



COMUNICADO

Arándanos chilenos triunfan en programa de cocina de Asoex y ProChile en Italia



Un deleite al paladar y el definitivo triunfo de los arándanos, fue el show de cocina organizado por el Comité de Arándanos de Chile - Asoex y Prochile en el Teatro7 de Milán.

Asociación de Exportadores de Frutas de Chile AG
Cruz del Sur 133, Piso 2, Las Condes, Santiago de Chile, Mesa Central: [+56 2 2472 4700](tel:+56224724700)
www.asoex.cl



Santiago, 28 de febrero de 2018.- Dieciséis compradores, periodistas y bloggers se pusieron a prueba para preparar y luego probar, platos dulces y salados a base de arándanos. El evento fue una oportunidad para consolidar a Chile como el mayor exportador de arándanos, cerezas, uvas y ciruelas en el mundo - Fuente: Fao (2011) con una calidad que lo mantiene entre los primeros productores mundiales.

Chile además cuenta con una ventaja geográfica única: se llama "isla fitosanitaria" porque el desierto del norte, las montañas y el frío del centro-sur, así como el océano al oeste constituyen barreras naturales para los insectos y las enfermedades.

A comienzos de 2017, Chile también fue el primer país latinoamericano en firmar un acuerdo de cooperación mutua con la Unión Europea que adaptó los requisitos de certificación para productos orgánicos. Gracias a este acuerdo, Chile se convirtió en el primer país no perteneciente a la UE en poder utilizar el logotipo orgánico de la UE en el envase de exportadores certificados. Las exportaciones de arándanos orgánicos en 2017 alcanzaron las 5 mil toneladas y la tendencia continúa creciendo.

Que los arándanos tienen propiedades nutricionales increíbles, que son poderosos antioxidantes, vasodilatadores y anti-inflamatoria, y tienen un sabor único que ahora se conoce, pero que pueden ser utilizados para preparar un risotto, fue un descubrimiento feliz.

Ayudado por la habilidad del chef Alessandro De Santis, los invitados seleccionados de importadores, periodistas y bloggers de alimentos prepararon Pacchero relleno con ricotta y mousse de arándanos, escalope de ternera con señales de arándano agridulce y risotto de arándanos. Para terminar con los dulces: leche violeta de arándanos con granos de pistachos de Bronte, mini bocanadas con relleno de crema de arándanos y la tarta de arándanos más tradicional. ¿El resultado? ¡De chuparse los bigotes!

Gracias al consejo del chef, los invitados aprendieron a combinar el arándano con carne, focaccia y arroz utilizando el sabor agridulce de la pequeña y deliciosa fruta azul para realzar todo el plato.

Y para una cena con sabor a arándanos, no podía faltar un cóctel de bienvenida a base de esta fruta. Divididos en grupos y dirigidos por el bartender Luca De



Mercurio, los participantes crearon una "old fashioned" realizando un no-alcohólico "Crusta arándanos", donde probaron, midieron y mezclaron los ingredientes para, finalmente, crear un animado y sabroso espumante azul.

Muy satisfecho Charif Christian Carvajal, ASOEX director de marketing para Europa y Asia, explicó que una de las frutas de exportación características de Chile son los arándanos, con un crecimiento de las exportaciones que han aumentado entre 2015 y 2016, incluso 983%.

Se hizo eco de Augusto Aninat del Sola, Director de ProChile Italia, lo que confirma que, existen en la actualidad 223 exportadores chilenos que participan en la industria de productos frescos que pueden satisfacer las necesidades del mercado italiano y europeo en términos de calidad, con la ventaja de que su estacionalidad que puede cubrir diferentes épocas del año.