

## ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

## FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA LEGAZIONE DI SEUL COREA DEL SUD

Gentile Sig./Sig.ra,

La Legazione di Seoul dell'Accademia Italiana della Cucina ha il piacere di estenderLe un cordiale invito alla Cena Conviviale 2023, dedicata alla ricchezza della cucina regionale siciliana.

Fondata nel 1953 a Milano da Orio Vergani, l'Accademia Italiana della Cucina è un'associazione culturale ufficialmente riconosciuta come Istituzione Culturale della Repubblica Italiana dal 2003. L'impegno principale dell'Accademia Italiana della Cucina è di preservare le tradizioni della cucina italiana, promuovendone il miglioramento sia in Italia che all'estero.

L'evento si terrà mercoledì 6 dicembre alle ore 18:30 presso il ristorante "Ciuri Ciuri" a Hongdae, Seoul. La serata sarà dedicata alle prelibatezze della cucina siciliana, e la Dott.ssa Michela Linda Magri, Direttrice dell'Istituto Italiano di Cultura di Seoul e Presidente della Legazione di Seoul dell'Accademia Italiana della Cucina, illustrerà brevemente le finalita' dell'Accademia e del campo enogastronomico.

In cucina gli Chef Enrico Olivieri e Fiore, esperti maestri della tradizione culinaria siciliana, saranno i protagonisti della serata. Con passione e maestria, presenteranno e spiegheranno ogni piatto preparato per la serata.

In allegato, può consultare il menu della serata per ulteriori dettagli.

Dopo il grande successo della Cena Ecumenica di ottobre, siamo lieti di annunciare la programmazione di un'altra cena eccezionale e speriamo vivamente di poterLa accogliere tra i nostri graditi ospiti.

Nell'attesa di ricevere la Sua gradita conferma, porgiamo i nostri più distinti saluti.

Seoul, 21 novembre 20

Il Legato di Seoul

# MENU':

2

## Antipasti

Focaccía e Olíve cunzate

Arancínette al Ragu

Caponata Palermítana

#### Primo

Casarecce alla Norma

### Secondo

Baccala' a Sfincione su letto di Patate

#### Dolce

Cannoli siciliani

#### Vini

Prosecco Extra-dry

Benantí Etna Rosso DOC

Morgante Nero d'Avola DOC

(Pellegríno Nes Passíto dí Pantellería)\*

Il costo della cena è di 110,000 KRW a persona, e la prenotazione, che si prega di considerare irrevocabile, dovrà pervenire entro venerdì 1 dicembre 2023 compilando il modulo google disponibile al seguente link: <a href="https://forms.gle/GiYH9yGVZrKPz7GJ6">https://forms.gle/GiYH9yGVZrKPz7GJ6</a>

La conferma della prenotazione avviene mediante l'invio di un deposito di 50,000 KRW al conto bancario del ristorante, il cui numero sarà fornito dopo la prenotazione tramite modulo google.

La invitiamo, se è di suo interesse, a prenotarsi per tempo.