



Chef Residency #3 - La nuova tappa di Prosecco DOC è dedicata alla Corea del Sud

Il Consorzio ospita alla House of Mediterraneo Chef Areum Yoon, una delle voci più autorevoli della cucina coreana contemporanea

Milano, 9 luglio 2026 - Dai talent show alle cucine professionali, fino alle esperienze internazionali che oggi la rendono uno dei volti più riconoscibili della gastronomia coreana contemporanea. Sarà **Chef Areum Yoon** l'ospite della terza tappa di Chef Residency 2026, il progetto promosso dal Consorzio di Tutela del Prosecco DOC in collaborazione con Tuorlo che porta in Italia alcune delle voci più innovative della scena gastronomica internazionale.

Prima dell'avvio delle attività a Milano, la Chef Areum Yoon farà visita alla **Prosecco DOC Dreamland**, dove avrà l'opportunità di immergersi nel territorio attraverso un percorso di scoperta che coniuga cultura, tradizioni e gastronomia. L'esperienza sarà inoltre arricchita da visite ad alcune aziende produttrici di Prosecco DOC, per approfondire da vicino la storia, il patrimonio e l'eccellenza produttiva della Denominazione. Al termine di questa prima fase, si trasferirà a Milano per dare ufficialmente inizio al programma della Chef Residency.

La residenza dedicata alla Corea del Sud si svolgerà **dal 12 al 15 luglio** presso **House of Mediterraneo**, dove avranno luogo le masterclass formative e tutte le attività del programma. Guidati da Chef Areum Yoon, i partecipanti prenderanno parte a un percorso intensivo di formazione e confronto, approfondendo tecniche, ingredienti e cultura gastronomica coreana attraverso masterclass, attività pratiche e momenti di scambio diretto. Un'esperienza pensata per favorire il dialogo tra culture gastronomiche differenti, nel segno della convivialità e dei valori del Made in Italy promossi da Prosecco DOC, che culminerà nella cena finale del 15 luglio.

Dopo aver conquistato il pubblico con la partecipazione alla prima edizione di **MasterChef Korea** nel 2012, Areum Yoon ha consolidato negli anni una carriera che unisce ricerca gastronomica e comunicazione, diventando una figura di riferimento anche grazie alla partecipazione a **Netflix Culinary Class Wars Season 2** nel 2025 e alla recente presenza in **MasterChef Asia** nel 2026. Un percorso che l'ha resa una delle personalità più riconoscibili della nuova cucina coreana e una voce autorevole nella diffusione della cultura gastronomica del proprio Paese.



**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggione 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267



La direzione creativa della residenza sarà nuovamente affidata allo studio culinario **Tavolata**, che accompagnerà la progettazione dell'esperienza gastronomica valorizzando l'incontro tra culture e linguaggi culinari differenti. L'allestimento della cena finale sarà ispirato alla cultura coreana, contribuendo a creare un'esperienza immersiva che accompagnerà gli ospiti in un viaggio tra sapori, estetica e tradizioni del Paese.

La residenza e la cena finale si terranno presso **House of Mediterraneo**, che rappresenta il punto di riferimento operativo e culturale del progetto Prosecco DOC Chef Residency, confermandosi luogo di formazione, confronto e contaminazione tra professionisti provenienti da tutto il mondo.

Maestro Martino Food Academy (MMFA) è il progetto formativo dell'Associazione Maestro Martino, di cui Prosecco DOC è Official Sparkling Wine, presieduta dallo chef Carlo Cracco, nato con l'obiettivo di formare le nuove generazioni di professionisti della ristorazione. Attraverso un modello didattico che integra formazione teorica, esperienza pratica e collaborazione con aziende, scuole e istituzioni del settore, MMFA accompagna giovani talenti nei percorsi di cucina, pasticceria, sala e management. Con i suoi ristoranti didattici e laboratori professionali, l'Academy rappresenta un punto di riferimento per la formazione d'eccellenza nel panorama gastronomico italiano, promuovendo innovazione, inclusione sociale e un concreto collegamento tra formazione e mondo del lavoro. A rappresentare l'Associazione Maestro Martino sarà lo chef **William Caputo** che lavorerà al fianco di Chef Areum Yoon, contribuendo allo scambio di competenze che caratterizza l'intero progetto.

Dopo Brasile e Corea del Sud, Chef Residency continuerà a costruire un ponte tra alcune delle più interessanti culture gastronomiche contemporanee. Più che un semplice calendario di eventi, il progetto si conferma un laboratorio di confronto in cui chef affermati e nuove generazioni condividono esperienze, tecniche e linguaggi, dando vita a un dialogo che supera i confini geografici.

Prosecco DOC accompagna questo percorso come interprete di una convivialità capace di unire territori, persone e tradizioni. Il progetto proseguirà con la residenza dedicata al **Canada**, in programma **dal 24 al 29 settembre**, con masterclass formative e cena finale il **29 settembre**, e con quella dedicata al **Regno Unito**, prevista **dal 7 al 12 ottobre**, con masterclass e cena finale il 12 ottobre. Entrambe si svolgeranno presso House of Mediterraneo a Milano.



**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggione 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383
info@consorzioprosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267



La **open call è ancora aperta** per chef e giovani professionisti della ristorazione interessati a partecipare alle prossime Chef Residency. La candidatura è gratuita e consente di prendere parte al percorso formativo internazionale insieme agli chef ospiti.

Open call per chef e giovani professionisti interessati a partecipare al programma:

redazione@tuorlomeia.it

Photogallery:

<https://drive.google.com/drive/folders/1-dYgzhGKgJCs0YzyrX0Naaz67wEupFvD?usp=sharing>

Consorzio di Tutela della Denominazione di Origine Controllata Prosecco DOC Prosecco DOC è un'eccellenza italiana, espressione di un territorio ben definito, che si estende tra Veneto e Friuli-Venezia Giulia, ricco di tradizione e con un clima favorevole che regala all'uva Glera grande eleganza, equilibrio e un fascino contemporaneo. Il Consorzio di Tutela protegge e promuove l'unicità di questo vino, bandiera nel mondo dello stile di vita italiano. Negli ultimi anni il Prosecco DOC ha costruito i connotati della sua storia e identità di marca basandosi su alcuni legami unici con il suo territorio e le sue tradizioni e trovando la giusta espressione delle attività di comunicazione nei settori dell'enogastronomia, dell'arte, della cultura, della storia, del cinema, del design e dello sport. Fonte d'ispirazione per l'elaborazione di nuovi cocktail, dall'aperitivo al dolce, Prosecco DOC e Prosecco DOC Rosé sanno esaltare ogni tipo di piatto, dal più semplice al più elaborato. Il carattere versatile li rende perfetti all'esplorazione di nuovi orizzonti enogastronomici delle cucine di tutto il mondo ed è sempre più espressione di grandi momenti di convivialità all'insegna del saper vivere.

Albina Podda / Ufficio Stampa
M 3484510176 / albina@clapcommunication.it

CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO



**CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA PROSECCO**

Via Calmaggione 23 - 31100 TREVISO IT - t +39 0422 1572383
info@consorzio.prosecco.it - www.prosecco.wine
c.f. 04339160261 - p.iva 04484620267