



La cucina coreana

Nota in tutto il mondo per la sua piccantezza e la presenza di fermentati, la cucina coreana svela caratteristiche identitarie proprie e ben differenti rispetto alle altre cucine orientali

di **PAOLO VALENTE**

La Corea è un paese o, meglio, una penisola - vista la suddivisione tra nord e sud avvenuta dopo la Seconda Guerra Mondiale - dalla cultura millenaria che è riuscita a mantenere una sua identità culinaria precisa nonostante le influenze della Cina e del Giappone. Così come tante altre cucine tradizionali, quella coreana affonda le proprie radici nella storia. L'alimento base è il riso sebbene non sia originario; ha soppiantato il miglio nel ruolo di cereale maggiormente coltivato. Appena introdotto, visto il suo costo proibitivo, veniva miscelato ad altri cereali (orzo o fagioli) per ridurne il prezzo. Ancora oggi alcuni piatti prevedono questo miscuglio.

LE SPECIALITÀ DELLA CUCINA COREANA

Il riso non è un accompagnamento alle portate ma è, esso stesso, portata principale che viene accompagnata con dei contorni di carni, verdure e, in maniera limitata, pesce. La tavola tradizionale prevede, per ogni commensale, una ciotola di riso e, al centro, da condividere, numerosi contorni conditi con abbondante salsa di soia, olio di sesamo, aglio, zenzero, doenjang (pasta di soia fermentata) e gochujang (pasta di peperoncino piccante fermentato). Trattandosi di una penisola, i prodotti ittici sono comunque presenti ma, essendo costosi, sono riservati ai pasti importanti.

Gli spaghetti di patate, conditi con



L'abbinamento con la cucina etnica è una materia sempre più attuale e affrontata da molti sommelier, come approfondito nella rubrica "Professione sommelier" a pagina 46

solo di recente; tradizionalmente sono altre le bevande consumate durante i pasti.

Il Soju è un distillato di riso (ma anche di grano o patate) dal sapore vagamente abboccato con un tenore alcolico solitamente intorno

al 15%; ne esistono versioni aromatizzate alla frutta o con un tenore alcolico più alto.

Il Makgeolli è invece un fermentato di riso dal colore lattiginoso che contiene numerose sostanze nutritive e poche calorie; è considerata una bevanda salutare. Il tenore alcolico è intorno al 6%.

Forse però la più diffusa bevanda per accompagnare i pasti è il Somaek, una miscela di birra e Soju, circa 7 parti di birra per una di Soju.

In Corea si produce anche vino; una piccola produzione avviata solo di recente, il vigneto più vecchio ha circa 25 anni. All'estero è

praticamente impossibile reperirlo in quanto tutta la produzione viene consumata internamente.

I coreani bevono soprattutto vini stranieri. All'inizio si prediligevano i vini con un po' di residuo zuccherino mentre oggi vengono consumanti maggiormente quelli secchi purché aromatici. Molto apprezzati i vini francesi, in particolare quelli di Bordeaux. L'import del vino (dati 2022) vale 565 milioni di dollari e l'Italia ne rappresenta il 15%; meglio fanno Francia, Cile e USA. Tra la classe media e i giovani è in aumento il consumo domestico di vino. ♦

verdure, sono invece il piatto per le ricorrenze. Nella cultura tradizionale, ogni differente colore delle verdure ha un significato particolare: il verde rappresenta la terra, il giallo il sole, l'arancione è di buon auspicio.

Il Kimchi è la preparazione che più rappresenta la Corea; sempre presente in ogni pasto, diviene anche base per altri piatti tradizionali. Sostanzialmente è un cavolo fermentato a cui vengono aggiunte spezie e peperoncino. È un'ottima preparazione in grado di arricchire le pietanze tipiche, dal panino alle carni stufate. Si prepara lasciando il cavolo (cinese o cappuccio) una notte in salamoia; una volta scolato si aggiungono carote e altre verdure, peperoncino, aglio, zenzero e una salsa di riso. Si lascia fermentare in frigorifero in un barattolo chiuso. Più a lungo rimane a fermentare maggiore sarà la sua acidità a discapito della piccantezza. Il miglior bilanciamento si ottiene intorno alle due settimane di fermentazione.

LE BEVANDE TRADIZIONALI

Se è vero che in Corea si usa dire "per diventare amici bisogna bere insieme", è altrettanto vero che i coreani si sono avvicinati al mondo del vino

Qualche indirizzo utile

GIMNI

via Giovanni Paisiello, 7
Milano

IGIO

via Roma Libera, 26
Roma

U'KOR

via Roberto da Bari, 130
Bari


**Abbinamenti
con il vino:
qualche
suggerimento**

Il Garda DOC Chardonnay

Colombara di Cantina Gozzi con la sua struttura e morbidezza, gli aromi del vitigno e il passaggio in barrique racchiude quella complessità necessaria ad accompagnare degnamente i piatti della cucina coreana. Se invece preferiamo un vino rosso dobbiamo sceglierlo di struttura, morbido e con sentori intesi come potrebbe essere il **Bergamasca IGT Cabernet Sauvignon Kalòs** de Il Calepino, anche in questo caso la lunga sosta in legno esalta e completa il corredo aromatico donando complessità e ricchezza.

Uscendo dalla regione, potremmo abbinare un **Alto Adige DOC Kerner Aristos** della Cantina Valle Isarco; il vitigno semiaromatico si abbina perfettamente; con la sua aromaticità riesce a stemperare la piccantezza del cibo. Se volessimo un vino frizzante, potrebbe fare al caso nostro il **Lambrusco dell'Emilia Rosato IGT Perfranco** di Soc. Agricola Terrevive; attenzione però a non abbinarlo a piatti che contengono il Kimchi, il fermentato non si sposa proprio con la bollicina.

