



Storia e Tradizione Golose specialità dal Mondo

-  **POLLO FRITTO COREANO AL GOCHUJANG** ★★★★★
IL POLLO FRITTO COREANO È NATO NEGLI ANNI '50, DURANTE LA GUERRA DI COREA, QUANDO IL POLLO FRITTO AMERICANO FU INTRODOTTO NEL PAESE. NEGLI ANNI '70, LE CATENE DI POLLO FIORIRONO IN COREA, MA FU SOLO PIÙ TARDI CHE VENNE SVILUPPATA LA VARIANTE CON LA SALSA AL GOCHUJANG, UNA PASTA DI PEPERONCINO FERMENTATO TIPICA DELLA CUCINA COREANA. QUESTA VERSIONE PICCANTE E DOLCE SI È AFFERMATA GRAZIE ALL'AMORE PER I SAPORI FORTI E BILANCIATI.
-  **POLLO FRITTO COREANO CON SALSA DI SENAPE E MIELE**
È UN'ALTRA VARIANTE POPOLARE DEL POLLO FRITTO COREANO, CARATTERIZZATA DALLA COMBINAZIONE DOLCE-PICCANTE TRA MIELE E SENAPE, ISPIRATA AI GUSTI OCCIDENTALI MA ADATTATA AI PALATI COREANI. QUESTA SALSA OFFRE UN CONTRASTO PERFETTO CON LA CROCCANTEZZA DEL POLLO.
-  **GIMBAP CHICKEN** 🍗
IL GIMBAP È UN PIATTO COREANO NATO ALL'INIZIO DEL XX SECOLO COME ADATTAMENTO COREANO DEL NORIMAKI GIAPPONESE. IL GIMBAP CHICKEN È UNA VERSIONE MODERNA IN CUI IL POLLO FRITTO VIENE UTILIZZATO COME RIPIENO, UNENDO LA CROCCANTEZZA DEL POLLO CON LA FRESCHEZZA DEL RISO E DELLE VERDURE.
-  **GIMBAP VEGGIE** 🌱
RAPPRESENTA LA VERSIONE VEGETARIANA DEL GIMBAP, CHE INCLUDE INGREDIENTI COME CAROTE, SPINACI, RAVANELLI SOTTACETO (DANMUJI) E CETRIOLO. POPOLARE TRA CHI SEGUE UNA DIETA VEGETARIANA O VEGANA, HA RADICI NELLA CUCINA CASALINGA COREANA.
-  **HOTDOG DI RISO CON PATATE**
DERIVATO DAL KOREAN CORN DOG, UN POPOLARE STREET FOOD COREANO, QUESTA VARIANTE UTILIZZA UNA CROCCANTE COPERTURA DI PATATE A DADINI. L'HOTDOG COREANO È DIVENTATO VIRALE NEGLI ULTIMI ANNI GRAZIE ALLA SUA CROCCANTEZZA E AL MIX DI DOLCE E SALATO.
-  **MINI BAO** ★★★★★
I BAO SONO FAGOTTINI CINESI AL VAPORE NATI DURANTE LA DINASTIA TANG (618-907). I MINI BAO SONO UNA VERSIONE PIÙ PICCOLA E MODERNA, PERFETTI COME STREET FOOD O ANTIPASTO.
-  **JIAOZI**
I RAVIOLI CINESI JIAOZI RISALGONO ALLA DINASTIA HAN (202 A.C. - 220 D.C.) E SONO UN PIATTO FONDAMENTALE DELLA CUCINA CINESE. SI DICE CHE SIANO STATI CREATI DA UN MEDICO PER SCALDARE E NUTRIRE LE PERSONE IN INVERNO.
-  **INVOLTINI PRIMAVERA** ★★★★★
NATI IN CINA PIÙ DI MILLE ANNI FA, GLI INVOLTINI PRIMAVERA VENIVANO TRADIZIONALMENTE PREPARATI PER CELEBRARE L'ARRIVO DELLA PRIMAVERA. OGGI SONO DIFFUSI IN TUTTA L'ASIA CON VARIANTI DIVERSE.
-  **FAGOTTINI DI GAMBERI**
QUESTI RAVIOLI RIPIENI DI GAMBERI SONO POPOLARI NELLA CUCINA CANTONESE E FANNO PARTE DELLA TRADIZIONE DIM SUM (TIPO DI CUCINA CON PIATTI LEGGERI DA SERVIRE CON IL TE). DERIVANO DAI PIÙ ANTICHI HAR GOW (GNOCCO TRADIZIONALE CANTONESE).
-  **TOFU PICCANTE** 🌶️
IL TOFU È STATO CREATO IN CINA PIÙ DI 2000 ANNI FA, MENTRE LA VARIANTE PICCANTE È TIPICA DELLA CUCINA SICHUANESE. IL MAPO TOFU, PER ESEMPIO, È UNA RICETTA MOLTO SIMILE CHE RISALE ALLA DINASTIA QING (1644-1912), L'ULTIMA DOMINANTE IN CINA.
