



COMUNICADO DE PRENSA

Chef estrella Michelin realiza cooking show con cerezas chilenas en China



Santiago, 21 de enero de 2021.- El Comité de Cerezas de Chile de la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile AG (ASOEX) y la marca de supermercados Hema Fresh de Alibaba, unieron fuerzas para organizar una experiencia gastronómica de varios cursos con las cerezas como las estrellas de cada preparación. La jornada se llevó a cabo el 14 de enero en el espacio ART.333 @ Bund de Shanghái, y fue realizada por el destacado Chef estrella Michelin, Francisco Araya.

El programa de cocina contó con la presencia de Nicolás Silva, Agregado Comercial de ProChile en Shanghai, Freya Huang, especialista en marketing de ASOEX en China, y Xu Yang, director de asuntos públicos de Hema Fresh. Además de representantes de los importadores de frutas chinos Frutacloud, Yuqian e Ivcsun, así como blogueros de alimentos, nutricionistas y clientes de Hema.

El chef Araya, nacido en Chile, elaboró meticulosamente seis platos de recetas chilenas a base de cerezas. Bajo su hábil mano, las cerezas se convirtieron en ingredientes perfectos para preparaciones para el desayuno, el almuerzo, la cena y el té de la tarde, dejando las papilas gustativas de los huéspedes cautivadas por los usos creativos de las cerezas frescas chilenas.



COMUNICADO DE PRENSA

“Chile ha tenido una cosecha abundante de cerezas este año y se espera que las exportaciones al mercado chino superen las 300.000 toneladas esta temporada”, señaló Nicolás Silva

“Los consumidores chinos aprecian la calidad constante, la seguridad e inocuidad de las cerezas chilenas, y las autoridades de inspección y cuarentena de Chile controlan estrictamente la higiene de las cerezas exportadas a China”, agregó.

El profesional de ProChile destacó que “las cerezas chilenas son crujientes, jugosas y abundantes en nutrientes. Sus componentes permiten aumentar la energía para los desayunos, almuerzos y cenas de todos los días, así como también convierte a las cerezas en un refrigerio saludable para el trabajo, el gimnasio o para llevar”.

Silva también expresó su gratitud en nombre de Chile a Hema Fresh, una división de Alibaba Group y la plataforma minorista online-to-offline (O2O) más grande de China, por su contribución al conocimiento entre los consumidores sobre las cerezas chilenas.

“Hema ha establecido el punto de referencia para la revolución de la ‘nueva venta minorista’ de China”, dijo Xu de Hema Fresh. “Desde que abrió la primera tienda en Shanghái en 2016, Hema se ha expandido rápidamente, con más de 270 tiendas en China y millones de clientes leales dentro de los rangos de entrega de esas tiendas. El posicionamiento de Hema como una experiencia de venta al por menor de comestibles en el vecindario le permite distribuir rápida y eficazmente cerezas chilenas frescas a los hogares de sus clientes “, agregó.

“Esta cooperación entre Hema y el Comité de la Cereza de Chile compartirá estas cerezas llenas de salud y felicidad con los consumidores que buscan un estilo de vida saludable y de alta calidad”, destacó Xu.

“Las cerezas chilenas son de gran calidad y tienen un gran sabor. Se acerca el Año Nuevo Lunar y, si bien las cerezas de Chile son una opción perfecta como regalo de Año Nuevo, también son un componente saludable del consumo diario “.

Se espera que las exportaciones de cerezas chilenas aumenten un 38% esta temporada en comparación con 2019/20, con más del 90% de este volumen destinado al mercado de China.

Debido a las restricciones de viaje en medio de la epidemia de COVID-19, Charif Christian Carvajal, director de marketing de ASOEX para Europa y Asia, no pudo asistir al evento en persona, pero envió sus saludos a los participantes al evento a través de un video. Mientras que Huang destacó el trabajo del sector nacional, como representante de ASOEX.

Las seis recetas diseñadas por el Chef Araya mostraron hábilmente cómo las aplicaciones culinarias de las cerezas chilenas pueden animar las comidas y los refrigerios diarios, con platos que incluyen mantequilla con infusión de cerezas en tostadas para el desayuno, foie gras con



COMUNICADO DE PRENSA

mermelada de cerezas y ensalada de langosta con cerezas para el almuerzo, así como también un estofado carne de res con salsa de cerezas para la cena y pastel de cerezas para el té de la tarde.

Además, cada plato se diseñó para que el consumidor pudiera prepararlo y comerlo en casa con su familia de forma sencilla y fácil, fomentando así el consumo de cerezas a lo largo del día. Para expandir el alcance del evento y promover aún más la marca Cherries from Chile, se realizó la transmisión en vivo del evento a través de la aplicación Hema. Con Silva y Huang compartiendo en vivo, esta suntuosa comida, siendo el escenario perfecto para que ProChile y ASOEX promocionaran las cerezas chilenas.