

Si ringraziano



In collaborazione con

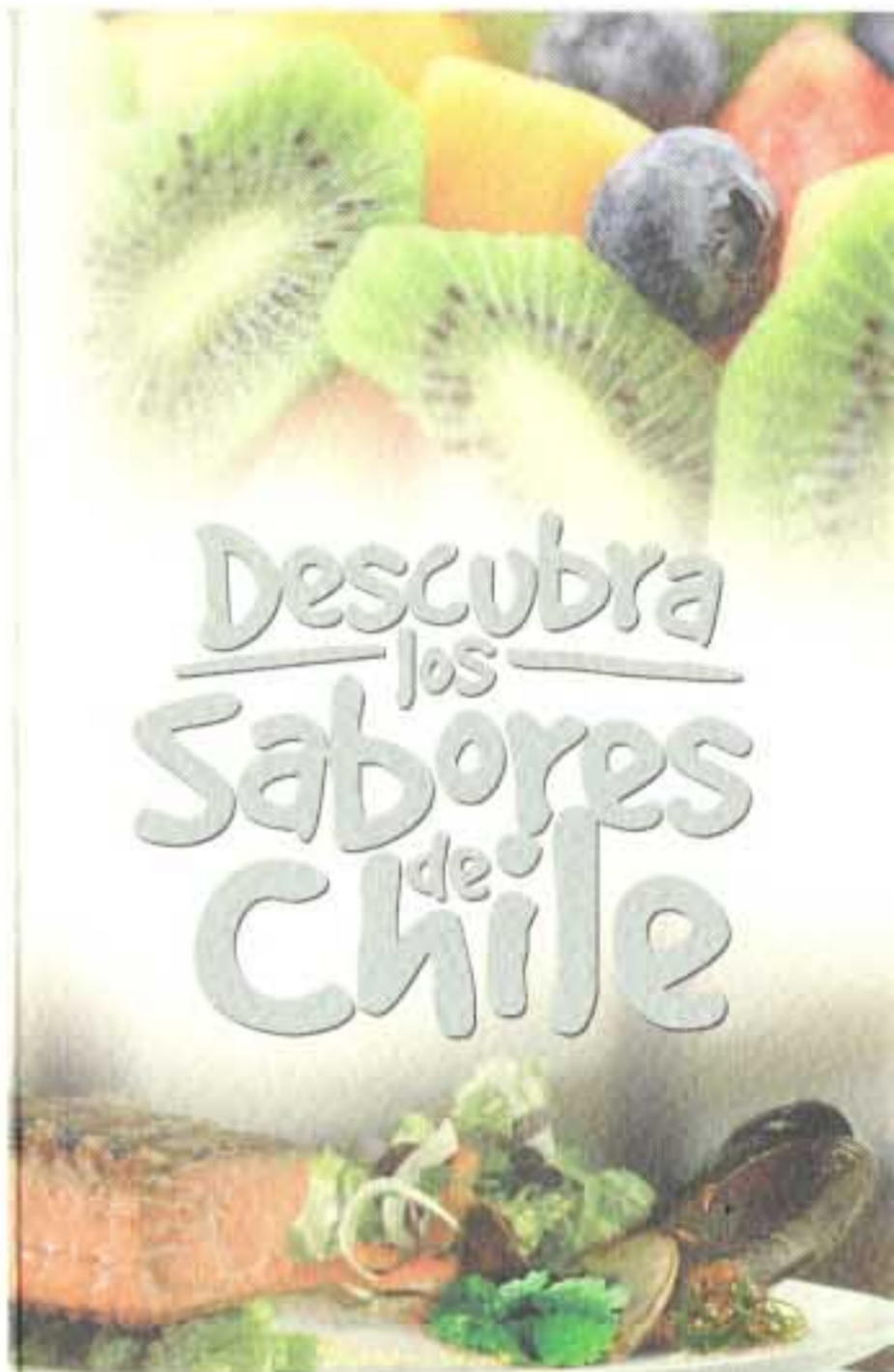


Ufficio Commerciale dell'ambasciata del Cile - ProChile Italia

Roma
Via Po, 23
tel. +39 06 844091205
fax +39 06 85305387
prochile.roma@flashnet.it