-  **TAKOYAKI**
I TAKOYAKI SONO PALLINE DI PASTELLA CON POLPO, IDEATE A OSAKA DAL CUOCO TOMEKICHI ENDO NEGLI ANNI '30. SONO DIVENTATE POI UN CLASSICO STREET FOOD GIAPPONESE.
-  **ONIGIRAZU**
L'ONIGIRAZU È UNA VERSIONE MODERNA DELL'ONIGIRI, INTRODOLTA NEGLI ANNI '90 GRAZIE AL MANGA GIAPPONESE COOKING PAPA. È PIÙ SIMILE A UN SANDWICH E MENO COMPATTO RISPETTO ALL'ONIGIRI TRADIZIONALE.
-  **ONIGIRI**
L'ONIGIRI HA ORIGINI ANTICHE, RISALENTI AL PERIODO HEIAN (L'ATTUALE KYOTO, 794-1185). TRADIZIONALMENTE ERA UN MODO PRATICO PER CONSERVARE E TRASPORTARE IL RISO.
-  **INARI SUSHI**
L'INARI SUSHI È UN SACCHETTO DI TOFU FRITTO RIPIENO DI RISO, ORIGINARIO DEL PERIODO EDO (L'ATTUALE TOKYO, 1603-1868). PRENDE IL NOME DAL DIO SHINTOISTA INARI, IL CUI ANIMALE SACRO È LA VOLPE, CHE SI DICE AMI IL TOFU FRITTO.
-  **DAIFUKU** 🍡
IL DAIFUKU È UN DOLCE GIAPPONESE A BASE DI MOCHI RIPIENO, NATO NEL PERIODO EDO. IL NOME SIGNIFICA "GRANDE FORTUNA" ED È SPESSO CONSUMATO PER AUGURARE BUONA SORTE.
-  **MOCHI CANNELLA** 🍡
UNA VARIANTE MODERNA DEL MOCHI, ARRICCHITA CON CANNELLA PER UN SAPORE PIÙ SPEZIATO. LA CANNELLA NON È TRADIZIONALE NELLA PASTICCERIA GIAPPONESE, MA È STATA INTRODOLTA PER CREARE NUOVE VARIANTI.
-  **DORAYAKI AZUKI** 🍡
IL DORAYAKI È NATO NEL PERIODO MEIJI (IMPERATORE GIAPPONESE, 1868-1912) ED È FAMOSO PER ESSERE IL DOLCE PREFERITO DI DORAEMON (GATTO ROBOT DEI FUMETTI MANGA). È COMPOSTO DA DUE PANCAKE SOFFICI RIPIENI DI PASTA DI FAGIOLI ROSSI (AZUKI).
-  **MOCHI AZUKI** 🍡
IL MOCHI È UN DOLCE TRADIZIONALE GIAPPONESE FATTO CON RISO GLUTINOSO PESTATO. LA VARIANTE CON AZUKI È TRA LE PIÙ POPOLARI, CON ORIGINI CHE RISALGONO AI RITUALI DI BUON AUSPICIO DELLA CORTE IMPERIALE.
-  **SAKURA MOCHI** 🍡
È UN DOLCE TRADIZIONALE GIAPPONESE CONSUMATO DURANTE L'HANAMI (LA FESTA DELLA FIORITURA DEI CILIEGI). VIENE PREPARATO CON RISO GLUTINOSO RIPIENO DI AZUKI E AVVOLTO IN UNA FOGLIA DI CILIEGIO SALATA.
-  **ROLL AZUKI** 🍡
UNA VERSIONE MODERNA DEI SWISS ROLL OCCIDENTALI, MA CON UN RIPIENO DI PASTA DI FAGIOLI ROSSI (AZUKI). È UN DOLCE MOLTO POPOLARE NELLE PASTICCERIE GIAPPONESI.
-  **TIRAMISÙ** 🍰
NATO IN ITALIA NEGLI ANNI '60 O '70, IL TIRAMISÙ È UN DOLCE STRATIFICATO A BASE DI SAVOIARDI, CAFFÈ E MASCARPONE. LE SUE ORIGINI SONO CONTESE TRA VENETO E FRIULI-VENEZIA GIULIA.
-  **FRUIT SANDO FRAGOLA** ★★★★★
IL FRUIT SANDO È UN PANINO GIAPPONESE FARCITO CON PANNA MONTATA E FRUTTA. NATO NEGLI ANNI '70 COME UNA VARIANTE DOLCE DEI CLASSICI SANDWICH, LA VERSIONE ALLA FRAGOLA È UNA DELLE PIÙ AMATE.
-  **FRAGOLA OREO** 🍰
UNA COMBINAZIONE MODERNA CHE MESCOLO LA POPOLARITÀ GLOBALE DEGLI OREO CON LA FRESCHEZZA DELLE FRAGOLE. NON HA RADICI STORICHE, MA È UNA FUSIONE DI GUSTI AMATI IN TUTTO IL MONDO.
-  **NEW YORK ROLLS** ★★★★★
I NEW YORK ROLLS SONO UNA TENDENZA RECENTE, UNA FUSIONE TRA CROISSANT E DOLCI RIPIENI. SONO DIVENTATI VIRALI SU TIKTOK, PRENDENDO ISPIRAZIONE DAI ROLLS FRANCESI.

