

Fecha: 20-04-2024
Medio: El Divisadero
Supl.: El Divisadero
Tipo: Noticia general

Pág.: 11
Cm2: 285,5
VPE: \$ 396.525

Tiraje: 2.600
Lectoría: 7.800
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Promueven destino turístico AysénPatagonia AysénPatagonia en FIDAE 2024



Promueven destino turístico Aysén-Patagonia en FIDAE 2024

Coyhaique.- Una semana de espectáculos, innovación, vinculación y, también, de turismo puso a disposición la Feria Internacional del Aire y del Espacio (FIDAE) 2024, uno de los eventos nacionales más masivos del país, organizado por la Fuerza Aérea de Chile y que este año tuvo por primera vez la presencia del Servicio Nacional de Turismo (Sernatur) con una completa oferta turística de Chile.

En esta vigésima tercera versión, Sernatur participó por primera vez con lo mejor de la oferta turística nacional, donde todas las regiones promocionaron sus destinos y experiencias por macrozonas, junto a los

programas de turismo interno como Tercera Edad, Gira de Estudio y Turismo Familiar.

Claudio Montecinos, director regional de Sernatur Aysén, valoró la oportunidad de participar en este evento que congrega a 50 países, 600 delegaciones oficiales y profesionales, superando los 420 expositores. “Hemos participado como Sernatur en FIDAE 2024 por primera vez y esto nos está permitiendo posicionar el destino a Aysén Patagonia junto a otros destinos del país. Trabajamos con la macrozona Patagonia, junto al destino de Los Lagos y Magallanes para poder posicionar el sur de Chile en una

feria visitada por más de 100.000 personas”.

El destino Aysén Patagonia también tuvo la oportunidad de realizar una activación en el espacio de Enoturismo de Chile Es Tuyo, realizando una cata de vinos australes y charqui de la Patagonia. Los asistentes pudieron conocer y disfrutar de las cepas más australes de Chile, el vino *Keoken*, desarrollado y producido por el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA) en la latitud 46°32' Sur, Chile Chico y el vino *Allá Lejos*, producido por la viña Jeinimeni; así como también pudieron degustar el charqui Pampa y Fiordo preparado con carne de la Patagonia y sal de mar.