

ELENCO

Search and hit enter... 

ABOUT

RICETTE

CONSIGLIATI

CURIOSITA'

STARS

CONTATTAMI!



#FOODNEWS CURIOSITA'

AI FORNELLI CON IL CILE

19/02/2018

AI FORNELLI CON IL CILE – COOKING SHOW

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 (tra cui io!), si sono messi alla prova per preparare, e poi gustare, piatti dolci e salati a base di mirtilli.



I mirtilli del Cile

L'evento è stata l'occasione per consolidare il Cile come il più grande esportatore di mirtilli del Cile 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

QUALE RICETTA CERCHI?

Search and hit enter... 

SOCIAL @TACCHIEPENTOLE



ARTICOLI RECENTI

AI FORNELLI CON IL CILE

CIAMBELLA ALL' ARANCIA E CIOCCOLATO

RISOTTO CON CREMA DI PEPERONI, ALICI E BURRATA

PEPERONI LUNGI RIPIENI AL FORNO

UNA CENA ROMANTICA PER SAN VALENTINO

LES POMMES A MILANO

SHOCKINO® MIX: il cioccolatino componibile

BRANZINO AL FORNO AGLI AGRUMI E OLIVE

TAGLIATELLE INTEGRALI CON POLPETTINE DI SGOMBRO

IL PRANZO DEI CRETINI

MU FISH - ORIENTAL TASTE

BURGER VEGETARIANI ALLA ZUCCA E CEREALI

barriere naturali per insetti e patologie.

All'inizio del 2017, il Cile è stato anche il primo paese latinoamericano 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 extraeuropeo a poter utilizzare il logo bio dell'UE sull'imballaggio degli esportatori certificati. Le esportazioni di mirtilli bio nel 2017 hanno raggiunto le 5000 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 arrosto è stata una lieta scoperta. Muffin ai mirtilli? Gustosi.. ma li conosciamo già!

Le ricette con i Mirtilli del Cile

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 del Cile, l'arrosto 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.



TAGLIATELLE CON CARCIOFI E GAMBERI

BEATO TE MILANO: beata me che ho assaggiato queste pizze!

INVOLTINI DI POLLO AL SUGO CON SCAMORZA

SPAGHETTI CON PESTO DI BROCCOLI E NOCCIOLE

TAGLIATELLE AGLIO OLIO PEPERONCINO, CREMA DI CAVOLFIORI E PANE ALLE ACCIUGHE

CREMA DI FAGIOLI CON GAMBERI SALTATI

SPAGHETTI AL SALMONE E POMODORINI

PRANZO A 4 MANI STECCANELLA E DAL DEGAN

RAVIOLI DI PIZZOCCHERI

IDEE PER IL CENONE DI CAPODANNO A BASE DI PESCE

TANTI AUGURI GOLOSI!!

DA OLD WILD WEST SONO FELICI ANCHE I VEGETARIANI

TORTA SALATA ALLA VALTELLINESE

WINCHEF 2017 - LA FINALISSIMA

FRUIT 24 - frutta e verdura a tutte le ore!

CIAMBELLA BICOLORE cacao e vaniglia

RISOTTO AL LIME CON GAMBERONI

CHEESECAKE SALATA AL SALMONE IN BARATTOLO

CHIFFON CAKE ALL'ARANCIA E CIOCCOLATO

FILETTI DI SPIGOLA GRATINATI AL FORNO

PIADINA INTEGRALE CON SAN DANIELE DOP #ariadisandaniele

BUONTAGLIATI IN ZUPPA CON ZENZERO, ZUCCA E CAVOLO NERO

ZUCCOTTO AL CACAO E CACHI

MINI MELANZANA BURGER

FUSILLI CON PESTO DI CAVOLO NERO

CHIFFON CAKE AL LIME

BISCOTTI PAN DI ZENZERO

EFFETTO WOW CON MISHA SUKYAS

FETTUCCINE CON GAMBERI, FIORI DI ZUCCA E COLATURA DI ALICI

COSTRUIENDO SAPORI A PAVIA E DINTORNI

FROLLINI AL GORGONZOLA E ZAFFERANO

LA CUPETA VALTELLINESE

LE STELLE MICHELIN 2018



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.

I cocktail con i Mirtilli del Cile

Divisi per gruppi e guidati dal **Bartender Luca De Mercurio**, gli ospiti hanno creato un "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 ortofruttilicolo 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 ortofruttilicolo 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.

OLD WILD WEST TI REGALA X FACTOR

ZUPPA HARIRA CON INCONTRI DI RISO

VINI INTEGRALMENTE PRODOTTI di EUROSPIN

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO

SORBETTO ALL'AMARO BRAULIO

INCONTRI DI RISO IN TAJINE DI VERDURE

BANANA BREAD: la ricetta vegana

VELLUTATA DI BARBABIETOLE CON CAPRINO

UNA GIORNATA AL MASO @visitsouthtyrol

RISOTTO ALLA ZUCCA CON QUENELLE DI ROBIOLA

VELLUTATA DI TOPINAMBUR CON UOVO CBT

JAPANESE CHEESECAKE: solo 3 ingredienti!

I CANEDERLI DEL SUDTIROL

LATTE E LATTICINI: qualità Alto Adige

TESTAROLI IN ZUPPA CON FINFERLI, KALE E MERLUZZO

RISTORANTE VICTORIA DAL 1994

TORTA DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

COSTINE AL FORNO: LA RICETTA DEL MIO PAPA'

TARTELLETTE CON CREMA E FRUTTA ESOTICA

PIANTE E ANIMALI PERDUTI è arrivata alla XXI edizione

CHEESECAKE al caffè e amaretti

COSTOLETTE DI AGNELLO AI PISTACCHI

AMO ESSERE BIOLOGICO: LA NUOVA LINEA DI EUROSPIN

MEPRA E PININFARINA CREANO STILE

LA RICETTA DEL MITICO CROQUEMBOUCHE

EXPO WORLD RECIPE CONTRIBUTOR



TACCHI E PENTOLE SCRIVE PER GLAMOUR AFFAIR