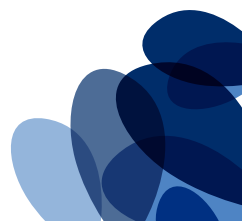




Descubra o sabor da **Patagônia**  
Descubra el sabor de la Patagonia





Chile, um país mágico e vigoroso

Chile tiene un clima privilegiado y una geografía de gran belleza.

e recursos marinhos. A Zona Central – onde se encontra a capital Santiago – é um importante centro agrícola e industrial. O Sul é rico em recursos marinhos e florestais.

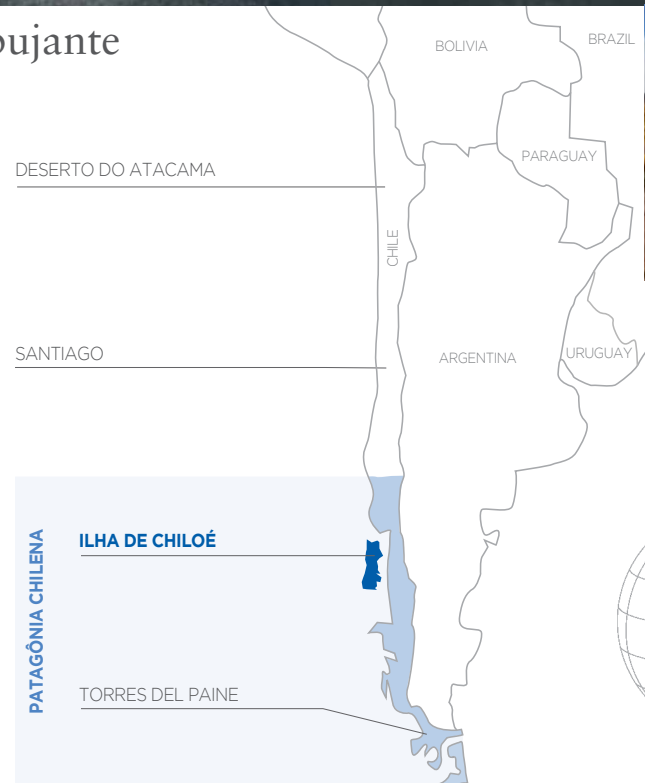
Sua economia destaca-se entre as mais estáveis e vigorosas do mundo. De fato, o Chile tem assinado Tratados de Livre Comércio com os principais mercados. Além disso, destacamos sua preocupação em cumprir com os princípios do desenvolvimento sustentável e por seu crescimento ser compatível e respeitoso com o meio ambiente.

Chile es una larga y angosta franja de tierra que se ubica al Suroeste de América del Sur. Cuenta con un clima privilegiado y muy diverso, y una geografía de gran belleza y contrastes. Sus costas –que recorren sus 4.300 kilómetros de largo- son bañadas por el Océano Pacífico y limitan al Sur con la Antártica. Al Este se encuentra protegido por la Cordillera de Los Andes y cuenta con los más variados paisajes. Desde la pampa desértica en el Norte hasta los más impenetrables bosques en el Sur, pasando por hermosos valles en la Zona Central.

Chile, un país mágico y pujante

O Chile é uma longa faixa estreita de terra que está localizado no sudoeste da América do Sul. Conta com um clima privilegiado e muito diverso e uma geografia de grande beleza e contrastes. Seu litoral – que percorre seus 4,3 mil km de comprimento – é banhado pelo Oceano Pacífico e tem limite, no Sul, com a Antártica. O leste se encontra protegido pela Cordilheira dos Andes e conta com as mais variadas paisagens. Desde a pampa desértica no Norte até os mais impenetráveis bosques no Sul, passando por belos vales na Zona Central.

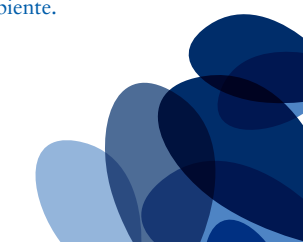
Com 17 milhões de habitantes, destaca-se pelo calor de sua gente e pela estabilidade política, social e econômica de suas instituições. O Norte do Chile é rico em mineração




O Chile tem um clima privilegiado e uma geografia de grande beleza.

