

유럽에서 온 레드골드 토마토
유럽에서 한국 까지
멋진 여행



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS
CAMPAIGNS THAT PROMOTE HIGH QUALITY
AGRICULTURAL PRODUCTS.

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



레드골드프롬유럽 & 아리카브에 대하여

레드골드는 100% 유럽에서 생산되는 EU보존 토마토(캔토마토)를 알리기 위한 EU(유럽연합)의 프로젝트입니다.

이탈리아 통조림 야채 산업 협회인 아리카브(ANICAV) 회원사는 이탈리아 가공 토마토의 60% 이상, 전세계의 껍질을 벗긴 홀토마토를 대부분 생산합니다
(국제적으로 잘 알려진 산마르짜노 DOP (dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP) 포함)



지중해 지역의 파란 하늘과 태양은
토마토가 자라기 위한 이상적인 자연환경을
제공하여 가공에 적합한 달콤하고 신맛,
단단한 껍질, 속이 짙은 과육을 가진 다양한
토마토가 생산되도록 합니다.





현대적인 공장은 엄격하게 관리와 모니터링 되어 최고의 안전 조건에서 수확된 토마토를 선별, 세척, 삶아서 껍질을 벗긴 다음 가공을 추가적으로 진행을 합니다.

마지막으로,
훌륭한 유럽식 통조림 토마토는 맛이 뛰어나고
건강한 특성이 그대로 보존되어 한국의 소비자가
사용할 수 있습니다.



껍질을 벗긴 홀 토마토, 슬라이스 한 토마토, 토마토 파스타, 체리 토마토 등 유럽의 통조림 토마토는 모두 **동일한 우수한 기준**을 고수하여 생산 됨으로, 요리를 쉽고 즐겁게 만들도록 할 뿐 아니라 요리를 더욱 맛있고 영양가 있게 만듭니다.



DICED
TOMATOES



PEELED
TOMATOES



CHERRY
TOMATOES



ENJOY
IT'S FROM
EUROPE





오늘날 유럽의 토마토 통조림은 "레드 골드"라는 새로운 칭호를 부여 받았습니다.

레드: 색깔을 나타내는 것으로, 인체에 매우 중요한 항산화제인 리코펜에서 따 왔습니다.

골드: 품질을 나타내는 것으로, 유럽의 토마토 제품 가공을 위해 중요한 황금 기준입니다.

레드골드 프롬 유럽 여러분의 식탁을 보존 하기 위한 완벽한 기술

스태셀인터뷰

“한식은 모두에게 평등하고 정을 나누는 음식”

영국에서 활동하고 있는 세계적인 푸드칼럼니스트이자 방송인이며 70여권의 책을 펴낸 말레나 스피어델

(Marlena Spieler, 이하 말레나) 씨가 지난달 16일 '한식의 인문학상포럼' 참석차 한국에 왔다.

'유럽 음식문화 관에서 한식의 문화 및 수송성에 관한 연구'를 주제로 유럽인들이 한식과 한식문화를 어떻게 인식하고 있는지 발표를 하기 위해서다. 인터뷰 요청에 그녀는 무척 대담을 펼치겠다는 계정을 했다.

올해 70세라는 나이가 믿기지 않을 만큼 젊어 보이고 유머러스한 말레나의 인터뷰와 요리 현장은 웃음을 자아냈다.

글: 한국농수산식품유통공사 부장 박지영

세계적인 푸드칼럼니스트

말레나 스피어델
Marlena Spieler

각종 축제 기고 및 70여 권의 책을 펴낼 정도로 왕성하게 활동하고 있다. 언제 푸드와 인연을 맺었나.

원래 전공은 미술이었다. 할머니가 요리를 굉장히 잘하셨는데 요리하는 모습, 사람들이 맛있게 먹는 모습, 식당의 내부 풍경 등을 그리는 것을 좋아했다. 그러다가 사람들이 맛있는 음식을 먹으면서 행복해 하는 모습을 보고 요리와 관심을 갖게 되었다. 직접적인 계기는 이혼 후에서 내가 그린 그림이 많이 팔렸다. 그때 조금 많은 돈을 받게 됐는데, 그 돈으로 그리스 등 여러 나라를 여행하면서 본격적으로 미술에 빠졌다.

리더의 매력은 바로 그런 것이라 생각된다. 음식 하나로 많은 사람들과 교감을 할 수 있기 때문이다.

한국 방문은 이번이 처음이라고 들었다. 어떻게 인연이 되었나.

