

INDUSTRIA PISQUERA

Pisco celebró su día grande en La Serena

EQUIPO EL DÍA

La Serena

Con una amplia convocatoria de autoridades nacionales y regionales, productores, representantes del turismo, chefs y referentes gastronómicos de todo el país, La Serena fue escenario este viernes de la principal actividad de conmemoración del Día Nacional del Pisco 2026.

El encuentro denominado "Sabores que Conectan: Pisco, Cocina y Territorio" fue organizado por Pisco Chile A.G. junto a ProChile, con el apoyo de INACAP La Serena, SERCOTEC, ACHIGA y Les Toques Blanches. La instancia reunió a cooperativas, gremios, bartenders, representantes académicos y actores ligados a la

Autoridades, productores, chefs y representantes del turismo participaron en una masiva jornada que puso en valor el aporte cultural, económico y turístico de esta bebida para las regiones de Coquimbo y Atacama.

gastronomía y al turismo, en una jornada que buscó relevar el valor cultural, productivo y patrimonial del pisco chileno.

Entre las autoridades presentes estuvieron el ministro de Agricultura, Jaime Campos Quiroga, la subsecretaria de Turismo, María Paz Lagos, parlamentarios de la Región de Coquimbo, alcaldes, consejeros regionales y representantes de dis-

tintos servicios públicos.

Durante la actividad, el presidente de Pisco Chile, Francisco Munizaga, destacó el rol económico y social que tiene la industria pisquera en el norte del país. Según explicó, actualmente el sector reúne a más de 2.800 productores de uva pisquera, en su mayoría pequeños agricultores y cooperativas de las regiones de Atacama y Coquimbo.

"El pisco no es solamente una bebida. El pisco es territorio, agricultura, cultura, identidad, empleo y desarrollo para miles de familias", afirmó Munizaga, quien además valoró

el trabajo conjunto entre el sector público y privado para fortalecer el posicionamiento internacional del destilado chileno.

En esa línea, destacó que las exportaciones han mostrado señales de recuperación y que hoy existen acciones concretas para promover y defender la denominación de origen en distintos mercados internacionales.

Por su parte, el ministro de Agricultura reforzó el respaldo del Estado a la industria, señalando que la producción de uva pisquera y la elaboración del pisco representan una de las actividades agrícolas más importantes para las regiones de Coquimbo y Atacama.

La subsecretaria de Turismo, en tanto, puso énfasis en el potencial turístico asociado a las rutas y experiencias ligadas al pisco. "Cuando una persona visita una pisquera no solo conoce un producto, sino también la historia del territorio, sus tradiciones y el trabajo de cientos de familias",



Entre las autoridades presentes en la actividad estuvo el ministro de Agricultura, Jaime Campos Quiroga.

EL DÍA

sostuvo.

Desde el mundo cooperativo, el presidente de Cooperativa Capel, Igidio Rigotti, destacó la relevancia de esta conmemoración para los productores agrícolas. En ese contexto, recordó que actualmente representan a más de 800 cooperados distribuidos entre Atacama y Coquimbo.

Rigotti también resaltó el impacto que tiene la industria en el desarrollo económico y turístico de ambas regiones, afirmando que el pisco genera empleo no solo en el ámbito agrícola, sino también en servicios vinculados al turismo y la gastronomía.

Por su parte, el presidente de Control Pisquero, Mauricio Estay, valoró la

historia y el trabajo colectivo detrás de la denominación de origen, recordando que hace 95 años productores y agricultores impulsaron la protección de esta actividad productiva.

Uno de los momentos más destacados de la jornada fue la entrega del reconocimiento "Embajadores del Pisco", distinción creada por Pisco

Chile para fortalecer la difusión de la industria. Entre los homenajeados estuvieron autoridades, representantes gastronómicos, comunicadores y bartenders de Chile, Argentina y Brasil.

La jornada también contempló actividades ligadas a la cocina y la gastronomía. El chef Sebastián Salas realizó la presentación "Cocina con Pisco", mientras que posteriormente se desarrolló el conversatorio "Pisco, Cocina Chilena y Territorio", que reunió a destacados exponentes del rubro gastronómico nacional.

El cierre estuvo marcado por una muestra culinaria preparada por la Escuela de Gastronomía de INACAP La Serena denominada "Cocina de 6 tiempos: Pisco y productos locales", experiencia que integró preparaciones elaboradas con pisco chileno y productos representativos del territorio.

Las actividades por el Día Nacional del Pisco continuarán durante todo mayo en distintas comunas de las regiones de Atacama y Coquimbo, incluyendo celebraciones en Paihuano, Ovalle, Vallenar, Alto del Carmen, La Serena, Vicuña y el Boulevard Pisquero del Barrio Inglés de Coquimbo. La celebración también incluyó degustaciones y activaciones de coctelería abiertas al público durante toda la jornada en La Serena.