농림축산식품부

보도자료

정부혁신 보다나은 정부

한·아세안 특별정상회의 2019. 11. 25-26 부산

2018년 11월 21일 조간부터 보도하여 주시기 바랍니다.

외식산업진흥과 과 장 이재식(044-201-2151), 사무관 이현(2155)/ 제공일 : 11월 20일(총 7매)



한-이탈리아 '닮은 듯 다른 쌀 이야기'

- 농식품부, 한-이탈리아 음식문화 교류전 개최 -

《 주 요 내 용 》

❑ 행사 개요

○ **일 정** : 2019. 11. 19.(화), 15:00~18:30

○ **장 소** : 한식문화관(서울 중구 청계천로 40)

○ **주 제** : 한식과 이탈리아 음식의 만남 '닮은 듯 다른 쌀 이야기'

○ **목 적** : 양국의 쌀 품종, 쌀로 만든 음식(한국:식혜·조청·엿, 이탈리아:리소토아란치네)과 쌀의 문화적 의미 등을 소개하고, **식문화에 대한 이해를 통해 양국 간 농식품 교류 활성화 계기 마련**

❑ 주요내용

○ **(요리시연 및 소개)** 양국의 전통적인 쌀 요리를 2가지씩 소개하고 쌀 문화 이야기하기(스토리텔링)

* 한국 : 이종국 한식푸드아티스트(104, 미슐랭1스타)

* 이탈리아 : 팔마 도노프리오(Palma D'Onofrio)셰프(소믈리에르, <SOS CUOC@>저자)

○ **(음식체험)** 양국의 쌀로 만든 대표음식

* 한국 : 가래떡갈비, 가자미식해

* 이탈리아 : 아란치네, 리소토

○ **(식재료전시)** 양국의 대표 쌀 품종, 버섯 등 제철식재료, 치즈 등 가공식품 전시

❑ 농림축산식품부(이하 '농식품부')와 한식진흥원은 주한이탈리아대사관, 주한이탈리아문화원과 함께 **11월 19일에 한식문화관에서 '한-이탈리아 음식문화 교류전'**을 개최했다.

○ 이탈리아는 우리나라와의 농식품 교역량이 7억 달러에 달하며, 2015년 밀라노 엑스포 이후 아시아 식품의 수입이 증가하고 있는 추세로 특히 건강식으로 인식된 발효식품에 대한 관심이 증가하며 한국식품의 인지도가 상승 중이다.

○ 이번 행사는 **이탈리아 음식주간(11.18~24)**을 맞아 양국 식문화에 대한 이해를 높이고 **농식품 분야 교류를 더욱 활발히 하는 계기를 마련**하고자 기획되었다.

❑ 특히, 이번 행사에서는 피자와 파스타의 나라로 알려진 이탈리아의 쌀 음식을 우리나의 쌀 발효음식과 비교하는 다양한 **프로그램을 통해 양국의 식문화를 적극 소개**했다.

○ 요리시연 시간에는 **이종국 한식 푸드아티스트**가 **차를 이용한 원소병(찹쌀경단을 띄운 음료)과 해초밥**을 선보였고, **이탈리아의 팔마 도노프리오 요리사**는 **파마산과 버섯·채소를 곁들인 두 가지 종류의 리소토**를 선보였다.

○ 이종국 요리사는 "우리나라는 예부터 쌀을 중요시 여겨 '밥심'이라는 말이 있다. 식자재로써 우리나라의 쌀이 다른나라 쌀 보다 더 구수하고 여운이 많다고 생각한다." 라고 밝혔다.

○ 팔마 도노프리오 요리사는 "이번 행사에는 쌀, 특히 이탈리아에 존재하는 다양한 쌀 종류에 대해 중점을 둘 것이다. 다양한 쌀 요리를 위해서는 올바른 쌀 선택이 무엇보다도 중요하다." 라고 밝혔다.

❑ 음식체험은 양국의 대표 쌀 요리를 시식하면서 다양하게 쌀을 조리하는 조리기법과 요리에 있어서 적절한 쌀 선택의 중요성 등을 살펴보는 기회를 제공하고,

○ 아울러 한국과 이탈리아에 존재하는 다양한 쌀 종류 및 쌀 식품, 쌀과 어울리는 대표 식재료(버섯, 치즈)등을 전시했다.

❑ 또한, **양국의 요리사, 농식품 관련 유관기관 및 단체, 기업 관계자들의 교류 시간도 마련**하여 정보공유 및 친선도모의 장을 마련했다.

