

Picay y Altiplaniko estarán pronto a la venta en Santiago

Producen exclusivos destilados en medio del desierto de Atacama

Según explica Álex Lama, tanto las frutas como los botánicos que usan para elaborarlos son productos de la zona. "Eso crea un poder de identidad muy grande".

CIRO COLOMBARA C.

En plena pandemia nació un emprendimiento que tiene características muy singulares: está rodeado por un desierto y busca rescatar una historia de más de 400 años sacándoles el máximo partido a frutos de primer nivel, uno de los cuales tiene incluso una Indicación Geográfica. ¿Su nombre? Productora de Destilados del Desierto Ltda.

Alex Lama Zaror, su gerente general, cuenta que todo partió por la necesidad de darle valor agregado a la producción agrícola del Oasis de Pica. "Estamos en la Pampa del Tamarugal, en medio del desierto más árido del mundo, lo cual hace que cualquier cosa que se produzca acá tenga un valor especial, sobre todo si se trata de agricultura. Las condiciones climáticas, las características de la tierra, el surgimiento generoso de agua de las entrañas de la tierra y el esfuerzo tesonero de nuestros agricultores hace que tengamos como resultado frutos de primera calidad, reconocidos por sus características organolépticas que los hacen únicos, como es el caso del Limón de Pica".

Un doble destilado en base a dicho fruto, más algunas hierbas de la zona, fue el primer producto elaborado por la destilería. "Lo bautizamos como Picay, tiene notas cítricas y herbales, donde destaca la Hierba Luisa y el Cedrón, botánicos de cultivo propio. Viene en botella de 700 ml. y su graduación alcohólica es de 40%. Teniendo la experiencia de su desarrollo, luego nació Picay Naranja, una mezcla de cítricos -donde destaca el Tangelo exclusivo de la zona-, con notas de Mango Piqueño. De fondo, es posible sentir en él aromas ligeramente picantes y cálidos, como el sol de nuestro desierto. El tercer producto que desarrollamos fue Altiplaniko, un gin tipo London, destilado con más de 12 botánicos endémicos de altura, donde destaca la Rica-Rica".

¿Qué elementos caracterizan a sus procesos de destilación?

"Lo primero a destacar es que tanto los frutales como botánicos que se emplean en estos destilados son productos de la zona, lo cual crea un po-



Lama dice que esperan sumar nuevos destilados, por ejemplo en base a mangos y guayabas.

der de identidad muy grande. Por otra parte, el proceso de destilación se realiza en alambiques de cobre, tal cual se hacían los destilados antiguamente en Pica. En las grandes casas del Oasis era tradicional que las personas elaboraran su propio destilado, para después ofrecer un cóctel a las visitas".

Alex Lama comenta que los principales canales de venta de Picay y de Altiplaniko son botillerías y distribuidoras de Pozo Almonte e Iquique, además de supermercados y restaurantes de Pica. "Estamos también en la Zona Franca de Iquique y próximamente llegaremos a la ciudad de Santiago. Y por supuesto que tenemos



Esta compañía produce al mes solo 1.000 botellas.

que mencionar nuestra web [destiladosdeldesierto.cl](https://www.destiladosdeldesierto.cl) (<https://acortar.link/6NW3s2>)".

¿Cómo evalúan el interés de distribuidoras de licores y tiendas especializadas por incorporar a su catálogo marcas artesanales como la suya?

"El escuchar que existe una empresa que elabora destilados en un oasis enclavado en medio del desierto más árido del mundo, sin duda que llama la atención y genera del interés por saber cómo es. Primero nace la curiosidad y después se dan cuenta que es un producto de calidad. Teniendo este mensaje claro, el comprador mayorista se entusiasma por tener en sus catálogos una marca especial como la nuestra".

Como uno de los grandes objetivos de esta destilería es convertirse en una empresa referente e identitaria de la zona, los próximos pasos son aprovechar todas las bondades que ofrece esta particular zona del país para desarrollar productos en base a mangos, guayabas, maracuyás, granadas y otros frutos que muestran una calidad superior. "Queremos posicionarnos como una real alternativa de productos representativos de esta zona extrema, en especial de Oasis de Pica, en donde se vea reflejado el empuje del norte", afirma Lama.



Destilados del Desierto

- ▶ Web: www.destiladosdeldesierto.cl
- ▶ Contacto: Livia Espinola
- ▶ Mail: ventas@destiladosdeldesierto.cl
- ▶ Teléfono: +56 9 9349 2031
- ▶ Instagram: @destiladosdeldesierto