Con 17 millones de habitantes, se destaca por la calidez de su gente y la estabilidad política, social y económica de sus instituciones. El Norte de Chile es rico en minería y recursos marinos. La Zona Central –donde se encuentra su capital, Santiago- es un importante centro agrícola e industrial. El Sur es rico en recursos marinos y forestales.

Su economía destaca entre las más estables y pujantes del mundo, de hecho, Chile ha firmado Tratados de Libre Comercio con los principales mercados. Cabe destacar además su preocupación por cumplir con los principios de desarrollo sostenible y por compatibilizar el crecimiento con el respeto al medioambiente.





A Patagônia é reconhecida pela qualidade e pureza de suas águas frias.


## As águas cristalinas da Patagônia

### Las aguas cristalinas de la Patagonia

A Patagônia é reconhecida no mundo todo por sua extraordinária beleza natural. Ano a ano recebe milhares de turistas que usufruem de suas paisagens virgens, glaciais e bosques nativos. Eles realizam esportes ao ar livre e se deliciam com a gastronomia chilena. Por outro lado, a Patagônia é a zona mais austral deste país e uma das menos povoadas. Por isso, há lugares ainda a serem descobertos.

Outra das principais características da Patagônia chilena é a qualidade e a pureza de suas águas frias, o que permite a existência de uma variada flora e fauna marinha, rica em peixes e frutos do mar. Isto tem feito com que o Chile conte com uma grande quantidade de recursos para a pesca industrial e artesanal.

Estas frias e limpas águas se caracterizam por estarem livres de poluição, especialmente as águas da corrente de Humboldt, no litoral chileno. Ela é provocada pela ascensão das águas profundas e frias que provêm da Antártica.



La Patagonia es reconocida en el mundo entero por su extraordinaria belleza natural. Año a año acoge a miles de turistas que disfrutan de sus paisajes vírgenes, glaciares y bosques nativos; realizan deportes outdoors, y se deleitan con la gastronomía chilena. Por otra parte, es la zona más austral de este país y una de las menos pobladas. A ello se debe que aún queden muchos lugares por descubrir.

Otra de las principales características de la Patagonia chilena es la calidad y pureza de sus frías aguas, las que permiten la existencia de una variada flora y fauna marina, rica en peces y mariscos. Esto ha hecho que Chile pueda contar con una gran cantidad de recursos para la pesca industrial y artesanal.

Estas frías y limpias aguas se caracterizan por estar libres de contaminación, especialmente, las aguas de la corriente de Humboldt, que es provocada por el ascenso de aguas profundas y frías, que provienen de la Antártica, en las costas chilenas.

La Patagonia es reconocida por la calidad y pureza de sus frías aguas.

# Chile, um país rico em recursos marinhos

## Chile, país rico en recursos marinos

O Chile tem uma variada flora e fauna marinha, rica em peixes e frutos do mar. Este diversificado ecossistema marinho tem permitido contar com uma grande quantidade de recursos para a pesca industrial e artesanal. Em 2010, este país exportou mais de US\$ 3,5 bilhões em produtos de pesca, convertendo-se numa grande potência pesqueira.

Em relação à mitilicultura, temos que mencionar que o Chile conta com 66 semilheiros, 719 centros de cultivo, dezenas de indústrias com capacidade para processar 400 mil toneladas de produtos, 200 mil toneladas de mexilhão fresco. Há pelo menos 15 importantes empresas que planejam converterem-se em grandes companhias. Hoje, o Chile exporta para 30 países e se projeta para que, a partir de 2013, posicione-se como um dos maiores produtores mundiais de mexilhões.

Chile tiene una variada flora y fauna marina, rica en peces y mariscos. Este diverso ecosistema marino le ha permitido contar con gran cantidad de recursos para la pesca industrial y artesanal. En 2010, este país exportó más de US\$3,5 billones en productos de pesca, convirtiéndose así en una gran potencia pesquera.

