30 minutos.

Passado o tempo de tolerância, o ingresso é liberado para quem estiver no local. Isso significa que, caso não tenham conseguido pelo site, os interessados podem tentar acesso indo diretamente ao local e aguardando as desistências. Vale ressaltar que o ingresso contempla a experiência com degustação. Para quem quiser conferir apenas a exposição, não é necessário ter bilhetes.

## Cursos e oficinas

Além das exposições com degustação, quem quer aprender mais sobre a gastronomia da Coreia poderá se inscrever nos cursos e oficinas do evento, que também acompanham a degustação.

As oficinas acontecem aos domingos e a próxima, do dia 1 de outubro, será sobre a Receita de prato ganhador do Concurso de Culinária Coreana, com o chef Ganhador do Concurso de Gastronomia Coreana 2022, Pedro Huh. O prato de degustação será Panceta ao molho de Gochujang (um condimento apimentado) com Goiabada.

## Comidas tradicionais coreanas

A cultura coreana está mais viva do que nunca no Brasil e o Festival de Gastronomia Coreana Hansik é uma ótima oportunidade de imergir ainda mais através do paladar. Entre os principais pratos típicos servidos, estão:

**Kimchi branco:** o Kimchi é um prato fermentação tradicionalmente feito com nabo chinês e condimentado com uma pasta de pimenta vermelha, alho, gengibre e outros ingredientes. Já o kimchi branco é a versão feita sem a adição de pasta de pimenta vermelha, sendo uma opção mais suave para aqueles que não gostam de alimentos muito picantes.

**Tteokgalbi:** é feita de carne de costela moída, arroz glutinoso, temperos como alho, cebola, gengibre e molho de soja, e outros ingredientes, como cenoura ou castanha picada. Normalmente, a mistura é moldada em pequenos bolos ou hambúrgueres.

**Tteokbokki:** [prato coreano](#) muito popular, são bolinhos de arroz cilíndricos, cozidos em um molho espesso e picante à base de gochujang.

**Kimbap:** versão coreana de sushi que consiste em arroz temperado com vinagre, vegetais e, às vezes, carne ou frutos do mar, todos envoltos em folhas finas de algas marinhas (nori).

<https://www.tudogostoso.com.br/noticias/ultimos-dias-para-degustar-comida-coreana-com-imersao-cultural-no-festival-hansiki-em-sp-a9717.htm>

**Veículo:** Online -> Site -> Site Tudo Gostoso