

ESTE VIERNES SE REALIZARÁ GRAN BRINDIS NACIONAL

Comienzan celebraciones por el Día del Pisco Sour



> SABOR PERUANO. El Pisco Sour cada vez gana más adeptos entre reuniones y ceremonias. El buen pisco debe cumplir las normas de calidad.

► **Ministro de la Producción afirma que ventas de pisco subieron en 53% respecto de 2004.**

► **Autoridades realizarán constantes operativos para evitar la venta de licor adulterado.**

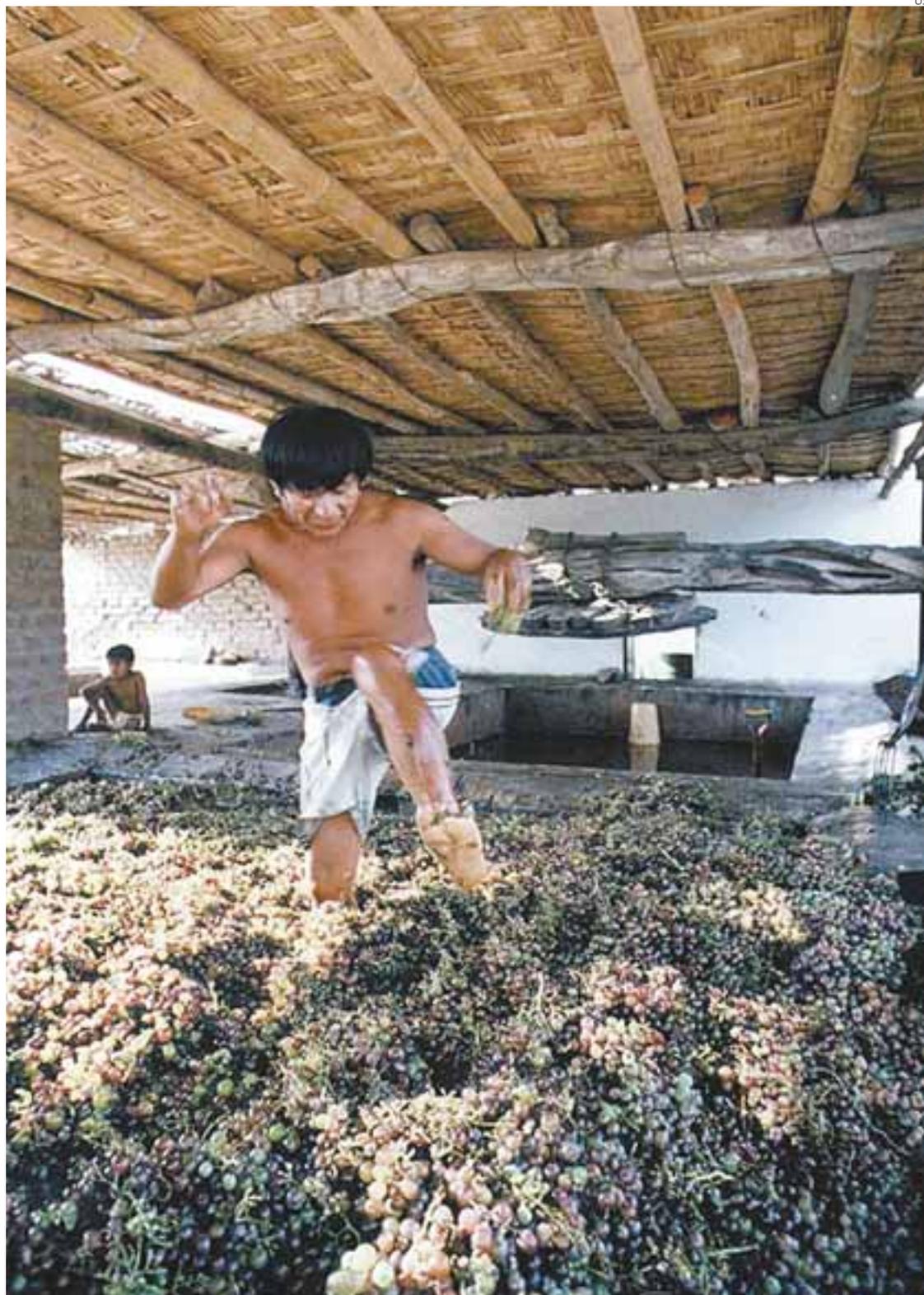
Se siente un calor en la garganta con un toque ácido y adormecedor. La espuma blanca quiere quedarse atrapada en la copa, pero depende del bebedor si se deja ganar por la gravedad o por el gusto. Cualquiera que haya probado este licor puede describir la placentera sensación que produce. Para compartir este gusto con más gente, ayer se anunció, en el Parque de la Amistad de Surco, las actividades que se realizarán por el Día del Pisco Sour.