En cuanto a la mitilicultura, hay que mencionar que Chile cuenta con 66 semilleros, 719 centros de cultivo, decenas de plantas con capacidad para procesar 400 mil toneladas de producto, 200 mil toneladas de chorito fresco, y por lo menos 15 importantes empresas que planean convertirse en grandes compañías. Hoy Chile exporta a 30 países y se estima que al 2012 se podría posicionar como uno de los primeros productores de choritos a nivel mundial.



## Um marisco prestigiado a nível internacional

## Un marisco prestigiado a nivel internacional



Com o objetivo de ressaltar os atributos distintivos do mexilhão chileno da maneira mais consistente possível, criou-se a marca Patagonia Mussel, que agrupa as principais empresas exportadoras de mexilhões deste país. A criação desta marca busca dar uma identidade única ao produto, baseada nas suas principais características: produção em águas puras e frias, seu grande sabor, qualidade, textura e sua riqueza nutritiva.

Patagonia Mussel foi desenvolvida pelo ProChile (Escritório Comercial e Econômico do Chile) e pela principal associação comercial de produtores e exportadores de mexilhões: AMI Chile. Esta instituição não só garante o desenvolvimento da indústria, mas também que os processos realizem-se respeitando as rigorosas normas sanitárias e de cuidado com o meio ambiente.

Con el objetivo de resaltar los atributos distintivos del chorito chileno de la manera más consistente posible, se creó la marca Patagonia Mussel, que agrupa a las principales empresas exportadoras de choritos de este país. La creación de esta marca busca además darle una identidad única al producto, basada en sus principales características: su cultivo en aguas puras y frías; su gran sabor, calidad y textura, y su riqueza nutritiva.

Patagonia Mussel fue desarrollada por ProChile y por la principal asociación gremial de productores y exportadores de choritos: AMI Chile. Dicha institución no sólo vela por el desarrollo de la industria sino también porque los procesos se realicen respetando estrictas normas sanitarias y de cuidado del medioambiente.



## Sabor e textura insuperáveis

### Sabor y textura insuperables

Um produto Premium, único, 100% natural e de alta qualidade. Para os mais exigentes paladares e recomendado por reconhecidos chefs, devido ao seu sabor, cor, textura e tamanho. Permite uma ampla variedade de preparações. Acompanhado por um bom vinho, converte-se numa experiência culinária mais do que especial. Sem dúvida, representa o melhor dos frutos do mar do Chile.

Un producto premium, único, ciento por ciento natural y de alta calidad. Para los más exigentes paladares y recomendado por reconocidos chefs debido a su sabor, color, textura y tamaño. Permite una amplia variedad de preparaciones y acompañado de un buen vino, se convierte en una experiencia culinaria más que especial. Sin duda, representa lo mejor de los mariscos chilenos.

## Criado nas melhores condições naturais

### Criado en las mejores condiciones naturales

O mexilhão chileno é cultivado nas frias e limpas águas do sul do Pacífico, na região mais austral da América, e nas geladas correntes provenientes da Antártica, como a corrente de Humboldt, que é provocada pela ascensão das águas

profundas e frias que tem entre 5°C e 10°C e são ricas em nitratos e fosfatos. Ao chegar à superfície, pela ação da energia solar, facilita a proliferação de algas microscópicas que formam o fitoplâncton, elemento que constitui a base alimentar do mexilhão.

El chorito chileno es cultivado en las frías y limpias aguas del Pacífico Sur, en la región más austral de América, y

en las heladas corrientes provenientes de la Antártica, como la Corriente de Humboldt, que es provocada por el ascenso de aguas profundas y frías que tienen entre 5 y 10°C y son ricas en nitratos y fosfatos. Al llegar a la superficie y por acción de la energía solar, facilitan la proliferación de las algas microscópicas que forman el fitoplancton, elemento que constituye la base alimentaria del chorito.



