

Atacama y Coquimbo celebran el Mes del Pisco con ruedas de negocios, degustaciones y visitas internacionales

Con una intensa agenda de actividades orientadas a potenciar la industria pisque- ra chilena y abrir nuevas oportunidades de exportación, las regiones de Atacama y Coquimbo celebran el Mes del Pisco, en el marco de la conmemoración del Día Nacional del Pisco, hoy 15 de mayo.

La iniciativa es liderada por ProChile y contempla una serie de encuentros comerciales, visitas técnicas, degustaciones y showcases que reunirán a productores locales con importadores provenientes de distintos mercados internacionales, consolidando así la promoción del destilado chileno en el extranjero.

La directora regional de ProChile Atacama, Claudia Pradenas, destacó que esta celebración busca relevar la importancia histórica y patrimonial del pisco chileno, cuya denominación de origen fue establecida en 1931, convirtiéndose en una de las más antiguas del mundo.

“Las regiones de Atacama y Coquimbo son las únicas zonas del país donde se puede elaborar este destilado nacional, y eso le entrega un valor identitario y cultural muy importante”, señaló.

Las actividades comenzarán el 11 de mayo en la ciudad de La Serena, con participación de una nutrida delegación de importadores provenientes de países como Es-

tados Unidos, Alemania, Japón, China y Argentina.

Uno de los hitos más importantes de esta programación será el showroom regional que se desarrollará este día viernes 15 de mayo en el Hotel Orígenes, ubicado camino a Huasco.

La jornada comenzará a las 09:30 horas con el proceso de acreditación y posteriormente se realizará una muestra y degustación de piscos regionales dirigida a los importadores extranjeros.



El evento permitirá que productores que no participaron en las ruedas de negocios de La Serena puedan igualmente presentar sus productos y establecer vínculos comerciales con potenciales compradores internacionales.

Tras finalizar las actividades en Atacama, los importadores viajarán a Santiago para participar en nuevas experiencias ligadas al consumo y preparación del pisco chileno en bares especializados de la capital.

Según explicó la directora regional de ProChile Atacama, esta etapa busca mostrar la versatilidad del destilado chileno y las distintas preparaciones que pueden elaborarse en base a pisco.

“No necesariamente el pisco es conocido en el mundo, por eso es importante mostrar cómo se consume en Chile, cómo se prepara y cuáles son sus múlti-

ples usos”, sostuvo.

Durante la entrevista, Claudia Pradenas también destacó el creciente reconocimiento internacional que han obtenido diversas marcas pisqueras de la Región de Atacama en competencias especializadas.

Entre los productores mencionados figuran reconocidas etiquetas como Bou Barroeta, Don Gudelio, Bramador, Eco Ranch y Paitanás, entre otros, los cuales han obtenido medallas de plata, oro y gran oro en certámenes internacionales.

Asimismo, destacó la participación de productores regionales en importantes vitrinas internacionales como la Expo Osaka en Japón, donde el pisco chileno estuvo presente durante seis meses en degustaciones permanentes.

“La producción artesanal regional se nota en cada botella. Hay cariño, tradición y un trabajo muy detallado detrás de cada proceso”, afirmó.

La autoridad agregó que actualmente muchos productores están modernizando sus procesos productivos mediante el uso de gas en la destilación, aunque algunos mantienen técnicas tradicionales utilizando leña, lo que entrega características particulares al producto final.

Además del Mes del Pisco, ProChile adelantó que continuará desarrollando diversas iniciativas de promoción económica y exportadora en la Región de Atacama durante el resto del año.