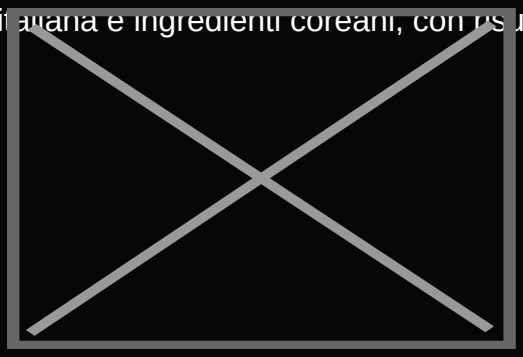
La Corea del Sud in tavola con lo chef Daniel Canzian

daniel-canzian-d74b7082

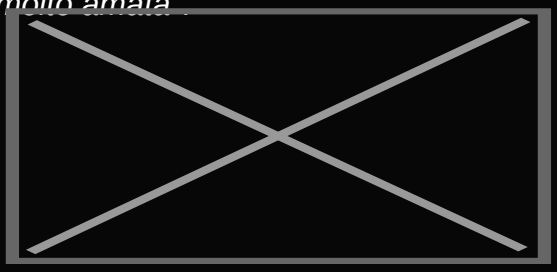
Nello streaming il Made in Korea spopola – e non solo in Italia – ma ora la sfida si sposta in cucina. Che ne direste di pasteggiare con funghi King Oyster, dal contenuto proteico simile a quello della carne, o con il più noto Kimchi, mentre gustate l'ultima puntata della vostra serie tv coreana preferita?

Come al solito, tocca alla ristorazione fare da apripista all'innovazione a tavola e non a caso AT Korea, l'agenzia governativa sudcoreana creata dal Ministero dell'Agricoltura per la promozione dei prodotti agro-alimentari e ittici, ha scelto lo **chef Daniel Canzian** per ideare nuove ricette. Quello che è considerato l'ultimo allievo del grande Gualtiero Marchesi ha accolto la proposta di coniugare cucina italiana e ingredienti coreani, con risultati in qualche caso sorprendenti.



Come per l'**insalata di spaghetti alle carote, sedano e Ssamjiang**, una salsa a base di fagioli di soia fermentati e peperoncino. Per il già citato King Oyster, Canzian ha invece optato per il riso in cagnone, tipica ricetta lombarda e piemontese. Questo fungo, chiamato anche **Saesongyi Mushroom**, rientra peraltro di diritto nella categoria dei supercibi: **ha solo il 2,5-4% in meno di proteine rispetto alla carne**, che significa un contenuto proteico doppio di quello degli asparagi o del cavolo, quattro volte quello delle arance e dodici volte quello delle mele. È ricco di **vitamina C e vitamina B6**, che non si trova in altri funghi, utile alla stabilizzazione dei nervi e alla salute della pelle e sarebbe addirittura efficace nel rallentare l'invecchiamento.

“*Gli alimenti coreani, fin dalla loro tradizione millenaria, forniscono equilibrio nutrizionale, armonia di sapori e colori* – afferma **HA Jung-a**, Direttrice di AT Korea Parigi –. *Si tratta per lo più di cibi fermentati che garantiscono anche attraverso metodi di cottura come bollitura, al vapore o alla griglia, proprietà nutrizionali fondamentali per il benessere dell’organismo. Il nostro obiettivo è quello di far conoscere gli ingredienti coreani che possono esaltare la cucina italiana che tra l’altro in Corea è molto amata*”.



Un matrimonio celebrato da Canzian, per esempio, insaporendo il **maialino croccante con olio di sesamo e Kimchi**, che consiste in un contorno fermentato a base di cavolo cinese, condito con aglio, cipollotti e peperoncino macinato. *“La ricettazione della cucina italiana si basa al 100% sulla materia prima che va rispettata con ricette semplici* – racconta lo chef – *perché più è semplice la ricetta più emergerà il prodotto. Io non ho fatto altro che adattare questi meravigliosi prodotti coreani a ricette tipiche locali così da rendere facile ai palati la comprensione dell’alta qualità che questi esprimono”.*