○ 이날 15시부터 진행된 행사에는 **정일정 농식품부 국제협력국장**, **페데리코 파일라(Federico Failla) 주한이탈리아 대사**를 비롯하여 양국의 음식관련 기관 및 업계 관계자 80여명이 참석하였다.

❑ **정일정 국제협력국장**은 "**한-이탈리아 수교 135주년**에 이탈리아 음식주간을 맞아 이번 음식문화 교류전을 개최하게 되어 매우 뜻깊게 생각한다"고 말하며,

○ "이번 행사를 통해 한국과 이탈리아 국민들이 **서로의 음식과 식문화를 이해**하고, 더 나아가 **농식품 교류 확대로도 연계**될 수 있기를 바란다"고 밝혔다.

붙임 1 **홍보 포스터**



붙임 2 행사 프로그램

날 짜	프로그램	시 간	내 용	참석자
11.19.(화)	요리시연 및 스토리텔링	15:00~ 17:45	<양국의 전통적인 쌀요리> * 이종국 한식푸드아티스트 (104, 미슐랭1스타) * 팔마 도노프리오 셰프 (소믈리에르, <SOS CUOC@>저자)	요리사 주한대사관 농업기관 식품업계 유관기관 언론인 등 80여명
	음식체험	17:45~ 18:30	<양국의 쌀로 만든 대표음식> * 한국 : 가래떡갈비, 가자미식해 * 이탈리아 : 아란치네 시칠리아네, 리소토	
	식재료전시	15:00 ~18:30	양국의 대표 쌀 품종, 버섯 등 제철식재료, 치즈 등 가공식품	

붙임 3 한국 요리사 프로필

□ 인적사항



○ 성 명 : 이 종 국(Lee Jong Kuk)

○ 미슐랭 2스타 셰프, 전 세계를 순회하는 포시즌스 제트기 컬리너리 투어에서 한식 대표 요리사로 선정된 요리 연구가이며 아티스트의 창조적 감성, 어머니에게서 물려받은 음식에 대한 기억을 바탕으로 한식의 품격과 멋을 그려내듯 선보이는 한식푸드 아티스트

□ 약력

○ (2018년~현재) 레스토랑 이종국104(미슐랭 1스타) 오너 셰프

○ 2018년헝가리 부다페스트 공식 초청 만찬

○ 2018년 영국 앤드류 왕자 방한 만찬

○ 2017년 포시즌 호텔 세계 미식여행 행사

○ 2017년 동계올림픽 전시(경복궁)

○ 2016년 곳간(미슐랭 2스타) 총괄 셰프

○ 2016년 한.중.일 인사장관 만찬 디너

○ 2015년 조선호텔 개관 100주년 행사 갈라 디너쇼

○ 2005년 서울 성북동 '음식발전소'설립
행복이 가득한 집, 까사리빙, 설화수, 라망 외 다수 각종 매체 연재

○ (2013~2014.3) SPC고문

○ (2008~현재) 이종국 쿠킹클래스 '花보다 아름다운 우리음食'진행

붙임 4 **이탈리아 요리사 프로필**

□ 인적사항



○ 성　명 : 팔마 도노프리오(Palma D'Onofrio)

○ TV 스타 셰프, 소몰리에, 요리학교 교수, 요리서적 저자 등 다방면에서 활동하며 이탈리아 요리계의 '마에스트로'로 불림

□ 약력

○ 2018년 서울국제도서전에서 요리시연 및 세미나 진행

○ 2013년 il Gruppo Cairo 에서 3권의 요리책 출간, 잡지 Natural Style에 실림

○ 2012년 크루즈사 MSC crociere 대표

○ 2011년~ Beko Italia 에서 고문으로 근무, Kitchenaid 및 Steelkrafts 에서 요리 시연

○ 2010년~2012년 요리 학교 "LA PROVA DEL CUOCO"의 CEO

○ 2010년 Sonzogno 출판사에서 "SOS CUOCA" 책 출간

○ 2009년 대형 식품공급업체 Megamark의 "Carrello & Fornello" 프로젝트 요리 강연 비디오 출시, 와이너리 "Due Palme"에서 특별상 수상

○ 2006년~2013년 RAI 1채널 "LA PROVA DEL CUOCO" 프로그램에 고정 출연

○ 2002년 로마에 요리 학교 "CUCINA & MORE" 개교

○ 2000년 소믈리에 자격 취득, FISAR의 강사