

Fecha: 15-05-2026
Medio: El Día
Supl.: El Día - Edición Especial
Tipo: Noticia general
Título: El pisco celebra su día destacando su tradición, gastronomía e identidad

Pág.: 4
Cm2: 618,6
VPE: \$ 944.576

Tiraje: 6.500
Lectoría: 19.500
Favorabilidad: ☐ No Definida

El pisco celebra su día destacando su tradición, gastronomía e identidad



La agenda incluirá un evento de promoción internacional, la muestra "Sabores que Conectan: Pisco, Cocina y Territorio" y un Boulevard Pisquero en Barrio Inglés de Coquimbo. A ello se suman acciones en Paihuano, Ovalle, Vallenar, Alto del Carmen, La Serena, Vicuña y Santiago, consolidando mayo como el gran mes del pisco chileno.

busca posicionar al pisco chileno como un destilado premium con identidad propia.

AGENDA DURANTE TODO EL MES

La agenda del Mes del Pisco contempla ruedas de negocios internacionales y visitas técnicas que comenzaron el martes, donde importadores provenientes de mercados estratégicos como Estados Unidos, China, Canadá, España y Argentina participan esta semana en recorridos por los valles de Elqui, Limarí y Huasco, junto a chefs, bartenders y representantes del canal gastronómico y hotelero.

"Detrás de cada botella hay historia, paisaje, trabajo agrícola y una comunidad que ha construido por generaciones una tradición única en el mundo", destacó el presidente de Pisco Chile A.G., Francisco Munizaga, quien además valoró el histórico encuentro internacional realizado esta semana en la Región de Coquimbo. "Nunca habíamos tenido una cantidad tan importante de importadores reunidos en una misma sala. Son 19 importadores reuniéndose con productores y exportadores de pisco, algo inédito que nos tiene muy contentos", señaló.

Este trabajo de apertura internacional ha sido impulsado junto a ProChile. En la instancia, el director general de ProChile, Ignacio Fernández, destacó que

Mayo se vive con aroma a vendimia, territorio y tradición no sólo en las regiones de Atacama y Coquimbo, sino que esta conmemoración ya se trasladó a distintas regiones de Chile. Y este 2026, el Día Nacional del Pisco llega con una celebración que busca mostrar al mundo la fuerza de una industria que mezcla historia, patrimonio, gastronomía y proyección internacional.

La fecha recuerda la creación oficial de la Denominación de Origen Pisco en 1931, reconocimiento que convirtió al pisco chileno en la denominación de origen más antigua de América para un destilado y la segunda más antigua del mundo después del Cognac francés. Hoy, 95 años después, la industria vive un momento de consolidación, marcado por el crecimiento de sus exportaciones, la defensa de su origen y una estrategia que



Fecha: 15-05-2026
Medio: El Día
Supl. : El Día - Edición Especial
Tipo: Noticia general
Título: **El pisco celebra su día destacando su tradición, gastronomía e identidad**

Pág. : 5
Cm2: 270,7
VPE: \$ 413.347

Tiraje: 6.500
Lectoría: 19.500
Favorabilidad: ☐ No Definida



CELEBRACIÓN EN EL BARRIO INGLÉS

Uno de los hitos centrales de esta celebración será el encuentro "Sabores que Conectan: Pisco, Cocina y Territorio", que se realizará hoy viernes 15 de mayo en INACAP La Serena, y que reúne a autoridades, productores, chefs, academia y representantes del turismo en torno al valor cultural y gastronómico del destilado chileno. La jornada contará además con demostraciones culinarias, activaciones de coctelería y conversaciones sobre patrimonio, cocina y territorio.

La celebración también se trasladará a las calles con el Boulevard Pisquero en Barrio Inglés de Coquimbo, abierto a toda la comunidad los días 15 y 16 de mayo, con degustaciones, música en vivo, activaciones culturales y coctelería. A ello se suman actividades en Paihuano, Ovalle, Vallenar, Alto del Carmen, La Serena, Vicuña y Santiago, consolidando mayo como el gran mes del pisco chileno.

el pisco chileno "no es solo un producto de exportación, sino también un embajador de Chile en el mundo", relevando además el

crecimiento que han tenido las exportaciones y la llegada del destilado nacional a más de 70 mercados internacionales.