



Soju, makgeolli e cucina di mare: al Mercato Centrale di Milano va in scena il dialogo gastronomico tra Italia e Corea

Dal 6 al 22 febbraio il Bistrot Pedol al Mercato Centrale di Milano ospita un progetto di mixology e cucina italo-coreana: cocktail al soju e makgeolli firmati da Diego Ferrari e piatti di pesce che reinterpretano il K-Food in chiave italiana

Nel **Mercato Centrale di Milano**, spazio che da sempre accoglie e rielabora culture gastronomiche diverse, il **Bistrot Pedol** diventa teatro di un progetto culinario tra Italia e Corea. **Dal 6 al 22 febbraio**, in concomitanza con le Olimpiadi invernali, prende forma un'esperienza pensata per raccontare il **K-Food** attraverso il linguaggio della cucina e della mixology contemporanea.

Promossa da **aT Center Paris**, agenzia governativa del Ministero dell'Agricoltura della Repubblica di Corea, l'iniziativa trova nel Bistrot Pedol un interlocutore naturale. Erede della storica **Pescheria Pedol**, attiva a Milano dal 1929, il bistrot ha costruito la propria identità sulla centralità della materia prima ittica, lavorata con rigore tecnico e sensibilità moderna. Un terreno ideale per accogliere ingredienti e fermentazioni della cucina coreana senza snaturarne l'essenza.

«Siamo onorati di accogliere questa iniziativa, ideata per coniugare la nostra identità, fondata sulla semplicità e l'eccellenza della tradizione ittica italiana, con un'apertura verso nuovi sapori e abbinamenti che possano sorprendere e creare aggregazione di cultura ed esperienze gastronomiche innovative. Da sempre all'interno del Bistrot Pedol di Mercato Centrale accogliamo tanti clienti provenienti da ogni parte del mondo e ci rende particolarmente orgogliosi poter rappresentare un hub per i nostri amici Coreani in occasione di un evento importante come la Milano-Cortina», sottolinea **Ugo Cosentino**, CEO del Gruppo Pedol.

Aperitivo come linguaggio culturale

Per 17 giorni, dalle 19 alle 20.30, il pubblico potrà partecipare a una degustazione gratuita di cocktail, vivendo il momento dell'aperitivo come spazio di scoperta e contaminazione. Una scelta che rende l'esperienza accessibile e conviviale, coerente con la **filosofia del Bistrot Pedol** e del Mercato Centrale di Milano. A supporto del progetto, ci sarà anche una campagna di comunicazione urbana con un tram interamente brandizzato che attraverserà la città di Milano, rafforzando la dimensione narrativa dell'iniziativa.

«Questa fusione creativa tra spirits coreani come soju e makgeolli e cocktail italiani classici rappresenta un ponte perfetto tra le nostre culture gastronomiche, promuovendo il K-Food in Italia. Invitiamo tutti a partecipare» spiega **Min Hyung CHUN** Direttrice di aT Center Paris.

Soju e makgeolli nella mixology contemporanea

Nel bicchiere, il progetto prende forma grazie al lavoro di **Diego Ferrari**, tra i nomi più autorevoli della mixology italiana contemporanea e precursore del movimento Low Alcohol. Nelle sue mani il **Soju**, popolare distillato coreano, e il **makgeolli**, il vino di riso, diventano strumenti di equilibrio più che di rottura, capaci di alleggerire grandi classici italiani senza snaturarne l'impianto.

Il **Fresh Negroni al soju**, per esempio, conserva l'anima amaricante dell'originale, ma ne alleggerisce la struttura.



Fresh Negroni al soju (Foto © Ufficio stampa).

Il **Korean Spritz** lavora sulla morbidezza lattica del makgeolli, sostenuta dalle bollicine italiane e dal vino di lamponi coreano, mentre il **Soju Martini** è una versione essenziale, asciutta e raffinata. Da provare anche il **Korean Appletini**: Apple Martini in stile coreano, equilibrato, fruttato e innovativo dove la mela fa da padrona. Completa il percorso il **Golden**, analcolico dalle note fruttate e dorate.

«Adoro la cultura food and drink Coreana ed è stato un onore reinterpretare icone della mixology internazionale e italiana come Negroni, Spritz e Martini con ingredienti coreani di alta qualità. Questa partnership rende gli spirits coreani accessibili per un pubblico ampio», racconta **Diego Ferrari**.

La cucina: fermentazioni coreane e pesce italiano in equilibrio

A tavola il progetto rivela la sua creatività. Il menù italo-coreano del **Bistrot Pedol**, infatti, nasce dal confronto tra **Franck Businelli**, executive chef del Bistrot e Maître Cuisinier de France, e la chef coreana **Sun Young Koo**, con l'intento di costruire piatti essenziali, mai didascalici, dove ogni ingrediente conserva la propria identità.

L'*ostrica al kimchi* sorprende per freschezza e immediatezza: la sapidità marina si accende grazie alla nota fermentata e leggermente piccante, regalando un assaggio vibrante e pulito.



Ostrica al kimchi (Foto © Ufficio stampa).

Il *tonno scottato con crema di doenjang* è morbido e avvolgente, con una salsa profonda che accompagna il pesce senza sovrastarlo. La *tartare di tonno e kimchi* gioca sul contrasto tra crudo e fermentato, tra dolcezza naturale e vivacità speziata, in un equilibrio pensato per incuriosire senza mai stancare.



La tartare di tonno e kimchi (Foto © Sara Panizzon).

Le capesante scottate con salsa *chogochujang* chiudono il percorso con eleganza: caramellizzate all'esterno, tenere al cuore, si accendono di note speziate e leggermente affumicate che ne esaltano la naturale dolcezza.



Un'altro piatto del Bistrot Pedol (Foto © Ufficio stampa).

Sono tutti piatti pensati non come esercizio di stile, ma come naturale estensione del percorso nel bicchiere. Il progetto di aT Center Paris nel Bistrot Pedol conferma così come il cibo, quando è pensato e condiviso, possa diventare uno spazio autentico di incontro culturale.

BISTROT PEDOL

Via Giovanni Battista Sammartini, 2 – Milano

www.mercatocentrale.it/milano/artigiani/il-bistrot-pedol

Data di creazione

22/01/2026

Autore

sara-panizzon