Según el ministro de la Producción, Alfonso Velásquez, las ventas del tradicional licor se incrementaron en 53% respecto del año pasado. "Hemos trabajado desde las hectáreas de cultivo. Se ha avanzado en calidad y hay un

➔ **Según Prompex, las exportaciones de pisco crecieron en 39% durante el año 2004. El principal comprador de esta bebida es EE.UU.**

mayor nivel de aceptación en los hogares peruanos", comentó.

Con la campaña emprendida por las autoridades, los comerciantes y los productores, se ha conseguido que en las 125 embajadas que tiene el país en el extranjero se brinde con esta bebida, al igual que en los municipios, ministerios y en toda ceremonia que organicen las entidades públicas en la que se tenga que decir "Salud".



> PASO A PASO. La pisa de la uva es uno de los pasos más importantes en el circuito del pisco peruano.

cronograma

EN LIMA:

4, 5 y 6 de enero

■ **Festival y concurso de Pisco Sour.** Presentaciones artísticas, verbena criolla, promociones.
Lugar: Parque de la Amistad. Av. Caminos del Inca, cdra. 21, Surco.

EN ICA:

4 y 5 de enero

■ **Ceremonia protocolar. Pasacalle.**
Lugar: Plaza de Armas y campo ferial de Ica. Plaza de Armas de Chíncha, Nasca, Palpa y Pisco.

EN AREQUIPA:

4 y 5 de enero

■ **Gran noche de gala de Pisco Sour, degustación.**

Lugar: Casona de San Francisco y Plaza de Armas de Camaná.

EN TACNA:

4 y 5 de enero

■ **Festival de gastronomía, presentaciones artísticas.**

Lugar: Gran Hotel Tacna y Club Unión Tacna.

EN MOQUEGUA:

4 y 5 de enero

■ **Festival y concurso de Pisco Sour**

Lugar: Plaza Los Héroes, ex alameda y Plaza de Armas.

El titular de la Producción anunció que, como resultado de esta cruzada, en el año 2004 se vendieron 3 millones de litros de pisco y 200 fabricantes se inscribieron en la lista de los productores formales. Sin embargo, todavía se espera que los 700 restantes que están del lado de la informalidad se ajusten a las normas.

Velásquez informó que su cartera hará hasta lo imposible para que no se aduldere este destilado de uva. "Realizaremos continuamente operativos de decomiso y un seguimiento a los trabajos de Inteligencia de la Policía, para detectar a los que no cumplen las normas", dijo. Además, agregó que se negociarán créditos que permitan implementar mayores áreas de cultivo para la óptima producción vitivinícola.

EL SEGUNDO. Al referirse a la venta de esta bebida, el empresario Efraín Wong explicó que muchos de los comerciantes no cuentan con registro industrial y sus volúmenes no alcanzan para abastecer a las cadenas comerciales. Esa sería la razón por la que la mayoría no consigue que se exhiban sus productos en las góndolas de los grandes supermercados. Pese a esto, Wong destacó que el pisco ha ascendido en el lugar de los licores más vendidos en grandes cantidades. Ahora ocupa el segundo puesto, después del vino.