Milano
Passaggio degli Osii, 2
tel. +39 02 864093
fax +39 02 865769
prochile@tin.it

Ristorante Doney
via Vittorio Veneto, 141 - Roma tel. 06.47.08.27.83
e-mail: massimo.azzurro@westin.com



Descubra los Sabores de Chile

Gastronomia e vini del Cile
al Ristorante Doney

dal 28 ottobre

al 3 novembre 2007



Gastronomia e vini del Cile al Ristorante Doney dell'Hotel Excelsior

Ritornano in Italia, le delizie della cucina cilena. È l'ottavo incontro, il secondo a Roma, di questo evento che conferma un grande successo che si ripete dal 1999. I meriti dell'iniziativa sono quelli d'esaltare l'eccellenza dei grandi prodotti del territorio cileno da Nord a Sud: dal mare, il granchio reale, le uova di riccio, le capesante, il salmone del Pacifico; dalla terra, l'agnello magellanico, i cereali dell'altopiano andino, le mele, pere e kiwi e i dolci di frutta tropicale come la lucuma, la papaia, la cirimoya, e poi i già famosi vini rossi e bianchi della Regione Centrale.

Dal Nord al Sud: 4.500 chilometri di una terra stretta, che vanno dal deserto di Atacama, rosso e arido, alla Patagonia e i suoi ghiacciai, fino alla Terra del Fuoco. Alle spalle la Cordigliera delle Ande, quasi una lunga muraglia di protezione.

Dal paese dei contrasti, la gastronomia che sposa la passione delle terre calde alla delicatezza dei mari freddi.

Grandi promotori di queste ricchezze: l'Ufficio Commerciale del Cile in Italia, "PROCHILE" e lo Chef Guillermo Rodriguez, capostipite della cucina andina, Presidente del capito cilene de Les Toques Blancas nonché chef della Presidenza della Repubblica, che sarà a Roma per l'occasione dal 28 di ottobre al 4 Novembre, con il suo collaboratore, lo chef Juan Carlos Bozzo.

Al Ristorante Doney lo Chef Guillermo Rodriguez sarà accompagnato da James Foglieni, Executive Chef del Westin Excelsior.

Proposta per la settimana gastronomica Roma 2007

Aperitivo
pisco sour
vini varietali cileni

Empanadas di frutti di mare
Empanadas di formaggio di capra con lenticchie

"Delizie del Pacifico Cileno"

Tartare di capesante
Ceviche di merluzzo australe
Salmone dorato su "pebre" di Mote

Pasticcio di mais fresco in tegamino di coccio

A scelta

Costolette di agnello da latte alla griglia
al sugo di rosmarino
Charquicán creolo e asparagi

Petto di pollo ripieno di granchio reale
Burro di crostacei
Purè rustico con funghi di bosco

Filetto di corvina dorata con alghe del Pacifico
Delicata salsa al peperoncino verde,
purè di fave e germogli saltati

Selezione di dessert cileni

Bocconcino di Lucuma cilena,
Clery di fragoline di bosco e meringata di papaia.

55,00 euro a persona
Orario 19:30/23:30

Vini degustazione

	CANTINE	IMPORTATORI
Lunedì 29/10	 VINO BODEGA	Trade Marketing
Martedì 30/10	 J. BOUCHON ECHEVERRIA	Vino Novo Vino Novo
Mercoledì 31/10	 CAVAS SUBMARINAS www.globalinkpoint.com	Global Link Point
Giovedì 01/11	 VIU MANENT Casa Silva	Winenot Chile Winenot Chile
Venerdì 02/11	 MIGUEL TORRES Chile	Boldrini
Sabato 03/11	SELEZIONE DI VINI CILENI	