여행 중에 우연히 한국 친구를 만났다. 내버려두는 한국에서 일하고 있는 손영희 씨다. 호텔에서 아침을 먹는데 나도 혼자였고, 그때 혼자였다. 함께 식사를 해 어떤지 물어보기를 나누다 보니 음식이라는 주제로 대화가 통했다. 현대 유럽 통조림 토마토의 우수성을 말하는 레드골드 컨셉팅 및 홍보비서로 활동하고 있는데, 한국 프로모션에도 많은 도움을 줬다. 그러던 중 이번에 한식의 인문학 심포지엄에서 유럽인들이 한식과 한식문화를 어떻게 인식하고 있는지를 발표해달라는 요청을 받고 나왔다. 한국은 항상 궁금했고, 왜보고 싶었던 것인데 이번 기회가 있었어서. 이렇게 심포지엄을 통해 방문하고 여러 사람들과 한국 음식을 접할 수 있어서 너무 기쁘다.

판소에 한국 음식을 접할 기회가 있었나.

있었던 것인데, 어떻게 알게 됐나.

내년에는 나만의 식문화 경험과 여행이 있다. 이번이 첫 번째로 유럽에서 여행하는 데 내 조부님은 러시아에 유학하셨다. 당시 식탁에는 할아버지의 정원에서 된 신선한 유기농 채소와 피클, 요거트가 빠지지 않았다. 또 동네에서 중국인들이 많이 살고 있어서 주 1회는 중식당을 유난 좋아한다. 역시도 이민자들 유럽이 되면서 역사적인 레스토랑도 많이 생겨났다. 이렇게 다양한 음식들이 함께 어우러져 식탁이 다채롭고 풍부했다. 신기한 것은 이민자들이 가장 즐겼던 친구가 한국인이었는데 장작 그 친구 집에서 한국 음식을 맛보지 못했다. 아마 내가 미국에 이민이 되었기 때문에 배움을 해서 한국 음식을 편하게 먹을 수 있었던 것 같다. 그 후 1985년 《탈리아 페파리노》 책을 출판했는데 그때까지 나는 김치를 먹어 본 적이 없어서 김치 레시피를 넣지 않았다. 그런데 한 자가 제 일을 보내왔다. '탈리아 페파리노' 주제를 요리책을 펴내면서 왜 김치가 없느냐는 질문이었다. 그때서야 바로서 김치에 대해 알게 되었다.



레드 골드 프롬 유럽

당신을 위해 보존된 가장 '멋진' 토마토





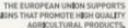




유럽의 통조림 토마토는 특별한 음식 재료입니다. 달콤하고 맛있고 향이 좋은 통조림 토마토는 어떤 요리에도 잘 어울리며 여러분의 모든 레시피를 풍부하게 만듭니다. 유럽의 토마토는 맛뿐만 아니라 많은 유익한 성분으로 건강에도 좋습니다. 유럽의 토마토가 수확되어 통조림으로 만들어지는 프로세스 때문에 유럽 토마토의 다양한 장점을 매일 즐길 수 있습니다.

통조림으로 만들어 지는 토마토는 달콤함이 절정에 달한 7월에서 9월 사이에 수확되어 가장 잘 익은 것만 엄선됩니다. 선택된 잘 익은 토마토는 고온에서 김장을 분리한 다음 즉시 열에 견뎌내어 모든 독특한 관능적 특성과 건강상의 장점이 반영되지 않고 그대로 보존됩니다. 이러한 통조림 공정으로 인해 우리는 일년 내내 맛있고, 건강에 이로움 유럽의 토마토를 식탁에서 편리하게 즐길 수 있습니다.







REDGOLDFROMEUROPE.KR

이 홈페이지는 다양한 정보와 이벤트를 제공합니다. 그 밖의 다양한 정보를 확인하기 위해, 모바일 앱을 다운로드 하거나, 유럽의 토마토를 직접 방문하여 구매하십시오. 그 밖의 다양한 정보를 확인하십시오.

