

La "Comida de templo coreana" natural viaja a Italia para el Terra Madre Salone del Gusto

La ciudad de Turín, Slow Food y la región de Piedmont, en colaboración con el MIPAAF (Ministerio de Políticas Agrícolas, Alimentarias y Forestales de Italia) celebrarán, del 22 al 24 de septiembre, **Terra Madre Salone del Gusto**, el festival internacional de Slow Food, junto con Slow Food International, para ofrecer una experiencia de [comida de templo](#), que constituye una de las variedades de alimentos saludables y la dieta de los budistas coreanos cuando practican el ascetismo.

La comida de templo es la dieta que ayuda a los monjes de los templos a practicar el ascetismo, que según las enseñanzas de Buda se caracteriza por abstenerse de ingerir ingredientes específicos como cinco legumbres de bulbo (ajo, cebolleta, cebollino, cebolla y puerro) y carne, sustituyéndolos por ingredientes naturales de temporada. Se dice que los platos elaborados con alimentos preservados y alimentos fermentados, disponibles para el consumo durante un largo periodo de tiempo, como el kimchi, aportan sabiduría y salud.

El taller de tres días de degustación de comida de templo coreana que se desarrollará durante el Terra Madre Salone del Gusto, tendrá lugar cada día de 12:00 del mediodía a 1:30 de la tarde en Circolo della Stampa, Palazzo Ceriana Mayneri (Corso Stati Uniti, 27, Torino). Las personas pueden participar en las conferencias y demostraciones sobre "Baru Gongyang" que impartirá Ven. Jeong Kwan, experta en comida de templo coreana, así como en programas que permiten la verdadera experiencia del "Baru Gongyang", los cuales estarán abiertos para las primeras 20 personas que lleguen gracias a reservas anticipadas.

"Baru Gongyang" es una forma meditativa de comer con gratitud en el templo budista. Dedique tiempo a considerar de dónde provienen los alimentos, agradezca a la naturaleza y a las personas que nos trajeron los alimentos y coma solo la cantidad que se puede consumir. Es una manera ecológica de comer y al mismo tiempo refleja un sentido de igualdad basado en un espíritu comunitario.

La Asociación Cultural de Budismo Coreano presentará la comida de templo, la cual ha recibido una excelente respuesta tanto en el Terra Madre Salone del Gusto 2014 como en la Expo Milán 2015. Organizó restaurantes de comida de templo coreana y talleres y reuniones sobre "Baru Gongyang" y estableció sólidos vínculos con la Universidad de Ciencias Gastronómicas mediante la comunicación a través de los alimentos.

El 25 de septiembre Ven. Jeong Kwan impartirá una conferencia especial en la Universidad sobre "la naturaleza, el ser humano y los alimentos". El día 26, ella presentará su plato distintivo, "setas shiitake estofadas en sirope de grano y tortitas hechas con patata y remolacha". En la cena se servirán varios platos de comida de templo. Ven. Jeong Kwan ha sido reconocida como mentora de los chefs en la tercera temporada de la serie de Netflix "Chef's Table", donde se presentó la comida de templo.

Para inscribirse en el programa de comida de templo "Baru Gongyang" de **Terra Madre Salone del Gusto** visite: <https://salonedelgusto.com/en/event/korean-monastic-barong-gongyang/>