



Hotel Atacama Suites, realizó una cata de vinos y piscos

Este sábado 14 de diciembre, en una velada que combinó tradición, sabor y creatividad, el Hotel Atacama Suites fue escenario de una cata de vinos y piscos artesanales de la Región de Atacama. La actividad tuvo como propósito principal resaltar los productos locales y su capacidad de maridaje con una variada propuesta gastronómica, en un esfuerzo por fortalecer las industrias enogastronómica y pisquera de la región.

Felipe Bugueño, sommelier y organizador de las catas, expresó:

“Las dos catas estuvieron súper buenas. La idea siempre es poder mostrar los productos regionales, potenciarlos, que la gente aprenda a utilizarlos y que entiendan que lo que se produce en la región tiene mucho potencial. Queremos que crezca la industria pisquera, gastronómica y enogastronómica. Si crece uno, crecemos todos”.

Por su parte, Alexis Bugueño, chef del Hotel Atacama Suites, destacó el avance logrado en este tipo de eventos durante los últimos dos

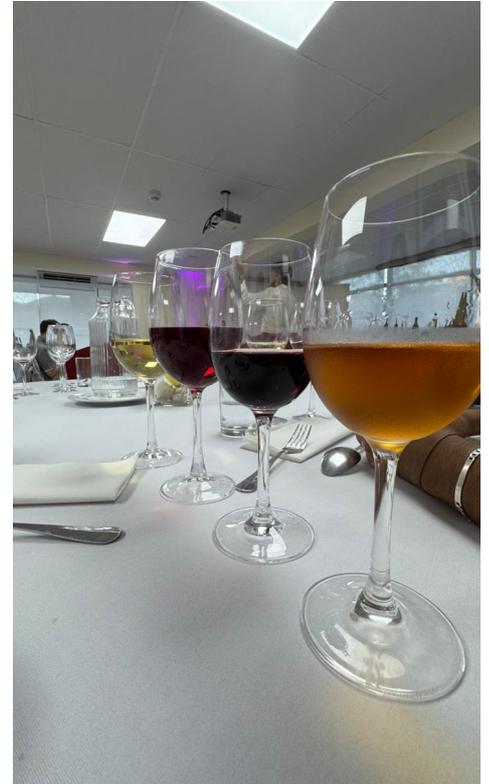
años: "Estamos súper contentos con lo que se ha conseguido este año. Ya llevamos varias catas y notamos el crecimiento. La gente quedó muy contenta, gustaron los maridajes, el vino y el pisco. Invitamos a todos a estar atentos a las redes sociales del hotel porque vienen cosas buenas”.

Entre los asistentes, Tomás Picón destacó la conexión única entre los productos regionales y las propuestas culinarias presentadas,

“fue excelente. Se pudo rescatar productos de la región, como el salchichón de burro, y maridarlos con vinos locales, creando una sinergia increíble. También exploramos contrastes de sabores con pisco, frutas y opciones saladas, que ofrecieron una experiencia innovadora”.

El hotel, lleva realizando constantemente varias catas, para la administración esta instancia busca reafirmar y mostrarles a los asistentes la calidad de los productos locales y también resaltar la importancia de su promoción como motor de desarrollo económico para la región.

Para este próximo año, se esperan nuevas



catas, donde se siga buscando incentivar y potenciar los sabores de Atacama y posicionando su oferta enogastronómica a nivel nacional e internacional.