## Um alimento rico em proteínas e ômega 3

### Un alimento rico en proteínas y Omega 3

Apesar de cultivado de uma maneira 100% natural, é submetido aos mais rigorosos controles ambientais e sanitários pelas autoridades deste país. É um produto saudável, nutritivo, rico em proteínas, vitaminas e ômega 3. Também é rico em ácido fólico e vitaminas e tem baixos níveis de colesterol e altos níveis de fosfolípidos. É ideal para dietas de controle de peso e hipertensão.

Cultivado de maneira ciento por ciento natural, es a la vez sometido a los más estrictos controles ambientales y sanitarios por las autoridades de este país. Es un producto sano y nutritivo, rico en proteínas, vitaminas y Omega 3. Rico también en ácido fólico y vitamina E. Tiene bajos niveles de colesterol y altos niveles de fosfolípidos. Es ideal para dietas de control de peso e hipertensión.



## País estável e acolhedor

### País estable y acogedor

O Chile é um país sério, confiável, estável, acolhedor, com gente séria e amigável. Está aberto aos mercados internacionais e tem uma ampla experiência exportadora. Sua economia destaca-se entre as mais estáveis e vigorosas do mundo.

La industria mitilicultora de Chile é catalogada como competitiva, aberta ao mundo e com capacidade de produzir com os mais altos padrões de qualidade, tecnologia e controles sanitários.

Chile es un país serio, confiable, estable, acogedor, con gente seria y amigable. Está abierto a los mercados internacionales y tiene una amplia experiencia exportadora. Su economía se destaca entre las más estables y pujantes del mundo.

La industria mitilicultora chilena es catalogada como competitiva, abierta al mundo y con capacidad de producir con los más altos estándares de calidad, tecnología y controles sanitarios.



Tecnologia de ponta a nível mundial

Tecnología de punta a nivel mundial

Em linha com os mais altos padrões de qualidade e normas sanitárias.

As plantas industriais onde se processam e embalam os mexilhões encontra-se na ilha de Chiloé, nas proximidades da cidade de Puerto Montt. Elas se caracterizam por contar com a mais moderna tecnologia do mundo e por cumprir com os mais altos padrões de qualidade e normas sanitárias. A capacidade produtiva das maiores indústrias supera as 160 toneladas de mexilhões frescos por dia e chega a 400 funcionários na alta temporada.

As indústrias recebem o produto fresco, que é classificado dependendo da sua característica. Geralmente, todo produto passa por um processo térmico e em seguida é congelado a temperaturas que alcançam  $-45^{\circ}\text{C}$ , exceto com o produto que vai para conserva. O resultado é um produto da mais alta qualidade, apresentação e segurança que permite a indústria nacional exportar aos mercados mais exigentes do mundo.

Las plantas industriales donde se procesan y empaican los choritos se encuentran en Chiloé y las cercanías de Puerto Montt. Estas se caracterizan por contar con la más moderna tecnología en el mundo y por cumplir con los más altos estándares de calidad y normativa sanitaria. La capacidad productiva de las plantas de mayor envergadura supera las 160 toneladas de choritos frescos al día y a los 400 trabajadores en los periodos más altos de la temporada.

Las plantas reciben el producto fresco y luego lo clasifican dependiendo de sus características. En general, todo el producto pasa por un proceso térmico y luego congelado a temperaturas que alcanzan los  $-45^{\circ}\text{C}$ , con excepción del producto que se enlata. El resultado es un producto de la más alta calidad, presentación e inocuidad que le permite a la industria nacional exportar a los mercados más exigentes del mundo.

Con los más altos estándares de calidad y normativa sanitaria.



## Mexilhões a pilpil Mejillones al pilpil



- 500 gramas de mexilhões (sem cascas)
- 100 ml de azeite de oliva
- 5 dentes de alho
- 1 pimenta dedo de moça seca
- 250 ml de vinho branco
- 10 gramas de manteiga
- Sementes de coentro
- Sal
- Pimenta
- 20 gramas de salsinha

Numa panela bem quente, de preferência uma panela de barro, acrescente a pimenta, semente de coentro (para dar um leve toque defumado). Após um minuto, apague o fogo e retire. Se a receita estiver sendo feita na panela de barro, o calor permanecerá. No caso de utilizar panela de outro material, não apague o fogo, mas baixe-o.

