

Fecha: 14-05-2026
 Medio: Diario Chañarillo
 Supl.: Diario Chanarillo
 Tipo: Noticia general

Pág.: 4
 Cm2: 305,3
 VPE: \$ 244.223

Tiraje: 2.800
 Lectoría: 8.400
 Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: El pisco como patrimonio y motor de desarrollo protagonizó conversatorio gastronómico en Copiapó

El pisco como patrimonio y motor de desarrollo protagonizó conversatorio gastronómico en Copiapó

Con el objetivo de relevar el valor cultural, patrimonial y gastronómico del pisco en la Región de Atacama, se desarrolló un conversatorio especializado que reunió a expertos del área gastronómica y turística, poniendo énfasis en el potencial de este destilado como embajador regional a nivel nacional e internacional.

La actividad contó con la participación de Felipe Bugueño, sommelier profesional, docente de la Universidad Santo Tomás y sommelier del Hotel Atacama Suite, quien expuso sobre la historia del pisco y su profunda conexión con la identidad atacameña.

Durante su intervención, Bugueño destacó la importancia cultural y patrimonial que posee este producto para la región, señalando que el pisco puede transformarse en un importante motor de desarrollo económico y turístico para Atacama.

“El pisco tiene un trasfondo histórico enorme y puede llegar a ser un potenciador muy importante para Atacama en general. Desde el turismo hasta lo gastro-



nómico, incluso posicionarnos como un valle vitivinícola a nivel mundial”, señaló el especialista.

Asimismo, sostuvo que fortalecer la identidad pisquera regional podría abrir nuevas oportunidades de crecimiento, generación de empleos y promoción internacional para Atacama, transformando al producto en un verdadero embajador del territorio.

En la instancia también participó Alexis Bugueño, chef ejecutivo del Hotel Atacama Suite, quien abordó el uso del pisco en la cocina contemporánea, destacando la versatilidad gastronómica de este destilado más allá de su consumo tradicional.

“El pisco no solamente se toma, también se puede comer y utilizar en diferentes preparaciones y postres”, explicó el chef, quien realizó una demostración culinaria basada en un ceviche acompañado de espuma de pisco sour preparada en sifón.

La actividad incluyó además una degustación dirigida especialmente a estudiantes de gastronomía, buscando incentivar nuevas formas de utilización del producto local en la cocina y fortalecer el vínculo entre gastronomía, identidad y patrimonio regional.

El conversatorio permitió generar un espacio de reflexión respecto al valor estratégico del pisco para el desarrollo turístico y culinario de Atacama, resaltando la necesidad de seguir promoviendo productos identitarios capaces de proyectar la riqueza cultural de la región hacia nuevos mercados y audiencias.

