



Destilados y sabores regionales marcan presencia en la Expo Patagonia 2026

La Expo Patagonia 2026 habilitó una carpa de destilados y gourmet en la que destacaron emprendimientos que han apostado por materias primas regionales y procesos con identidad local. Entre ellos se encuentran Bitter Onok, Pampa y Fiordo Sabores de la Patagonia y Suryuis Patagonia, iniciativas que combinan tradición, innovación y puesta en valor de productos del sur austral.

Desde Valle Simpson, Bitter Onok presentó su licor elaborado a partir de 18

Bitter Onok, Pampa y Fiordo y Suryuis presentarán productos elaborados con identidad patagónica en la feria que se desarrolla en Coyhaique.

botánicos entre frutos y hierbas, varios de ellos endémicos de la zona. El producto nació hace cerca de una década, tras experimentar con maceraciones separadas hasta consolidar una receta única. Además de su consumo directo como digestivo, hoy forma parte de propuestas de coctelería como el “Onoctonic” y otras preparaciones desarrolladas junto a un chef regional. El emprendimiento también destaca por reutilizar botellas de vino rescatadas mediante una alianza con Patagonia Sin Residuos, promoviendo la economía circular. Actualmente se comercializa en distintos locales de Coyhaique, otras comunas de la región y proyecta su distribución hacia Santiago.

En la carpa gourmet salado se encuentra Pampa y Fiordo Sabores de la Patagonia, iniciativa que rescata recetas familiares vinculadas a la charcutería.

El proyecto nació como idea en 2019 y se concretó en 2021, combinando tradición y pasión por la pesca y los productos ahumados. Entre su oferta destacan salmón ahumado en frío, pasta de salmón, pastrami de vacuno y charqui artesanal, elaborados con materias primas regionales y pensados para tablas, sándwiches y preparaciones caseras.

Por su parte, SurYuis Patagonia, emprendimiento con más de 13 años de trayectoria, apuesta por el aprovechamiento de frutos de la zona como calafate, maqui, mosqueta y grosella. Su línea incluye jugos naturales, syrup de calafate, pisco sour La Baqueana, harinas y shots antioxidantes que hoy se distribuyen en hoteles, farmacias y supermercados tanto dentro como fuera de la región. La propuesta busca posicionar a la Patagonia “en una botella”, destacando el valor nutricional y la identidad de los productos locales.

La Expo Patagonia 2026 reúne a cientos de emprendedores en el Parque Urbano de Coyhaique, consolidándose como una vitrina clave para el desarrollo productivo regional y el encuentro entre productores y comunidad.