

Informazioni Utili Per La

Corea

•IL FUSO ORARIO

Lancette avanti di 7 ore durante l'orario solare, di 6 ore quando in Italia vige l'ora legale.

•IL CLIMA

Il [clima](#) coreano è una sorta di transizione tra i climi continentali, della zona [siberiana](#) e mancese, e i climi umidi e subtropicali della parte meridionale dell'arcipelago giapponese. Nelle sue linee generali il clima della Corea è contraddistinto dall'alternanza [stagionale](#) dell'influsso continentale in inverno, freddo e secco, e dell'influsso [monsonico](#), umido e caldo, in estate. Ne risultano quindi, come caratteristiche generali, inverni freddi e secchi (le temperature invernali, in particolare, sono bassissime considerata la latitudine) ed estati calde e umide, nelle quali è concentrata la maggior parte delle piogge annue.

•LA LINGUA

La [lingua](#) nazionale è il [coreano](#). L'[inglese](#) viene insegnato a scuola e c'è la necessità di un certificato per avere un lavoro, quindi l'inglese è principalmente scritto e parlato per la maggior parte della Corea. Le altre lingue come il [cinese](#) e il [giapponese](#) sono in via di crescita di istruzione.

•LA MONETA

Won sudcoreano

•L'ELETTRICITA'

Tensione 220 volts, frequenza 50 o 60 Hz. Prese tipo C e F

•LA CUCINA

La **cucina coreana** ([한식](#)[?], [hansik](#)^{LR} o [한국 요리](#)[?], [韓國料理](#)[?], [hanguk yori](#)^{LR} in Corea del Sud; [조선 요리](#)[?], [朝鮮料理](#)[?], [chosŏn ryori](#)^{MR} in Corea del Nord) trova le sue origini nelle tradizioni preistoriche della [penisola coreana](#), evolvendosi attraverso una complessa interazione di accadimenti ambientali, politici e culturali.^[1] La cucina coreana si basa in gran parte sull'utilizzo di [riso](#), [verdure](#) e [carne](#). I pasti coreani tradizionali si distinguono per il gran numero di [contorni](#) ([banchan](#)) che accompagnano il [riso a grano corto cotto al vapore](#). Il [kimchi](#) è servito molto spesso, talvolta ad ogni pasto. Ingredienti comuni della cucina coreana sono l'[olio di sesamo](#), il [doenjang](#) (una pasta di [soia](#) fermentata), [salsa di soia](#), sale, aglio, zenzero, coriandoli di [peperoncino](#) e il [gochujang](#), un condimento a base di peperoncini piccanti fermentati. I piatti e gli ingredienti variano a seconda delle province. Molti piatti locali sono diventati nazionali, e molti piatti che erano nazionali sono stati modificati nelle varie regioni del paese. La cucina della [corte reale coreana](#) ha importato tutte le specialità locali a beneficio della famiglia reale. Lo svolgimento dei pasti è disciplinato dal [galateo](#) coreano.

•DOCUMENTAZIONE NECESSARIA PER L'INGRESSO NEL PAESE

Passaporto necessario, con validità residua di almeno 3 mesi alla data di arrivo nel Paese, non occorre il visto per i cittadini italiani che si recano per soli motivi di turismo e per soggiorni inferiori ai 90 giorni.

•INDICAZIONI GENERALI, ORDINE PUBBLICO, Criminalità

Non si ha notizia di episodi di ostilità nei confronti delle comunità occidentali e dei turisti. Il Paese ha un tasso di criminalità basso; pochi i furti e quasi inesistenti le rapine. Si consiglia comunque di esercitare le normali regole di prudenza.

•Avvertenze

Si consiglia ai connazionali di:

Registrare i dati del proprio viaggio sul portale [DOVESIAMONELMONDO](#)

-Si consiglia di consumare cibi e verdure cotte e di bere acqua e bibite in bottiglia senza aggiunta di ghiaccio. -Si raccomanda di stipulare prima della partenza una polizza assicurativa che preveda la copertura delle spese mediche e l'eventuale rimpatrio aereo sanitario (o il trasferimento in altro Paese) del paziente.