

Bitter Araucano, un bajativo milagroso

La receta de este licor digestivo data de principios del siglo XX. Se fabrica con 23 hierbas y especias igual como lo hacían los boticarios alemanes a principios de 1900. Emilio Brusco, nieto del iniciador de Licores Tres Torres, sigue impulsando su producción y ya empieza a exportarlo a Alemania. LORETO GATICA

pero acá está de vuelta", cuenta. Aunque para él no hay licor mejor que otro, sólo menos conocido, el Bitter Araucano es su producto estrella. Una bebida amarga que se caracteriza por ser el único bajativo que, de forma natural, ayuda a la digestión. "Licor estomacal", dice la etiqueta.

La receta es el secreto mejor guardado de la empresa. La mezcla se compone de 23 hierbas típicas chilenas, más algunas cortezas y raíces, a las cuales se les agrega especias como la vainilla para mejorar el sabor. La ciencia está en no usar sacarina ni preservantes, sólo productos naturales y cosechar las hierbas justo a tiempo.

"Uno no puede recolectar la fruta en cualquier época del año. Lo mismo pasa con las hierbas. Si se hace un análisis foliar se dará cuenta de que la composición de las hierbas varía. Por lo general su mejor época es en primavera o verano, cuando están listas para soltar todo su sabor y aroma", explica Emilio Brusco.

Sus efectos digestivos ya están largamente comprobados. Aunque la receta llegó a la empresa recién en 1970, Emilio Brusco cuenta que la tenía un boticario alemán que en 1930 la vendía en su botica, las farmacias de antaño, como remedio para el dolor de estómago. A mediados de los 50 la compró una de las



La familia de Emilio Brusco compró la receta del Bitter porque era algo típico del puerto. Hoy el licor se vende tanto en pequeñas botillerías como en supermercados.

15 licorerías que existían en Valparaíso en ese entonces, a quienes 20 años después, los Brusco compraron la fórmula. Por eso no le pareció extraño que cinco años atrás un grupo de alemanes tocaran su puerta con ganas de llevárselo.

"Si les pregunta a los más viejos del puerto se dará cuenta que todos iban a la misma botica cuando les dolía la guata. Nosotros compramos la receta porque era algo típico del puerto, no queríamos que se perdiera y encajaba con nuestra línea de producción natural. Conservamos la tradición de lo que se hacía en las boticas europeas".

Sin mayor marketing que el que nace de boca en boca, el licor estomacal se ha posicionado gracias a lo que parece ser su sello de marca, la calidad. Aunque es un poco más caro que los demás, es posible encontrarlo a lo largo de todo

Chile, desde la botillería de la esquina hasta los grandes supermercados.

"El hacer las mismas formulaciones de siempre es nuestra ventaja ante las modas y las grandes marcas. Nos ha permitido posicionarnos en el gusto de los consumidores de todos los lugares", explica Emilio Brusco.

La producción de Bitter Araucano es pequeña. 9000 botellas mensuales, por lo general de acuerdo a los pedidos de cada mes. De ellas, hay 2000 que se van a Alemania. Aunque el número está a punto de incrementarse.

"Ya estamos en conversaciones para meter el Bitter Araucano en los supermercados alemanes. Nos da susto. Hay que hacerlo con calma. La gracia del Bitter es que se trata de un producto natural y de muy buena calidad. No podemos perder eso", explica Emilio Brusco. ■