Promuovere il K-Food in Italia: nasce la partnership tra aT Center Paris e FIPPC

20240930104022kfoodindex-582e8449

Promuovere il K-Food e il suo potenziale **sul mercato italiano** coinvolgendo professionisti del settore, e nel contempo aprire nuove opportunità per il trade food: nasce con questi obiettivi la **partnership tra aT Center Paris**, agenzia governativa del Ministero dell'Agricoltura della Repubblica di Corea, **e FIPPC - Federazione Italiana Professional e Personal Chef**.

Per l'occasione è stato organizzato uno **showcooking** con degustazione per giornalisti e operatori del settore, **tenuto presso lo showroom LG Signature Kitchen Suite di Milano dallo chef coreano Kim Minseok e Giorgio Trovato**, presidente della FIPPC, che ha mostrato come i **sapori tradizionali coreani** possano essere **reinterpretati per il mercato italiano** attraverso ricette di facile e veloce realizzazione, mantenendo l'equilibrio tra gusto e valori nutrizionali.

Questo sodalizio quindi da un lato incoraggia una **maggiore fusione delle diverse tradizioni**, dall'altro **arricchisce l'offerta culinaria** con l'utilizzo di **ingredienti facilmente reperibili** anche nella grande distribuzione e **ricette non impegnative** che stanno **conquistando sempre più popolarità** tra i consumatori del nostro Paese.

Un **punto di svolta** insomma nella promozione del K-Food in Italia, come sostiene **Nam Sanghui**, direttrice di aT Center Paris: *«l'evento a Milano ha rappresentato **un'opportunità concreta per chef, distributori e operatori del settore** per approfondire la conoscenza della cucina coreana, **esplorando nuove possibilità di business e collaborazioni future**».*

Dello stesso avviso anche **Giorgio Trovato**, chef executive di FIPPC: *«poter contare su ingredienti sani e sapori nuovi ci permette di pensare a **piatti creativi dal gusto internazionale** per una cucina che sia anche un luogo di incontro e dialogo tra tradizioni diverse».*