Pisco sour, cóctel de bandera para el mundo

Desde el 2004, cada primer sábado de febrero, los peruanos celebran el **“Día Nacional del Pisco Sour”**, cóctel de bandera que en los últimos años ha incrementado su consumo; no solo en el territorio nacional sino en el extranjero, llegando a distintos mercados gastronómicos.

El pisco sour consiste en la combinación de pisco puro, clara de huevo, jugo de limón, jarabe de goma y un poco de azúcar, lo que confiere un sabor distintivo. Fue preparado por primera vez en 1916 en el “Morris Bar” del histórico Jirón de la Unión, en el centro de Lima, convirtiéndose así en un cóctel tradicional con valor histórico.

MIRA TAMBIÉN:

28 de julio del 2025

Mypes

INEI

CCL

Cofide

“La recuperación de las mypes todavía es frágil”

Leer más

28 de julio del 2025
CCL
Perú
Retail
Mype

El consumo mejorará en el segundo semestre: ¿cómo rentabilizarlo?

Leer más

El presidente del sector Gastronomía de la Cámara de Comercio de Lima (CCL), **Adolfo Perret,** afirma que el "Día del Pisco Sour" ha impulsado en el país un mayor número de eventos y festivales relacionados con este cóctel; donde, además, los bares y restaurantes –entre sus estrategias comerciales– ofrecen en sus cartas diversas promociones especiales, catas de pisco y concursos para destacar la versatilidad y la calidad de esta bebida.

Así también, a nivel internacional, la promoción de nuestro cóctel de bandera ha contribuido a la difusión de la cultura peruana y sus tradiciones culinarias.

> *"Los amantes de la coctelería y entusiastas de la gastronomía tienen la oportunidad de descubrir y disfrutar de esta bebida única, generando en ellos un mayor interés en la cultura peruana en general", sostuvo Adolfo Perret.*

Precisamente, el pisco sour ha logrado una importante presencia y popularidad en países de **Europa** ganando múltiples reconocimientos. Es el caso de **España**, concretamente en Madrid y Barcelona, donde se aprecia la gastronomía peruana.

En **Estados Unidos**, las cosmopolitas Nueva York, San Francisco y Los Ángeles –de gran y vibrante escena gastronómica– el

pisco sour ha logrado una mayor preferencia. De Igual manera, en **Chile**, hoy se aprecia un notable consumo en la escena de la coctelería, gracias a su acompañamiento y aprecio a nuestra gastronomía en el país vecino.

Ventas de pisco 2024

Respecto a las ventas de **pisco** en el país, el representante gremial estima que el 2023 habría ascendido a **7,4 millones** de litros, debido a la recuperación del consumo interno impulsado por las festividades regionales y el turismo en general.

En tanto, para el presente año, se espera un ascenso de **7,7 millones** de litros debido a una mejora del entorno económico y mayor producción de pisco.

> *"El actual escenario es optimista, participan prestigiosas bodegas como Santiago Queirolo y Tabernero, adicionales al encanto de las marcas de pisco artesanales. Este logro no solo representaría un sólido crecimiento, sino que también refleja la resiliencia y el atractivo constante de este elíxir peruano", subraya Adolfo Perret.*

Ruta de bares

En el país, se estima un aproximado de **1 000 establecimientos** que contribuyen a este éxito. Aquí destacan con luz propia lugares de renombre como el sofisticado Garrison Bar en Barranco, el exclusivo Country Club, el vanguardista Alzo Restaurante y la distinguida atmósfera de Los Delfines.

> *“Estos emblemáticos lugares no solo actúan como puntos de venta, sino como embajadores culturales que impulsan la apreciación de nuestro cóctel de bandera”, precisa.*

Entre otros locales, también destacan el Bar Olé Restaurante, Celeste Solar Bar, Hotel B, Carnaval Bar, Bar de La Gloria y La Barra de Rafael.

¿Reconocimiento de la Unesco?

Adolfo Perret no descarta la posibilidad de que el **pisco sour** –cóctel de valor tradicional e histórico– corra la misma suerte que el ceviche peruano, plato de bandera que en diciembre del año pasado fue declarado como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Unesco.

Ello considerando que la exquisita tradición culinaria de Perú no solo está representada por el **ceviche**, sino también por el icónico pisco sour, el cual es motivo de orgullo y cuenta con el aprecio internacional.

> *"La posibilidad de que el pisco sour obtenga un reconocimiento de la Unesco emocionaría a los peruanos, pues se reconocería el valor cultural de estos elementos en la identidad peruana", destaca.*

Dijo que, si bien estos procesos pueden llevar tiempo y requerir mayores gestiones, la historia y autenticidad detrás del **pisco sour** son un fuerte respaldo.

“Mantenerse informado sobre las noticias y comunicados oficiales del Gobierno peruano, así como seguir de cerca las actividades de la Unesco, brindará una perspectiva más clara sobre el progreso en este sentido”, anota Adolfo Perret.