Un’iniziativa di K∙FISH, marchio ufficiale e certificato del Ministero degli Oceani e della Pesca della Corea del Sud in collaborazione con lo chef stellato Fabrizio Ferrari

**Lo chef stellato Fabrizio Ferrari celebra i prodotti ittici coreani certificati** **K∙FISH**

**Ricette innovative che fondono la tradizione coreana con la creatività mediterranea**

La cucina coreana continua a conquistare i palati italiani e sorprende ancora una volta con uno **showcooking** esclusivo – nella sede di **Signature Kitchen Suite** di Milano - **dedicato ai prodotti ittici coreani certificati** **K∙FISH, il marchio ufficiale del Ministero degli Oceani e della Pesca della Corea del Sud,** sinonimo di freschezza, qualità e sicurezza alimentare.

**Due ricette esclusive** firmate dallo **chef stellato** **Fabrizio Ferrari**, che, grazie al suo profondo legame con la cucina coreana, interpreta con creatività e maestria la ricchezza dei mari coreani, dando vita a piatti innovativi dal gusto autentico.

K∙FISH è il primo sistema di certificazione del governo coreano per garantire la tracciabilità dei prodotti ittici a livello mondiale e promuovere la bontà e la sicurezza dei prodotti ittici coreani sui mercati esteri. Il sistema K, creato e certificato dal **Ministero degli Oceani e della Pesca** della Corea del Sud, assicura che il pesce provenga da pratiche sostenibili e sia di alta qualità, offrendo ai consumatori garanzie sulla provenienza e sul ciclo produttivo del prodotto ittico coreano.

Il marchio garantisce che i prodotti ittici provengano da **mari incontaminati**, pescati o allevati in Corea del Sud, rispettino rigorose normative coreane e internazionali per la sicurezza alimentare e l'igiene, soddisfino elevati standard di qualità e sicurezza e garantiscano la tracciabilità lungo tutta la filiera: dalla cattura o l’allevamento fino alla distribuzione finale.

Il simbolo **K∙FISH** (ispirato al Taegeuk, simbolo della filosofia e della cultura coreana) rappresenta il **mare pulito** (blu), la **qualità** (giallo) e il **controllo rigoroso** (rosso).

ll marchio **K∙FISH** rappresenta il **primo brand di esportazione nazionale di prodotti ittici della Repubblica di Corea certificato dal governo**, nato con l'obiettivo di promuovere i prodotti marini coreani di alta qualità come simbolo globale di eccellenza.

**K∙FISH** è **protetto legalmente** ed è un marchio **registrato in 52 paesi** a livello globale, inclusi mercati chiave come l'**Unione Europea (UE)**, gli **Stati Uniti**, la **Cina** e il **Giappone**. Questa estesa registrazione tutela il marchio e ne facilita l'espansione internazionale, consolidandolo come un marchio di prestigio nel settore ittico mondiale.

Un totale di **17 categorie di prodotti**, **137 aziende** e **440 specie K∙FISH certificati** sono attualmente venduti in Corea e in diversi paesi esteri.

La **distribuzione in Italia** dei prodotti ittici con il certificato **K∙FISH** avviene principalmente attraverso:

* Negozi e Supermercati Asiatici Specializzati (Il Sempreverde a Milano)
* Società di Import/Export di Prodotti Ittici (Pacmall <https://www.pacmall.it/>)
* Amazon Italia

K∙FISH sta lavorando attivamente per una significativa espansione e una distribuzione capillare dei prodotti su tutto il territorio.

Le categorie principali di prodotto includono:

* **Prodotti conservati o trasformati** come canned & retort tuna (**tonno in scatola** con metodo di lavorazione e confezionamento – retort - del tonno in Corea, che ne garantisce la sicurezza e una lunga conservazione), grilled laver (alghe grigliate). Sono disponibili diverse varietà di tonno: **tonno piccante al peperoncino**, **tonno con verdure**, **tonno con maionese** e il **tonno in salsa di fagioli neri (jajang)**. Un punto di forza fondamentale del tonno in scatola coreano è l'**ampia gamma di sapori**, che consente ai consumatori di scegliere e gustare in base alle loro **preferenze di gusto** o alle ricette.
* **Snack di alghe** croccanti molto popolari in Corea, croccanti e dal basso contenuto calorico.
* **Prodotti vari di mare essiccati o freschi** come dried radish leaf boneless braised mackerel (Sgombro Brasato Senza Lische con Foglie di Ravanello Essiccate), seasoned eel (Anguilla Condita/Marinara)

**K∙FISH**

*K∙FISH è il primo marchio nazionale di esportazione di prodotti ittici premium certificato dal governo della Corea del Sud. Creato dal Ministero degli Oceani e della Pesca, K∙FISH garantisce che i prodotti ittici provengano da mari puliti e incontaminati, dove la biodiversità marina è tra le più ricche al mondo. Il marchio* *K∙FISH è registrato in 52 paesi, tra cui Stati Uniti, Cina, Giappone, e Unione Europea e 17 sono le categorie di prodotti:*

