

Copiapó impulsa la primera Expo Pisco para fortalecer la identidad turística y gastronómica de Atacama

Con una alianza entre el sector público, privado y académico, la ciudad de Copiapó se prepara para desarrollar la primera versión de la Expo Pisco, iniciativa que busca poner en valor la tradición pisquera, la gastronomía local y el patrimonio cultural de la región de Atacama. La actividad se realizará entre el 13 y el 15 de mayo en distintos puntos de la capital regional, con acceso gratuito para toda la comunidad.

El anuncio fue realizado por autoridades municipales, representantes del Hotel Atacama Suite y directivos de las áreas de gastronomía de INACAP y Santo Tomás, quienes destacaron la importancia de relevar el pisco como un producto identitario de la zona.

Mauricio Ceriche Neira, Director de Cultura, Turismo y Patrimonio de la Ilustre Municipalidad de Copiapó, explicó que el municipio ha incorporado el turismo dentro de la dirección de cultura debido a la estrecha relación entre ambos ámbitos.



“Creemos que el turismo justamente lo que debe perseguir es poder resaltar, definir y promover la identidad del territorio. Y esa identidad está asociada justamente a temas que son culturales, de manera transversal”, señaló.

En ese contexto, Ceriche destacó que la Expo Pisco busca posicionar a Copiapó y

Atacama como referentes de la industria pisquera nacional, aprovechando las ventajas geográficas y climáticas del territorio.

“Queremos dar la pelea en términos comunicacionales y poder promover y convocar a la comunidad a que también pongamos en valor nuestra industria pisquera”, afirmó.

Asimismo, recalcó que la región posee características únicas gracias a su ubicación entre la cordillera y el océano Pacífico, lo que entrega un abanico de posibilidades gastronómicas y productivas. A ello se suma el potencial astronómico de la zona, considerando que Copiapó será próximamente sede de una cumbre internacional de astrotriturismo.

Desde el sector privado, Andrea Velandia, gerente general del Hotel Atacama Suite, valoró el trabajo conjunto entre instituciones para concretar esta actividad.

“Esta unión público-privada es supremamente importante para poder desarrollar eventos e iniciativas de gran impacto para la comunidad en general”, indicó.

Velandia detalló que el miércoles 13 de mayo las actividades comenzarán en el Hotel Atacama Suite con una charla magistral titulada “El Pisco chileno con identidad, territorio y cultura”, a cargo del sommelier regional Felipe Buguño. Posteriormente se desarrollarán degustaciones y un conversatorio abierto al público.

Las actividades continuarán el 14 de mayo con una feria en el sector Alameda, donde se realizarán diversas muestras gastronómicas y culturales.

Desde el ámbito académico, Paz Muñoz, directora de la carrera de Gastronomía de INACAP Sede Copiapó, destacó el impacto formativo que tendrá esta experiencia para los estudiantes.

“Muchos de nuestros chicos vienen de zonas vulnerables, por lo tanto el acceso a este tipo de actividades a veces es limitado. Nuestra gestión también tiene que ver con mostrarles un mundo que es súper nuestro, pero que no se conoce”, expresó.

Muñoz agregó que durante la feria se desarrollarán degustaciones y preparaciones culinarias en base al pisco, demostrando que este destilado puede utilizarse más allá de la coctelería tradicional.

En la misma línea, Daniela Moya, directora del Área de Gastronomía de Santo Tomás, resaltó la importancia de fortalecer la cocina chilena y regional dentro de la formación académica.

“Tenemos denominaciones de origen, que eso no se ve en cualquier lugar, así que darle la importancia y el realce a esta actividad lo encuentro súper importante”, sostuvo.

Uno de los eventos centrales será el concurso regional de coctelería, organizado por el chef ejecutivo del Hotel Atacama Suite, Alexis Buguño, quien explicó que la competencia buscará crear un cóctel representativo de la región elaborado con productos locales y pisco atacameño.

“Queremos buscar un trago regional, queremos buscar un trago con pisco e invitamos a todos los bartenders de la región, aficionados y estudiantes que quieran participar”, señaló.

La competencia tendrá etapas preliminares el 13 de mayo y una gran final el 14 en la Feria de la Alameda, culminando con la premiación el viernes 15 de mayo.

Buguño destacó además la calidad internacional de los piscos producidos en Atacama y el reconocimiento que han obtenido en competencias mundiales.

“Tenemos de los mejores destilados del mundo, superando a whisky y otros destilados a nivel mundial, y eso es lo que queremos poner en valor”, afirmó.

Los organizadores esperan que esta primera versión de la Expo Pisco se consolide como una tradición anual y se transforme en una de las principales celebraciones culturales y gastronómicas de la región de Atacama.



OFERTA ESPECIAL

ACEITE LUBRAX

15W40 GALÓN	\$29.990	IVA incluido
10W40 GALÓN	\$33.990	IVA incluido
5W30 GALÓN	\$39.990	IVA incluido

DESCUENTO DE \$5.000
EN EL FILTRO DE ACEITE

SERVICIO GRATIS

Cotiza al +569 9744 6427

*Por la compra de tu galón Lubrax 5W30, 10W40 ó 15W40, obtén un descuento de \$5.000 en un filtro de aceite, y el servicio de cambio de aceite y filtro es gratis. Todos los valores son con IVA incluido. Promoción válida del 01 de septiembre de 2025 al 30 de septiembre de 2025 o hasta agotar stock.

