vinetur

Buenos Aires reúne cocina coreana e italiana en Casa Paradiso durante cuatro días

Hansang celebra su quinto aniversario con entrada gratuita, talleres, kimjang abierto al público el domingo, platos de fusión

miércoles 2 de septiembre de 2026

Casa Paradiso, el espacio italiano de Donato De Santis en Alcorta Shopping, acogerá desde este jueves, 3 de septiembre, hasta el próximo 6 de septiembre la primera edición de Korea en Casa Paradiso, una propuesta que pondrá en el mismo recorrido la gastronomía coreana, la cocina italiana y varias actividades culturales vinculadas con Corea. La cita se celebrará en Jerónimo Salguero 3172, en la ciudad de Buenos Aires, con entrada gratuita, horario de 10.00 a 23.00 y consumiciones de pago, con platos desde 10.000 pesos argentinos.

La iniciativa coincide con el quinto aniversario de Hansang, la Asociación de Gastronómicos Coreanos en Argentina, que reúne a restaurantes y referentes del sector. La asociación plantea esta convocatoria como la primera edición de Korea en, un formato con el que pretende llevar la cocina coreana al encuentro de otras comunidades presentes en el país. En esta primera parada, la gastronomía coreana dialogará con Italia.

Andrés Chun, presidente de Hansang, afirma que los cinco años de la asociación les llevaron a pensar cómo seguir acercando la gastronomía coreana a nuevos públicos y sostiene que Korea en nace con la idea de generar encuentros con otras comunidades. Italia será la primera experiencia de una serie que, según la entidad, quiere prolongarse con nuevas ediciones.

La programación gastronómica se organizará en dos líneas. La primera estará centrada en preparaciones tradicionales de Corea. Los visitantes podrán probar bibimbap, mandu, bindaetteok, pollo frito coreano, rose tteokbokki y L.A. galbi con arroz y japchae. En Cucina Paradiso también se ofrecerá un menú con arroz, ssam, kimchi, bulgogi o jeyuk y banchan.

La segunda línea estará dedicada a platos de fusión. Los distintos puestos de Casa Paradiso incorporarán ingredientes y sabores coreanos a parte de su oferta habitual. Entre las opciones previstas figuran un wrap de pollo con kimchi y mayonesa de gochujang, una hamburguesa de pollo crispy con kimchi y mayonesa de gochujang, un pancho con kimchi picado y un pastrami con aderezo de kimchi.

Los organizadores añaden que buena parte de los platos estarán acompañados por arroz Semaul, elegido por su textura y por su capacidad para acompañar preparaciones con salsas y fermentados. El kimchi tendrá un papel central durante los cuatro días. Los equipos implicados han preparado alrededor de 100 kilos para abastecer toda la cita. Hansang recuerda además que este fermentado ocupa un lugar esencial en la cocina coreana y que en Argentina cuenta con un Día Nacional cada 22 de noviembre.

También habrá espacio para la repostería. Lab Sucre elaborará cookies de misugaru, una mezcla coreana de granos tostados y molidos, con chips de chocolate, gochujang con cacahuete tostado y curry con chocolate con leche. Con ello, la organización busca que el recorrido no se limite a los platos más conocidos y alcance también sabores dulces menos habituales para el público local.

La propuesta incluirá un componente cultural visible en varios espacios de Casa Paradiso, que estarán identificados y ambientados como barrios conocidos de Seúl. El público podrá probarse un hanbok, la vestimenta tradicional coreana, acercarse a la caligrafía y la escritura del país y participar en juegos pensados para mostrar otras facetas de su cultura.

A esa oferta se sumarán varias marcas e instituciones vinculadas con Corea. Skinko contará con un espacio dedicado al skincare y a los productos de belleza coreanos. Shilla Travel facilitará información para quienes quieran viajar a Corea. Gangnam Express, presentada por la organización como la primera tienda de conveniencia

coreana abierta en Argentina, ofrecerá degustaciones de snacks y bebidas coreanas.

La Embajada de la República de Corea dispondrá de un espacio con información y juegos, mientras que el Centro Cultural Coreano propondrá juegos tradicionales como el Tuho, que consiste en lanzar flechas de madera dentro de un recipiente de cuello estrecho desde una distancia determinada. La presencia de ambas instituciones se suma al apoyo oficial que acompaña la convocatoria.

La agenda incluirá además dos actividades con inscripción o seguimiento específico. El próximo 4 de septiembre, el cocinero Esteban Ho, de Una Canción Coreana, impartirá una clase para aprender a transformar comidas instantáneas coreanas con ingredientes y preparaciones sencillas. El próximo 6 de septiembre, el kimchi volverá a ocupar el centro del programa con un kimjang abierto al público y con inscripción previa, la preparación colectiva tradicional reconocida por la UNESCO como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Esa actividad del domingo incorporará una explicación sobre la ciencia de la fermentación a cargo de Claudia Degrossi, doctora en Química. La organización corre a cargo de Hansang junto con Casa Paradiso y el Korean Food Promotion Institute, una entidad dedicada a promover la gastronomía coreana en el mundo. La convocatoria cuenta además con el apoyo de la Embajada de la República de Corea en Argentina y del Centro Cultural Coreano, y llega pocas semanas después de la visita del presidente surcoreano al país, en un momento de mayor acercamiento entre ambos estados.