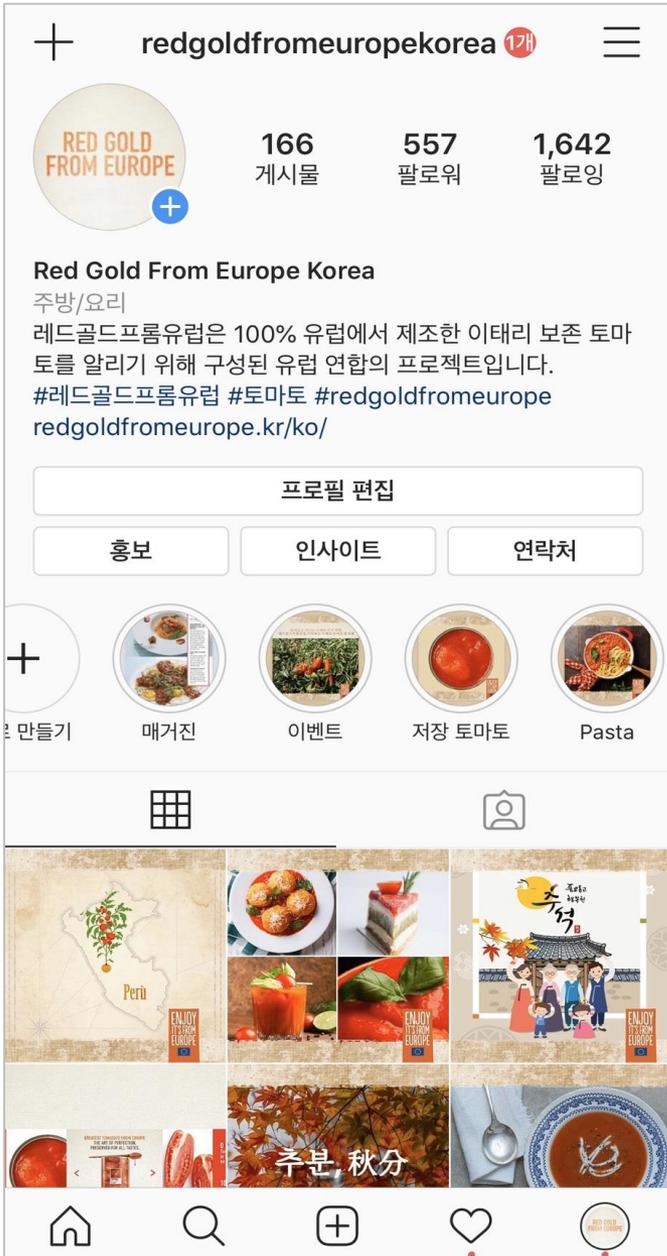


한국에서의 레드골드프롬유럽

레드골드프롬유럽의 프로젝트 프로그램은 현재 한국에서 진행 중에 있습니다. 우리는 식품 산업의 선도적인 잡지와 신문사등 미디어와 협력하여 유럽의 프리미엄 토마토 통조림 제품을 소개합니다.

우리는 더 많은 미디어 채널과 협력하여 유럽의 레드 골드 토마토를 더 많이 소개하고 협력하기를 기대합니다!!!

레드골드 프롬 유럽 여러분의 식탁을 보존 하기 위한 완벽한 기술



한국에서의 레드골드프롬유럽

레드골드프롬유럽은 페이스북, 트위터, 인스타그램을 통해 프로젝트를 알리고 있습니다.

레드골드 프롬 유럽 여러분의 식탁을 보존 하기 위한 완벽한 기술



한국에서의 레드골드프롬유럽
레드골드프롬유럽은 다양한 소통을 통해
경험과 레시피를 적극적으로 공유하고 있습니다!

레드골드 프롬 유럽
여러분의 식탁을 보존 하기 위한 완벽한 기술



한국에서의 레드골드프롬유럽

RGFE는 2020 년 11월 25일부터 28일까지 서울에서 열리는 2020 코엑스 푸드 위크에 전시 될 예정입니다.

A홀 A801~A806 부스에서 만나게 된 것을 환영합니다.

오전 11시 30 분부터 오후 2시 30 분까지 매일 열리는 요리 세션도 즐기세요!

레스토랑 위크는 11월 23일 부터 11월 29일까지 서울의 유명 레스토랑에서 열릴 예정입니다.

칸토마토로 만든 스페셜 메뉴도 맛보고, 이태리의 특별한 칸토마토를 선물로 받으세요 !!!

레드골드프롬유럽에 대한 많은 정보와 자세한 내용은
한국 웹사이트를 참조 하십시오
<https://redgoldfromeurope.kr/ko/>

홈

토마토

레시피

멀티미디어

뉴스

프레스

회원사

제휴제안



RED GOLD FROM EUROPE

당신의 식탁을 지켜낼 완벽한 기술



여러분과 더 많은 커뮤니케이션을 기대합니다...

컨택 포인트 :

Sally

sally@redgoldfromeurope.com

lovelysohn@gmail.com

Manuela Barzan

m.barzan@redgoldfromeurope.com

레드골드프롬유럽! 아리카브.

Viale della Costituzione Centro Direzionale Isola F3,
Naples, 80143 Italy

Red Gold From Europe SNS와 친구를 맺어 주세요!
토마토 관련 다양한 정보를 신속하게 받아 보실 수 있습니다.

 <https://redgoldfromeurope.kr/ko>

 <https://www.facebook.com/RGFESK/>

 www.instagram.com/redgoldfromeuropekorea

 <https://twitter.com/redgoldkorea>

 <http://rebrand.ly/rgfe-video120kr>



*이 보도자료의 내용은 작성자의 견해일 뿐이며 그 책임은 전적으로 작성자인 '그' 또는 '그녀'에게 귀속됩니다.
유럽 위원회는 이 보도자료에 포함된 내용이 그 어떤 용도로 사용되더라도 책임을 지지 않습니다*