Incorpore o azeite de oliva e dentes de alho écrasé (esmagado com uma faca e sem descascar), evitando a todo momento que o alho queime. Acrescente os mexilhões (sem cascas). Só é necessário dar temperatura e temperá-los. Termine com a salsinha ou coentro. Se desejar, pode colocar um pouco de vinho branco e ligar com pedaços de manteiga congelada.

- 500 g. de carne de mejillones (sin valvas)
- 100 cc. de aceite de oliva
- 5 dientes de ajo
- 1 ají cacho de cabra seco
- 250 cc. de vino blanco (opcional)
- 10 g. de mantequilla
- Semillas de cilantro
- Sal
- Pimienta
- 20 g. de perejil

En una olla, idealmente de greda, bien caliente agregue ají cacho de cabra seco, semillas de cilantro (para dar un leve toque de ahumado) y luego de un minuto apague el fuego y retire. Si se realiza en greda, el calor durará, en caso de utilizar una olla de otro material no apague el fuego, sólo bájelo.

Incorpore aceite de oliva y dientes de ajo écrasé (aplastados con el cuchillo y sin pelar), evitando en todo momento que se queme el ajo. Agregue la carne de mejillones (sin valvas). Sólo es necesario dar temperatura y saborizarlos. Termine con perejil o cilantro. Si desea puede colocar un poco de vino blanco y ligar (unir) con trozos de mantequilla congelada.



- 80 gramas de arroz para risoto
- 240 ml de caldo de vegetais
- 20 gramas de cebola
- 20 gramas de manteiga
- 10 ml de azeite de oliva
- Mexilhões sem casca
- 1 tomate
- 1 grama de açafrão
- 50 ml de vinho branco
- 3 camarões equatorianos
- 10 gramas de queijo parmesão (Grano Padana)
- 1 grama de salsinha crespá
- 1 grama de orégano fresco
- Anéis de lula

Lavar tudo e cortar de forma adequada (tudo muito pequeno), os tomates sem sementes. Limpar os camarões (descascados e sem veias) e mexilhões. Refogar a cebola no azeite de oliva. Acrescentar o arroz e dourar um instante. Acrescentar o vinho e o caldo quente (a terceira parte) e dar cozimento durante 5 minutos sem tampar. A cada 5 minutos, acrescentar o caldo quente. Tempo total do cozimento: 15 minutos. Neste ponto, o arroz deve estar ao dente. Neste momento, acrescente os frutos do mar e deixe repousar por 5 minutos. Antes de servir, acrescente o queijo e a manteiga. Decorar com vegetais frescos e montar em prato fundo.

Existem 3 pontos do risoto: o primeiro, seco, sem caldo; logo, o ponto médio do arroz se abre somente ao montar o prato; e, finalmente, o risoto caldoso que tem bastante suco, qualquer que seja o ponto do arroz deve estar ao dente.

- 80 gramas de arroz para rissoto
- 240 ml de caldo de vegetales
- 20 cebolla picada.
- 20 gr de mantequilla
- 10 ml de aceite de oliva
- Mejillones sin concha
- 1 tomate
- 1g de azafrán
- 50 ml de vino blanco
- Camarones ecuatorianos
- 10 gr. queso parmesano
- 1 perejil crespó
- 1 gr de orégano fresco
- Anillos de calamar

Lavar todo y cortar en forma adecuada (todo muy pequeño), los tomates sin pepas, los camarones sin piel los mejillones limpios. Dorar la cebolla en aceite de oliva, agregar el arroz y dorar el arroz un instante, agregar el vino y el caldo (la tercera parte) y dar cocción 5 minutos destapado a fuego lento y cada 5 minutos agregar caldo caliente, total de cocción 15 minutos. En ese punto el arroz estará aldente, luego se agregan los mariscos y se deja reposar 5 minutos, justo antes de servir se agrega el queso y la mantequilla, decorar con vegetales frescos, montar en plato hondo. Existen 3 puntos del risotto: primero seco, casi sin jugo, luego medio punto el arroz de abre solo al montarlo en el plato, finalmente el risotto caldoso, que tiene bastante jugo, cualquier que sea el punto el arroz debe estar aldente.

