

El evento Templestay & Temple Food se apoderó de Nueva York – Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang con Templestay

- **Finalizó exitosamente el evento promocional sobre estadía en templos que se realizó del 24 al 30 de septiembre en el Astor Center de Nueva York**
- **Presentó una degustación de comida típica de los templos, elaborada con ingredientes frescos de la provincia de Gangwon-do, Corea del Sur**

SEÚL, Corea del Sur, 6 de octubre de 2017 /PRNewswire/ -- El Cuerpo Cultural del Budismo Coreano finalizó exitosamente su muestra y experiencia gastronómica denominada 'Templestay & Temple Food' (Estadía en templos y Comida típica de los templos) y su conferencia sobre el tema 'Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang con Templestay', realizadas en Nueva York, la ciudad de la cultura mundial, del 24 al 30 de septiembre de 2017.

Además de dirigirse a los habitantes de Nueva York, este evento sobre estadía en templos y comida típica de los templos se presentó al Consulado General de la República de Corea en Nueva York, al Centro Cultural Coreano de Nueva York, a la oficina de la Organización de Turismo de Corea en Nueva York y funcionarios relacionados en Corea, a las asociaciones de artes culturales y a los medios locales de Nueva York.

Más de 100 participantes experimentaron diversas actividades relacionadas a las estadías en templos y la degustación de comida típica de los templos en el Astor Center de Nueva York. Entre estas actividades, la confección de farolitos de flores de loto fue la más popular, mientras que entre las comidas, los Ssambap y las papas fritas naturales resultaron las favoritas.

Muchos asistentes a la muestra sobre estadía en templos solicitaron recomendaciones para experimentar los "Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang con Templestay" que se celebrarán el próximo año.

Asimismo, las mascotas de los Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang, Soohorang y Bandabi, ofrecieron a los neoyorkinos la oportunidad de tomarse fotos con ellos en la zona de fotografías, mientras promocionaban al evento.

En otra parte del evento, representantes del sector gubernamental, empresarial, de las artes y la cultura, los medios de comunicación y destacados chefs, asistieron a un banquete de comida típica de los templos. A tales efectos, desde la provincia de Gangwon-do, Corea del Sur, se transportó por vía aérea una diversidad de comidas típicas de los templos, tales como la papilla de cereal con bolas de matzá de papa y los crepes de trigo sarraceno.

El chef Kenny Pinney -del famoso restaurante neoyorkino Jean-Georges- afirmó, "Impresiona lo limpio y refrescante de su sabor. Puedo sentir el sabor original de los ingredientes en estado puro".

Maangchi Kim, un renombrado blogger coreano con cerca de dos millones de seguidores en YouTube, tanto en Estados Unidos como en el resto del mundo, manifestó, "Es un gran honor tener la oportunidad de disfrutar la comida de los templos en Nueva York. El queso de soja (tofu) asado con pickles de ají picante me hizo sentir el sabor de la comida tradicional coreana a través de su exclusivo aroma y textura. Me gustaría presentar la comida de los templos en mi canal de YouTube".

En una entrevista, Bailey y Tarsha destacaron que, "Se podía sentir la tradición coreana y la profundidad de los alimentos que integran la comida de los templos. En especial, los pickles de ají picante resultaron sorprendentes. A diferencia de los pickles de Estados Unidos, tienen un delicioso sabor que les otorga la sinceridad del chef y el tiempo de espera". Asimismo, agradecieron al chef y monje, el venerable Beopsong -quien estuvo a cargo de la presentación de la comida de los templos- manifestando que "Si tuviéramos la oportunidad de visitar Corea, nos gustaría experimentar la comida típica de los templos y la cultura tradicional coreana a través de una Templestay".

El 29 de septiembre (hora local) en la famosa escuela de cocina estadounidense CIA (Culinary Institute of America), tuvo lugar una conferencia especial sobre la comida típica de los templos a cargo del chef y monje, el venerable Beopsong. Alrededor de 100 profesores y estudiantes del CIA asistieron a dicha conferencia, manifestando un enorme interés y entusiasmo por la comida de los templos. Hubo muchas preguntas en profundidad por parte de los estudiantes en relación a las recetas tradicionales de la comida de los templos y las características de los mismos. Por su parte, Michael Pardus, un profesor de comida asiática del CIA, agradeció al venerable Beopsong y al personal del Cuerpo Cultural del Budismo Coreano por la sopa de fideos kimchi, la salsa de soja y las frutas especiales traídas desde Corea.

Desde 2010, el Cuerpo Cultural del Budismo Coreano ha sido anfitrión de un evento bianual de promoción de la comida típica de los templos que se celebra en Nueva York. El evento de este año fue especialmente diseñado para hacer hincapié en la difusión de los Juegos Olímpicos de Invierno de Pyeongchang 2018.

Contacto: Min Ji Hong

Teléfono: +82-2-2031-2041

e-mail: jaimetemplestay.com

Sitio Web: <http://koreantemplefood.com/>