

# L'alimentation naturelle de temples coréens fait son apparition en Italie dans le cadre de Terra Madre Salone del Gusto, un festival « Slow Food » English

 [newswire.ca/fr/news-releases/l'alimentation-naturelle-de-temples-coreens-fait-son-apparition-en-italie-dans-le-cadre-de-terra-madre-salone-del-gusto-un-festival--slow-food--693255751.html](http://newswire.ca/fr/news-releases/l'alimentation-naturelle-de-temples-coreens-fait-son-apparition-en-italie-dans-le-cadre-de-terra-madre-salone-del-gusto-un-festival--slow-food--693255751.html)

SÉOUL et TURIN, Italie, 14 septembre 2018 /CNW/ - La Ville de Turin, Slow Food et la région de Piedmont, en collaboration avec MIPAAF (le ministère italien de l'agriculture, de l'alimentation et de la foresterie) tiendront le festival international de Slow Food « **Terra Madre Salone del Gusto** », ainsi que Slow Food International, du 22 au 24 septembre, afin d'offrir l'expérience de la nourriture de temple, qui représente l'une des variétés d'alimentation santé ainsi que l'alimentation des bouddhistes coréens dans le cadre de la pratique de l'ascétisme.

Faites l'expérience du communiqué de presse interactif multicanaux ici :

<https://www.multivu.com/players/English/8400151-korean-temple-food-italy/>

La nourriture de temple fait référence à l'alimentation des moines dans les temples où se pratique l'ascétisme, caractérisée et fondée sur les enseignements de Bouddha, c'est-à-dire l'abstinence d'ingrédients spécifiques tels que les cinq légumes à odeur piquante (ail, échalottes, ciboulette, oignons et poireaux) ainsi que la viande, pour opter plutôt pour des ingrédients naturels de saison. Cette alimentation se démarque par des plats composés d'aliments conservés et fermentés, disponibles en vue d'une consommation sur une longue période de temps, tels que le kimchi, dans le but de mettre en valeur un sentiment de sagesse et de santé.

L'atelier de trois jours portant sur la nourriture de temples coréens, dans le cadre du festival Terra Madre Salone del Gusto, aura lieu tous les jours de 12h à 13h30, à Circolo della Stampa - Palazzo Ceriana Mayneri (Corso Stati Uniti, 27, Torino). Les gens peuvent participer à des conférences et démonstrations au sujet de « Baru Gongyang » offertes par Ven. Jeongkwan, une experte en matière de nourriture de temples coréens; il y aura également des programmes qui permettront de vivre l'expérience réelle de « Baru Gongyang » aux 20 premiers participants par le biais de réservations effectuées à l'avance.

« Baru Gongyang » est une façon méditative de manger avec gratitude au temple bouddhiste. Il s'agit de prendre le temps de réfléchir à l'origine des aliments, d'être reconnaissants envers la nature et les gens qui nous apportent ces aliments, et de prendre seulement la quantité que l'on peut consommer. C'est une façon écologique de manger qui reflète également un sentiment d'égalité fondé sur un esprit communautaire.

Le Corps culturel du bouddhisme coréen présentera la nourriture de temple, qui a été très bien accueillie lors du Terra Madre Salone del Gusto de 2014, ainsi que dans le cadre de l'Expo de Milan de 2015. En plus d'organiser des restaurants d'alimentation de temples coréens, ainsi que des ateliers et conférences sur « Baru Gongyang », ce groupe a établi des liens solides avec l'Université des sciences gastronomiques en communiquant par le biais de l'alimentation.

Le 25 septembre, Ven. Jeongkwan présentera une conférence spéciale à l'université intitulée « Nature, Human and Food ». Le 26 septembre, elle présentera sa spécialité, des champignons shiitake braisés dans un sirop de grains et crêpes aux pommes de terre et betteraves. Différents plats de nourriture de temple seront servis au souper. Ven. Jeongkwan a été reconnue comme étant le mentor des chefs dans le cadre de la troisième saison de la série « Chef's Table » sur Netflix, avec l'introduction de la nourriture de temple.

Pour s'inscrire au programme portant sur la nourriture de temple « Baru Gongyang » dans le cadre de « **Terra Madre Salone del Gusto** » :

<https://salonedelgusto.com/en/event/korean-monastic-barong-gongyang/>

SOURCE Cultural Corps of Korean Buddhism

## Profil de l'entreprise

---

□ [Cultural Corps of Korean Buddhism](#)

### **Autres communiqués de cette entreprise:**

[La cuisine des temples coréens reconnue par un restaurant une étoile Michelin...](#)