

Fecha: 04-06-2025

Medio: El Ovallino

Supl.: El Ovallino

Tipo: Noticia general

Título: Cerveza artesanal de Monte Patria sorprende con nueva variedad en base a leche de cabra

Pág. : 6

Cm2: 682,2

VPE: \$ 782.538

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

1.500

4.500

 No Definida
EQUIPO EL OVALLINO
 Monte Patria

La Cervecería Artesanal Lisambarth, oriunda de El Palqui, comuna de Monte Patria, se ha convertido en un referente de la identidad y tradición local gracias a sus innovadoras elaboraciones que incorporan productos emblemáticos de la zona, como el chañar y el manjar de leche de cabra.

Fundada en 2018 por Marcos Lisambarth y Luciano Cortés, la cervecería nació del entusiasmo y el gusto por la cerveza de estos socios. "Recuerdo cuando empecé en esto, compré mi primer kit para hacer cerveza artesanal y de ahí no paré más. Como también le gustó a mis amigos, empecé a experimentar y a realizar su elaboración de manera más formal", relata Marcos.

Lo que comenzó como un pequeño proyecto de 20 litros, hoy se ha transformado en una empresa familiar consolidada, que elabora alrededor de 3 mil litros mensuales y proyecta alcanzar los 7 mil litros para inicios de 2026, gracias a una nueva planta en desarrollo. Lisambarth también planea expandirse a nuevos puntos de venta regionales y nacionales, con la convicción de que sus cervezas representan un sabor auténtico con la identidad del territorio.

La cervecería ha sabido mantenerse cercana a la cultura local, explorando nuevas recetas con productos propios de la provincia del Limarí. Así han surgido creaciones como la Scottish de Chañar, Saison de Naranja deshidratada y la Porter con café de higo. Para este 2025, la innovación no se detiene: Lisambarth ha incorporado una cerveza Strong con chips algarrobo macerado en pisco ("Camino de Estrellas", de Río Hurtado), y una Ambar con manjar de leche de cabra (Kapura).

"Hoy la gente sabe más de la cerveza artesanal y ya no busca un producto similar a las cervezas industriales", afirma Marcos, destacando cómo la cultura cervecera ha ido creciendo en la provincia, abriendo nuevas oportunidades para su empresa.

Lisambarth ha contado con el apoyo fundamental de SERCOTEC, el Centro de Desarrollo de Negocios Limarí, FOSIS y CORFO, lo que les ha permitido adquirir equipamiento, insumos y construir nuevas instalaciones. "Agradecemos la tremenda ayuda e impulso que nos han dado desde el Centro de Negocios. Nos han ayudado en la masificación de nuestros productos, hemos podido llegar a nuevos mercados, ferias y exposiciones. También han sido

Pág. : 6
 Cm2: 682,2
 VPE: \$ 782.538

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

1.500

4.500

 No Definida
Marcos Lisambarth y Luciano Cortés son los creadores de la flamante cerveza montepatriña.

CEDIDA

FUE CREADA EN 2018

Cerveza artesanal de Monte Patria sorprende con nueva variedad en base a leche de cabra

Se trata de la Cerveza Lisambarth, elaborada en la localidad de El Palqui la que, gracias a las gestiones del Centro de Desarrollo de Negocios SERCOTEC Limarí, ha permitido atraer nuevos clientes.

parte fundamental en las asesorías y en orientaciones en temas de proyectos", señala Marcos.

Por su parte, el jefe del Centro de Desarrollo de Negocios SERCOTEC Limarí, Jorge Donoso, expresó que "es relevante el aporte de Cerveza Lisambarth en el rescate de productos culinarios locales como el chañar, algarrobo y leche de cabra, que son utilizados en sus distintos tipos de cerveza. Durante el 2024 se adjudicó una fuente de financiamiento de SERCOTEC, que le



procesos y rescate culinario territorial".

Con un compromiso férreo por la calidad y la pasión cervecera, Lisambarth continúa forjando un camino que no solo deleita los paladares, sino que también rescata y enaltece la identidad local a través de la cerveza.

Para quienes quieren acceder a los servicios gratuitos del Centro de Desarrollo de Negocios SERCOTEC Limarí, pueden contactarse a través de sus redes sociales, Facebook e Instagram, como @cdnlimari, además de su oficina ubicada en calle Carmen 389, Ovalle, o al contacto + 56 9 4407 8341.

ha permitido ampliar producción y aspirar a entrar en nuevos mercados. En este sentido, invito a probar las distintas variedades de esta marca, considerando su producción artesanal, calidad en su