



Gastronomía de Neruda en Lan

Sabores y aromas del poeta

Un interesante manera de rendir un homenaje al Premio Nobel, es la que esta realizando Lan, que ha incluido a partir de este mes platos y recetas favoritas del poeta en sus vuelos

Como parte de la serie de actividades que se están desarrollando para celebrar el centenario del natalicio de Pablo Neruda, Lan, en conjunto con el capítulo chileno de la prestigiosa asociación de chefs internacionales "Les Toques Blancs", han desarrollado menús especiales para sus pasajeros, rescatando el gusto y conocimiento gastronómico del poeta.

"Neruda de Manuel Langa" es una iniciativa de Les Toques Blancs, que en alianza con

Lan, busca ofrecer en sus vuelos platos especialmente diseñados en base a los productos preferidos de Neruda. Se rescatan así, mariscos y pescados como el congrio, atún, corvina, estacion, calamares y machas, entre otros, que se suman a guisos con distintos tipos de carnes acompañados de verduras, charquicán, heme y papallo, además de productos típicos a los cuales el poeta dedicó diferentes odas: cebolla, papas, aceite, caldillo de congrio, incorporados en novedosas y exquisitas preparaciones.

Entre el 16 de junio y el 31 de agosto, en los servicios de almuerzo y cena, se están ofreciendo diversas alternativas "nerudianas" a bordo, incorporando también una opción de postre. Estas se presentarán en la carta menú acompañadas por una recomendación de vinos especialmente realizada por el master sommelier de LAN, Héctor Vergara. "Continuando con nuestra línea de desarrollar un nuevo concepto en gastronomía, en este aniversario, hemos querido rescatar el legado de Neruda, incorporando los productos que él utilizaba en sus preparaciones, ofreciendo así mentes al-



Los platos favoritos del poeta, que gustaba de la buena mesa, podrán ser disfrutados por los viajeros.

ternativas que sorprenderán a nuestros pasajeros. De esta forma, la línea aérea difunde la gastronomía del poeta entregando un producto de excelencia e innovador, que la distingue a nivel internacional", señala Ignacio Curi, gerente general de pasajeros.

Desde hace dos años aproximadamente, la empresa aérea desarrolla un importante trabajo con el capítulo chileno de Les Toques Blancs y un grupo de reconocidos profesionales del exterior para la elaboración de los menús a bordo, que ha sido una verdadera innovación en el producto que la compañía entrega a sus pasajeros. El objetivo es ofrecer una gastronomía con sello propio, que considere la elaboración de platos internacionales dando énfasis a la cocina regional, brindando una alternativa de calidad y realmente diferenciadora del servicio que las aerolíneas de la alianza LAN entregan a sus pasajeros.

Sabores y aromas del poeta [artículo]

Libros y documentos

FECHA DE PUBLICACIÓN

2004

FORMATO

Artículo

DATOS DE PUBLICACIÓN

Sabores y aromas del poeta [artículo]

FUENTE DE INFORMACIÓN

[Biblioteca Nacional Digital](#)

INSTITUCIÓN

[Biblioteca Nacional](#)

UBICACIÓN

Avenida Libertador Bernardo O'Higgins 651, Santiago, Región Metropolitana, Chile