1. *Gim (alghe secche): tipo di alga marina molto nutriente, ricca di proteine e vitamine, usata come snack o accompagnamento al riso.*
2. *Laver (alghe marine): verdura di mare ricca di fibre e potassio, utile per il benessere intestinale.*
3. *Ostriche: note come "latte del mare" per l'alto contenuto di proteine, zinco e calcio,*
4. *Abalone (abalone): mollusco pregiato, ricco di proteine e vitamine, considerato un "superfood" marino con benefici nutritivi eccellenti.*
5. *Cetriolo di mare (sea cucumber): conosciuto come il ginseng del mare, contiene nutrienti che aiutano nell'anti-invecchiamento.*
6. *Eomuk (polpette di pesce): snack fatto di vari tipi di pesce, ricco di proteine e acidi grassi insaturi.*
7. *Granchio rosso delle nevi: ricco di proteine e aminoacidi.*
8. *Calamari speziati: cibo pronto da mangiare, con taurina* (*amminoacido di importanza presente in molti alimenti di origine animale, tra cui il tonno coreano certificato K-Fish) e acidi grassi.*
9. *Anguilla di mare: fonte di vitamina A e minerali.*
10. *Pesce piatto* (*sogliola, platessa, rombo e san pietro): bianco, ricco di proteine e omega-3,*
11. *Tonno: ricco di proteine, basso contenuto di grassi e ricco di omega-3, molto usato nella cucina coreana.*
12. *Vongole baby: ricche di magnesio, proteine e calcio.*
13. *Uova di pesce (Roes): uova di pesce selezionate e trattate con tecniche tradizionali, ricche di nutrienti.*
14. *Sgombro: pesce azzurro ricco di acidi grassi omega-3, vitamina B2 e ferro,*
15. *Acciughe: pesce piccolo ma ricco di aminoacidi essenziali e calcio, molto presente nella tradizione alimentare coreana.*
16. *Alga kombu (sea tangle): varietà di alga marina bruna ricca di fibre, minerali e acido alginico, aiuta la digestione e previene l'obesità.*
17. *Capesante. Un crostaceo di alta qualità amato per la sua consistenza tenera e il sapore dolce, che cattura la fresca essenza del mare.*

Info: <https://kfish.k-seafoodtrade.kr/home/start.php>

**Fabrizio Ferrari**

Fabrizio Ferrari, è noto per la sua cucina specializzata nel pesce di mare, con una particolare attenzione al pesce azzurro e alle materie prime meno nobili ma di grande qualità. È stato chef e patron del ristorante "Al Porticciolo 84" a Lecco, locale storico a pochi passi dal lago, che ha guidato ottenendo prestigiosi riconoscimenti. 1 stella Michelin per 15 anni dal 2006 al 2019. Nel 2016, il ristorante è stato il primo in Italia a ottenere la certificazione MSC per la pesca sostenibile, un tema a cui Fabrizio è molto legato anche come Ambassador del Marine Stewardship Council.

Creativo e curioso, Ferrari ha affinato la sua esperienza anche in rinomate cucine internazionali come quella del Noma a Copenhagen e di Uliassi nelle Marche. La sua cucina fonde contaminazioni orientali con un grande rispetto per la materia prima, esaltando il gusto naturale del pesce attraverso tecniche di cottura personali e attente.

Nel 2019 si trasferisce a Seoul, Corea del Sud, dove ha insegnato arti culinarie alla Sejong University e Woosong University, partecipa a programmi televisivi di cucina, come il food show coreano "Culinary Class Wars" trasmesso su Netflix, portando in scena la sua esperienza e passione per la cucina e la cultura coreana. È anche attivo su Youtube con il suo canale “Italy Fabri”.

* **Le 2 le ricette dello chef Fabrizio Ferrari:**

**Involtini di Eomuk (**tortino di pesce coreano preparato con polpa di pesce bianco macinata, mescolata con amido, farina e condimenti, che viene poi modellata in varie forme come filetti, anelli o polpette)

* Sbollentare brevemente gli spinaci in acqua bollente, raffreddarli in acqua fredda, strizzare l’acqua in eccesso e tritare finemente.
* Sbollentare rapidamente le frittelle di pesce in acqua calda per eliminare l’olio in eccesso.
* Preriscaldare il forno a 180°C.
* Farcire ogni frittella con spinaci e mozzarella, arrotolare e fissare con uno stecchino.
* Sistemare gli involtini su una pirofila con salsa di pomodoro sul fondo, cospargere di mozzarella e cuocere per 10-15 minuti fino a doratura e gratinatura.

**Yubu (tasche di tofu) con Tuna Mayo**

* Cuocere il riso lasciandolo leggermente sodo, lasciarlo raffreddare.
* Mescolare il tonno sgocciolato con maionese per creare il ripieno tuna mayo.
* Strizzare leggermente il liquido dai yubu (tasche di tofu fritte).
* Riempire ogni tasca con riso e sopra aggiungere il ripieno tuna mayo, premendo leggermente per dare forma.
* Guarnire con fiocchi di alghe, semi di sesamo o prezzemolo tritato e servire immediatamente.

*Sono entusiasta di collaborare con K-Fish, un marchio che incarna la qualità, la freschezza e la sicurezza alimentare dei prodotti ittici coreani”* commenta lo **chef Fabrizio Ferrari**“*La ricchezza dei mari coreani e la sostenibilità dei loro prodotti rappresentano una fonte di ispirazione preziosa per me come chef. La Tuna Mayo di K-Fish che ho utilizzato rappresenta un perfetto equilibrio tra gusto e qualità. Questa preparazione cremosissima, con tonno di provenienza sostenibile e maionese delicata, è l'esempio concreto di come si possa valorizzare il pesce mantenendone intatte le proprietà nutritive e esaltandone la versatilità in cucina."* conclude **Ferrari.**

**UFFICIO STAMPA**: Encanto Public Relations

Maria Cristina Cadario, [mariacristina.cadario@encantopr.it](mailto:mariacristina.cadario@encantopr.it)

Giulia Besate, [giulia.besate@encantopr.it](mailto:giulia.besate@encantopr.it);