



## **Tour Gourmet promoverá las bondades del Wagyu como producto *premium***

***La iniciativa de Mollendo Wagyu Beef busca explorar nuevas recetas en sus diferentes cortes, y que consumidores puedan distinguir las propiedades de este producto de incomparable sabor y textura, cuya fama es reconocida en el mundo entero.***

**Santiago, Miércoles 14 de julio de 2010.** Los paladares más finos, conocedores y amantes de la buena mesa serán los invitados de honor a la inauguración del tour gourmet “Noches de Wagyu”. Un recorrido por distintas recetas y sabores, que la empresa Mollendo Wagyu Beef ofrecerá durante seis semanas por los más exclusivos restaurantes de Santiago a partir del próximo 14 de Julio a las 20:00 horas.

El restaurante “Europeo”, embajador del viejo continente emplazado en el corazón de Vitacura, será el encargado de inaugurar este 14 de Julio a las 20:00 horas este tour gourmet sin precedentes, donde los invitados disfrutarán de un exquisito menú preparado especialmente por Carlos Meyer, dueño y chef del restaurante, y cuyo plato principal será una delicada preparación denominada “Filete de Wagyu Wellington”.

Así, cada miércoles durante un mes y medio, destacados chefs de la escena culinaria nacional elaborarán recetas especialmente concebidas para este producto, que ha sido catalogado por algunos como la mejor carne del mundo por su sabor, textura y consistencia única respecto a las demás.

Originario de la región de “Kobe”, en Japón, el ganado de Wagyu es una raza que tiene más de 2 mil años de antigüedad. La característica de esta raza está en su potencial genético, único para producir carne con altos niveles de marmoleo, que es la grasa intramuscular que le da sabor, jugosidad y ternura a la carne.



Desde el año 2002, Agrícola Mollendo se dedica a la crianza y engorda de animales de Wagyu en el sur de Chile. Hoy son los mayores productores de Wagyu del país. “Al estar integrados verticalmente tenemos injerencia y control en todas las etapas del proceso productivo, industrial y comercial. Ello, además de ofrecer volúmenes constantes durante todo el año, nos permite ir mejorando la calidad del producto, que es evaluado de acuerdo diferentes parámetros, destacando dentro de estos su grado de marmoleo, color de la grasa intramuscular y carne, y que en nuestro caso, lo certifica un organismo independiente – CERTILAB - bajo normas y estándares de calidad internacional preparados en conjunto con Fundación Chile”, declara Rodrigo Gras, presidente de Mollendo Wagyu Beef.

Debido a que los animales pasan por un riguroso proceso de crianza y engorda de casi dos años hasta que alcanzan un peso de 740 kg aproximadamente antes de ser faenado, sus costos de producción se hacen bastante elevados, pero se logra un producto que es capaz de satisfacer los paladares más refinados del mundo. Por esta razón, el tour gourmet Noches de Wagyu busca develar al consumidor las propiedades y beneficios de este exquisito producto a un precio preferencial (\$25.000).

La ruta continuará el 21 de julio en el restaurante “Cuerovaca”, el 28 del mismo mes en “Ichiban”, el día 4 y 11 de agosto en “Opera” y “Déjate Besar” respectivamente, para culminar el 18 de agosto en el restaurante “Astrid y Gastón”.

Cada noche contará con la presencia de los mundialmente reconocidos vinos de MontGras Properties, junto a quienes se dará el toque justo para un maridaje perfecto.

**MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS EN:** [www.nochesdewagyu.cl](http://www.nochesdewagyu.cl)



### **ACERCA DE MOLLENDO WAGYU BEEF**

Agrícola Mollendo es una empresa chilena fundada en el año 2002. Desde entonces ha dirigido todos sus esfuerzos en la producción y distribución de carne de Wagyu, producto *premium* obtenido bajo estrictos estándares de calidad y destinado a satisfacer a consumidores de los mercados más sofisticados alrededor de todo el mundo.

La empresa es propiedad de la Familia Gras, de importante participación en negocios inmobiliarios, de ingeniería y construcción, acuicultura y la industria del vino. Cuenta además, con un equipo de gestión consolidado y una amplia trayectoria, que brinda el mejor respaldo para ofrecer la excelencia necesaria para los clientes más exigentes.

### **CONTACTOS DE PRENSA:**

[prensa@nochesdewagyu.cl](mailto:prensa@nochesdewagyu.cl)



## PROGRAMA COMPLETO TOUR GOURMET NOCHES DE WAGYU

PRIMERA FECHA – LANZAMIENTO: **EUROPEO - 14 de julio**

Alonso de Córdova 2417, Vitacura, Teléfono: 208 3603

PLATO: **Filete Wagyu Wellington**

SEGUNDA FECHA: **CUEROVACA - 21 de julio**

El Mañío 1659, Vitacura (altura 3.800), Teléfono: 206 3911

PLATO: **Trilogía de Wagyu**

TERCERA FECHA: **ICHIBAN - 28 de julio**

Padre Hurtado Norte 1512, Vitacura, Teléfono: 4531793

PLATO: **Wagyu Fusión**

CUARTA FECHA: **OPERA - 4 de agosto**

Raúl Labbé 12863, Lo Barnechea, Teléfono: 9553214

PLATO: **Dúo de Wagyu**

QUINTA FECHA: **DEJATE BESAR - 11 de agosto**

Merced 395, Barrio Lastarria, Teléfono: 664 30 48

PLATO: **WHY U?**

SEXTA FECHA: **ASTRID & GASTÓN - 18 de agosto**

Antonio Ballet 201, Providencia, Teléfono: 6509125

PLATO: **Wagyu con Chunku**

*\* Maridaje con Vinos MontGras Properties: Viña Amaral, MontGras, Intriga y Ninquén.*

**MÁS INFORMACIÓN Y RESERVAS EN: [www.nochesdewagyu.cl](http://www.nochesdewagyu.cl)**