## Arroz de Praia Rissoto con frutos del mar



## Mexilhao a la parmesana Mejillones a la parmesana



## Espaguete com frutto di mare Espaguete con frutos del mar



- 1 kg de mexilhões em meia casca
- 125 gramas de manteiga
- 100 ml de vinho branco
- 200 gramas de queijo parmesão
- Creme de leite (opcional)
- Orégano
- Sal
- Pimenta do reino

### Base da Parmesana

Em uma vasilha coloque o vinho branco e dissolva o sal. Acrescente pimenta recém-moída e a manteiga cortada em brunoise pequena. Se desejar, pode agregar o creme de leite.

### Preparação

Coloque os mexilhões em meia casca sobre um refratário, se desejar pode colocar uma camada de sal grosso de forma que fiquem bem acomodados. Sobre os mexilhões, coloque a base de Parmesana. Finalmente, agregue o queijo ralado e leve ao forno alto até que estejam gratinados.

- Mejillones media valva grandes 1 Kg.
- Mantequilla 125 gr.
- Vino blanco 100 cc.
- Queso parmesano 200 gr.
- Crema de leche (opcional)
- Orégano
- Sal y pimienta negra

### Base da Parmesana

En un bowl coloque el vino blanco y disuelva en éste la sal, agregue pimienta recién molida y la mantequilla cortada en brunoise pequeñas. Si desea, puede agregar crema de leche.

### Preparación

Coloque los mejillones de media valva sobre una placa para horno. Si desea, puede colocar una cama de sal gruesa, de forma tal que se sienten bien. Sobre los mejillones, coloque la base de parmesano; finalmente, agregue el queso rallado y lleve a horno fuerte hasta que estén gratinados.



- 1kg de mexilhões com casca inteira.
- 20 ml de azeite de oliva 20cc
- 80 gramas de cebola roxa
- 1 dente de alho picado fino
- 400 ml de molho de tomate natural
- 200 ml vinho branco chileno
- 800 gramas de espaguete cozido
- 40 gramas de pimentão em tiras
- Sal e pimenta a gosto
- 20 gramas de queijo ralado
- Alface para decorar

Dourar a cebola e o alho em azeite de oliva. Agregar vinho branco. Cozinhar por um minuto e acrescentar os mexilhões em sua casca. Cozinhar por mais um minuto. Acrescentar os pimentões e molho de tomate ao fogo lento por três minutos. Misturar com o espaguete ao dente e esquentar. Servir quente e decorar com queijo e a alface.

- Choritos en concha 1 kg.
- Aceite de oliva 20 cc.
- Cebolla morada 80 gr.
- Diente de ajo picado fino 1 uni.
- Salsa de tomates natural 400 cc.
- Vino blanco chileno 200 cc.
- Espaguetti cocido 800 gr.
- Pimiento en bastones 40 gr.
- Sal y pimienta a gusto
- Queso rallado 20 gr.
- Albahaca para decorar

Dorar la cebolla y el ajo en aceite de oliva, agregar vino blanco, cocer 1 minuto. Agregar los choritos en su concha y cocer 1 minuto; agregar los pimientos, cocer salsa de tomates a fuego lento por 3 minutos. Mezclar con la pasta al dente y calentar bien. Servir caliente y decorar con queso y albahaca.



**pro|CHILE**  
OFICINA COMERCIAL DE CHILE

**Escritório Comercial do Chile no Brasil**  
Av. Paulista, 1009, 10º and. - cj. 1002  
S. Paulo/SP - Brasil  
Tel: +55 11 3251 - 1578/3289-2983



[www.patagoniamussel.com](http://www.patagoniamussel.com)