

guía par **distraídos**



Lugar: Yungay 2480
Ambiente: trajín, aroma a finas hierbas en el aire.
Por qué ir: para conocer un negocio familiar centenario y ver el color de los licores.

Secreto de

familia



por **Jaime Yarziin**

Taller de Periodismo Narrativo UVM

Las letras son grandes, casi exageradas: "Virgilio Brusco". Y ahí sigue en pie su fábrica de licores y jarabes "El Águila", esa que creó hace más de cien años. Hoy los borrachos deambulan por este sector de viejos edificios de negocios que fueron testigos de un Valparaíso opulento que ya no existe. Al traspasar las puertas de la fábrica, se siente un agradable olor a menta, también hay un estante con brebajes y pociones de todos los colores: amarillo, café y verde.

Entre grandes barriles veo a tres hombres vestidos completamente de azul, cargando cajas. Se les ve muy concentrados y me pregunto si sus cuidados serán por temor a quebrar algo o porque su jefe circula entre ellos. Trato de hablar con uno sobre este negocio familiar que ha sido reconocido en Chile y el mundo por la calidad de sus productos.

-Don Emilio está en la oficina de enfrente. Él te puede ayudar-, me contesta el hombre sin dejar su trabajo. Lo miro, su aspecto es huano.

La oficina de don Emilio es pequeña y con estilo. Hay un retrato en blanco y negro gigante de un señor, o mejor, de un patrón con terno elegante que se ve como aristócrata. La foto debió tomarse con esas cámaras antiguas que dejaban ciego al plasmado.

-Ese es mi abuelo, Virgilio Brusco, el fundador de este negocio. Era de un pueblo cerca de Génova, se vino con su señora de Italia cuando Valparaíso era el puerto principal y había una gran actividad económica.

Don Emilio me mira de reojo mientras revisa unos papeles amarillos frente a su computador, cuentas, imagino por su ceño fruncido. Tiene un gorro blanco, elegante, como el de los sicilianos de "El Padrino". Usa lentes grandes, de marcos delgados y lleva una chaqueta café. En el centro de su oficina hay una mesa con un pequeño vaso lleno de un licor amarillo. En las paredes cuelgan diplomas y algunos premios que ha ganado el negocio.

-¿Tú hablas alemán?

-Nada.

-Ahhh, mira este menú, es de un restorán de allá.

Me muestra un extraño papel azul escrito en ese idioma. Parece orgulloso y una sonrisa, por primera y única vez, aparece en su cara.

-Allá se vende el bitter "Araucano", nuestra especialidad. Ojo, que en Europa se cotiza muy bien este producto.

El Araucano es el producto estrella de la fábrica, un trago porteño que ha salido al mundo. Es un licor de color café claro, aroma dulce y sabor amargo. A primera vista se diría amaretto, pero el sabor es completamente distinto. Se debe tomar de manera pausada, para disfrutar al máximo del sabor de las 23 hierbas "secretas" que lo componen. Se puede degustar con hielo o solo. Personalmente me gusta con hielo, para darle frescura a su amargor. Paradojas de la vida, la receta no es original de la familia Brusco. La fórmula se compró en la década del 50 a una de las 15 licorerías que en ese entonces había en Valparaíso.

-Esta Fábrica es muy importante para nuestra familia, nosotros nos criamos aquí. Yo viví

en el tercer piso y veía como se desarrollaba el negocio-. En la empresa de la familia Brusco, la sangre italiana pesa. Para ellos va más allá de las "lucas", son las nuevas generaciones encargadas de resguardar una tradición instaurada por el patriarca Virgilio.

El hijo de don Emilio, heredero del legado familiar, está en ese momento trabajando en la bodega. Su padre lo llama con un grito y él acude al instante. A diferencia de su padre, no parece italiano, más bien irlandés: cabello corto con rulos de un llamativo color cobrizo. Es de estatura media y habla en tono pausado. Voy con él a conocer el resto de la fábrica.

-¿Cuál es la diferencia entre sus licores y los de otras empresas?

-Nosotros desarrollamos nuestros productos de manera artesanal, no usamos ningún aditivo químico-. Toma una botella de amaretto y le da varias vueltas.

-¿Ves?, cuando le ponen químicos no se ve de color café. He visto algunos que son casi amarillentos.

-¿Cómo son sus clientes?

-Por lo general son personas mayores de 40 años con cultura alcohólica que buscan calidad al comprar. También tenemos adultos jóvenes, bohemios y aficionados a la literatura -en Internet se pueden encontrar muchos cuentos en que los se hace referencia al licor Araucano-. Los descendientes de europeos también están interesados en nuestros licores, exportamos a Europa, especialmente a Alemania.

En el segundo piso de la fábrica, igual que en el de abajo, hay muchos barriles y botellas. En la fría estancia llama la atención un gran barril de güisqui que dobla en tamaño a los otros.

-Lo hizo mi bisabuelo. Vendía güisqui cuando era muy difícil traerlo acá desde el extranjero.

-¿Todavía tienen clientes de esa época?

-En nuestros registros figura un cliente con fecha de 1909: Gandolfo Hnos. Están en la calle Blanco 424, en el barrio puerto, y son nuestros clientes hasta el día de hoy.

Emilio hijo habla menos que su padre, pero lo que dice, lo dice con entusiasmo y orgullo. Para él, la receta de El Araucano es tan importante como la de la Coca Cola, y su familia la guarda con gran celo.

-¿Tú hablas alemán?

-Nada.

-Ahhh, mira este menú, es de un restorán de allá.

Me muestra un extraño papel azul.

-¿Les han querido comprar el negocio o las recetas?

-Sí, pero nuestra sangre italiana nos obliga a mantener la tradición familiar. Lo primero es la familia, siempre.

-¿En qué crees que se parecen tu padre y tú a don Virgilio?

-Mmm..., supongo que en el carácter fuerte y las ganas de hacer cosas.

"Ganas de hacer cosas". Como viajar del otro lado del mundo a este angosto país, dejar tus raíces, instalar un negocio y cambiar de vida por un futuro incierto. Proyectos e ilusiones, un nieto y un bisnieto. Y una fábrica que todos los días abre sus puertas, desde hace ya cien años.

