

## **‘Concurso Global de Receitas Kimchi’ é realizado em São Paulo**

---

Benedito Cabral

*Organizado pelo Ministério da Agricultura, Alimentação e Assuntos Rurais e pela Associação Coreana de Agropesca e Comércio de Alimentos.*

O Ministério da Agricultura, Alimentação e Assuntos Rurais e a Associação Coreana de Agropesca e Comércio de Alimentos (aT) organizaram conjuntamente o ‘Concurso Global de Receitas Kimchi – Brasil’ para moradores de São Paulo, Brasil, em 22 de novembro.

O concurso foi criado para comemorar a declaração da cidade de São Paulo de 22 de novembro deste ano como o ‘Dia do Kimchi’ e para promover o kimchi no mercado brasileiro.

Na cerimônia de abertura, o presidente da filial da AT São Paulo, Jeong Yoo-Seon, disse: “Kimchi não é mais apenas um alimento coreano, mas é amado por muitas pessoas ao redor do mundo como um alimento saudável e delicioso”. Estou muito animado para ver como o kimchi será transformado pelos chefs brasileiros na competição de hoje.” disse.

O Cônsul Geral de São Paulo, Hwang In-sang, disse: “Sou grato à cidade de São Paulo por estabelecer o Dia do Kimchi. À medida que o interesse pelo kimchi no Brasil continua a crescer, continuaremos a promover a beleza da comida coreana através de vários programas culturais acontecimentos.”

O ‘Concurso Global de Receitas Kimchi – Brasil’ começou a aceitar inscrições de participantes há um mês, e um total de 40 participantes participaram da rodada preliminar. Nas finais realizadas no dia, os sete competidores aprovados na fase preliminar disputaram um total de 60 minutos sobre o tema ‘Pratos de Kimchi que cativam o paladar dos brasileiros’.

Os jurados incluem Breno Bredo, chef executivo do Hotel Hilton em São Paulo, Natalia Durbau, repórter do diário brasileiro Folha de São Paulo, e o vencedor do Grande Prêmio do Concurso Mundial de Alimentos, Chef Youngjin Jeong. Os critérios de avaliação foram propósito e adequação do planejamento, adequação da aplicação do kimchi, sabor, revestimento, criatividade e inovação.

O vencedor final foi para a receita de Fabio Ferreira Fonseca (43), que introduziu um novo sabor no tacaca, prato tradicional da região amazônica no norte do Brasil, adicionando kimchi e bolinhos. Tacaca é um prato tradicional da região amazônica do norte do Brasil e é uma sopa picante feita com cúrcuma, pimenta e alho.

Os jurados avaliaram a receita de Fabio Ferreira Fonseca como “uma receita que combina perfeitamente pratos tradicionais coreanos e brasileiros” e “entregou novos sabores e sabores”.

Fabio Ferreira Fonseca, vencedor do campeonato, disse: “Apaixonei-me pela comida coreana depois de ter sido apresentado à comida asiática por um professor durante os tempos de faculdade”, acrescentando: “Criei esta receita considerando as semelhanças entre Takaka e Kimchi.

Enquanto isso, no evento, além da competição de culinária kimchi, foi realizado um evento experiencial de confecção de kimchi pelo Centro Cultural Coreano no Brasil.

<https://www.portalcascais.pt/concurso-global-de-receitas-kimchi-e-realizado-em-sao-paulo/>

**Veículo:** Online -> Portal -> Portal Cascais