

Questo sito fa uso di cookie tecnici e di cookie di terze parti a fini analitici(Google Analytics), il sito NON fa uso di cookie profilanti. Voglio approfondire e acconsento Ho letto

Patrimonio  
agricolo  
trentino.

**ITALIAFRUIT**  
IL PRIMO NETWORK  
PER I PROFESSIONISTI  
DELL'ORTOFRUTTA **NEWS**



Mercoledì 21 Febbraio 2018 | Home | Chi siamo | Pubblicità | Contatti | Multimedia | Cerca nel sito

ISCRIVITI ALLA NEWSLETTER



home / Mercati e Imprese / Un trionfo di mirtilli al cooking show di Asoex e ProChile



Mercoledì 21 Febbraio 2018

MERCATI & IMPRESE



## Un trionfo di mirtilli al cooking show di Asoex e ProChile

È stato un trionfo di blu mirtillo e di sapori, il *cooking show* organizzato da Asoex e ProChile Italia presso Teatro7 a Milano. Una selezione tra importatori, giornalisti e food blogger, si sono messi alla prova per preparare, e poi gustare, piatti dolci e salati a base di mirtilli. L'evento è stata l'occasione per consolidare il Cile come il più **grande esportatore di mirtilli nel mondo** con una qualità che si posiziona al top tra i produttori mondiali. Il Cile può contare infatti su un vantaggio geografico unico: viene definito "**isola fitosanitaria**" perché il deserto del nord, le montagne ed il freddo del centro-sud, oltre che l'oceano ad ovest costituiscono barriere naturali per insetti e patologie.

All'inizio del 2017, il Cile è stato anche il primo paese latino-americano a firmare un accordo di cooperazione reciproca con l'Unione Europea che ha adattato i requisiti di certificazione per i prodotti biologici. Grazie a questo accordo, il Cile è diventato il primo Paese extra-europeo a poter utilizzare il **logo bio** dell'UE sull'imballaggio degli esportatori certificati. Le esportazioni di mirtilli bio nel 2017 hanno raggiunto le **5mila tonnellate** e il trend continua a crescere.

Che i mirtilli abbiano incredibili proprietà nutritive, che siano potenti antiossidanti, vasodilatatori e anti-infiammatori, e che abbiano un sapore unico è ormai noto, ma che questi possano essere utilizzati per preparare un **risotto**, piuttosto che un **arrostito** è stata una lieta scoperta.

Aiutati dalla maestria dello chef **Alessandro De Santis**, gli invitati selezionati tra importatori, giornalisti e food blogger si sono messi alla prova per preparare il mezzo pacchero ripieno di ricotta e mousse di mirtilli, l'arrostito di manzo scaloppato in agrodolce con spunti di mirtilli, il risotto ai mirtilli per finire con i dolci: la *violet milk* di mirtilli con granella di pistacchi di Bronte, i mini bigné con farcia di crema ai mirtilli e la più tradizionale crostata di mirtilli. Il risultato? Da leccarsi i baffi.

Grazie ai consigli dello chef, gli ospiti hanno imparato ad abbinare il mirtillo con **carne, focaccia e riso** sfruttando il gusto dolce-acidulo del piccolo e delizioso frutto blu per esaltare l'intero piatto.



E per una cena all'insegna del gusto di mirtillo, non poteva mancare un cocktail di benvenuto a base di mirtillo. Divisi per gruppi e guidati dal *bartender* Luca De Mercurio, gli ospiti hanno creato un

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

"old fashioned" rivisitato con velluto di mirtilli oppure un analcolico "blueberry crusta" provando in prima persona a dosare, miscelare gli ingredienti e infine a creare una vivace e gustosa schiuma blu. Perché anche l'occhio vuole la sua parte.

Estremamente soddisfatto **Charif Christian Carvajal**, direttore marketing di Asoex per l'Europa e l'Asia, il quale ha spiegato come uno dei prodotti che più di altri identifica l'export ortofrutticolo del Cile sono proprio i mirtilli, con una crescita delle esportazioni che ha toccato, tra il 2015 e il 2016, addirittura il 983%.

Gli fa eco **Augusto Aninat del Solar**, direttore di ProChile Italia, il quale conferma come potenzialmente, oggi, ci sono 223 esportatori cileni coinvolti nel settore ortofrutticolo in grado di rispondere alle esigenze del mercato italiano ed europeo anche in termini di qualità, con il vantaggio della stagionalità che può coprire diversi momenti dell'anno.



**Asoex, associazione di esportatori di frutta e verdura del Cile**  
 Nata nel 1935, l'associazione è stata da subito orientata alle esportazioni integrando grandi aziende produttrici ed enti locali. Asoex lavora per garantire a tutte le attività commerciali e industriali il rispetto delle regole, degli standard etici ma anche il rafforzamento dei rapporti internazionali e della comunicazione. Attualmente l'Associazione riunisce più di 350 produttori ed esportatori di frutta fresca risultando fondamentale per l'economia del Cile.

**ProChile: Ufficio commerciale del Cile in Italia**  
 ProChile è un'istituzione che mira a promuovere le esportazioni di beni e servizi Cileni per l'estero. I suoi uffici, stabili in tutto il mondo, supportano il business di prodotti e servizi attraverso una vasta gamma di strumenti di informazione di alto livello, di ricerca e con la partecipazione a importanti fiere internazionali. In questo modo, ProChile è un partner strategico che fornisce la sua esperienza nella gestione aziendale internazionale a ogni fase del processo di esportazione.

Fonte: Ufficio stampa ProChile

- Leggi altri articoli su:
- [Cile Mirtilli](#)
  - [Esportazione](#)
  - [Cooking show](#)



**Altri articoli che potrebbero interessarti:**

<p><b>In Cantabria (Spagna) 400 ettari di mirtilli</b></p>	<p><b>Un nuovo sito internet per le Chicche di Natura</b></p>
<p><b>TopControl cresce del 15% e apre una filiale in Spagna</b></p>	<p><b>Vendere in Cina, il Cile punta sulle «vending machine»</b></p>

