

Rica-rica conquista al mundo

La Rica-rica es una planta endémica tipo arbusto que se da en el seco, solitario y sereno altiplano. Ahora, un matrimonio de emprendedores lo convirtió en un licor —Rico-rico— que ganó oro en una categoría del concurso internacional “Catad’or: World Wine Awards”.

Matthieu Massei y Karin Ossandón —él, francés, ella, chilena de la etnia atacameña Lickan Antai— son un matrimonio que vivió en Francia hasta 2016, cuando, al fallecer el padre de Karin, decidieron radicarse en Chile y hacerse cargo del terreno familiar en San Pedro de Atacama. Massei creció en una zona cercana a los Alpes, al sur de Francia, en donde su familia se dedicaba desde siempre a los licores. Cuando con su mujer llegaron a San Pedro de Atacama pensaron en hacer algo en ese ámbito, utilizando los conocimientos europeos, pero con especies endémicas de la zona, como el chañar y la pera de Pascua, y crearon la empresa Licores Don Mateo.

En el seco entorno del altiplano abunda la Rica-rica

El matrimonio de un francés y una descendiente de la etnia atacameña Lickan Antai unió la experiencia europea en producción de licores con una planta endémica del altiplano nortino para convertirlo en un licor que ganó el oro en la categoría Spirits del concurso internacional Catad’or. La preparación se realiza bajo estrictas medidas para proteger la planta y ya abastecen a más de 70 hoteles y restaurantes del país.

CATALINA PINELA ESPINOZA

(*Acantholippia deserticola* o Kore), un arbusto que se encuentra frecuentemente en las zonas del altiplano de Antofagasta. Sus ramas de hojas gruesas de color verde son adornadas por flores de tonalidades moradas y lilas y, además de tener múltiples beneficios medicinales, es usado en distintas preparaciones culinarias e incluso se fabrican algunos productos cosméticos.

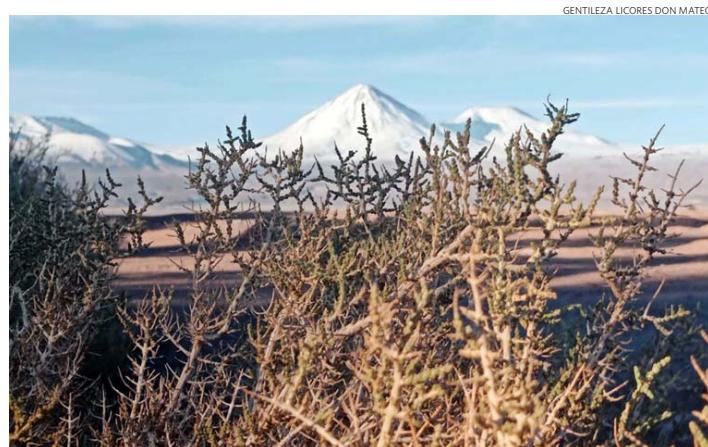
En 2021, Massei y Ossandón decidieron buscar la forma de convertirlo en un licor.

Maceraron las hojas de Rica-rica en aguardiente de grano, agregaron agua purificada y azúcar y nació Rico-rico, un licor que definen como de aromas suaves, con notas de menta, eucalipto, orégano y miel, con un toque amaderado, que se toma idealmente bien frío, sin hielo y como bajativo. “Buscábamos hacer un licor que fuera diferente y lo logramos. Acá lo prefieren porque es de la zona y por su exquisito y particular olor”, menciona Karin Ossandón.

Hoy, Rico-rico es el producto estrella de Licores Don Mateo, el que actualmente es distribuido en aproximadamente 70 hoteles y restaurantes; además, acaba de ganar medalla de oro en la categoría Catad’or world spirits awards del concurso internacional “Catad’or: World Wine Awards”.

UNA RICA-RICA PREPARACIÓN

Decididos a emprender en licores con productos locales, el matrimonio apostó sus ahorros para comprar los elementos esenciales para gene-



La Rica-rica posee diversos beneficios y es endémica del altiplano nortino.



En el proceso usan material reciclado.

rar el licor, pero no fue suficiente. Por esto postularon y obtuvieron un fondo de capital semilla de Corfo de \$ 15 millones, con lo cual instalaron energía solar, pues están en un sector sin electricidad; y construyeron los talleres para procesar el material vegetal que es cosechado de las plantas silvestres, pero tomando diversas medidas para ayudar a la sostenibilidad de la especie endémica.

BENEFICIOS RECONOCIDOS

Si bien a simple vista puede parecer un arbusto más, sus beneficios son variados. Jorge Neira, presidente de la Asociación de Naturópatas de Chile, explica que “se utiliza principalmente para el dolor de estómago, problema a los riñones y la circulación. La propiedad que tiene ayuda a calmar los dolores intestinales, es un antiespasmódico, y también es un antiséptico. Está dentro de las 133 plantas medicinales reconocidas por el Ministerio de Salud”.

Karin Ossandón explica que “una de nuestras mayores preocupaciones y de los agricultores de la zona en es que el impacto medioambiental sea el menor posible, el tratar con respeto y delicadeza a la Rica-rica y a cualquier otra planta es fundamental”.

Para ello han buscado conocimiento de los expertos.

“Según un informe de la Universidad de Chile y Conaf, la recomendación para asegurar la calidad y conservación de la planta es podar los arbustos regularmente, sin sacarlos de raíz, dejando así que crezcan de manera natural y silvestre, por lo que seguimos al pie de la letra este consejo”, dice Massei.

La cosecha es cuidadosa: primero desinfectan las tijeras con las que cortan las ramas del arbusto, para que no haya riesgo de contaminarlo; luego, las transportan en bolsas de plásticos que reciclan, para lavarlas y comenzar el proceso de maceración, para el cual utilizan alcohol de grano de cebada, maíz o centeno, que adquieren de proveedores en la Región Metropolitana. Finalmente, realizan el

filtrado y embotellado en recipientes que reciclan de hoteles. El objetivo de todos los manejos, comentan, es hacer el producto lo más sustentable posible.

Llegar al licor actual ha sido un proceso de pruebas y errores, que les ha llevado a ir adaptando y mejorando la receta.

De hecho, en 2022 ya habían participado del concurso Catad’or, pero les faltó un punto para ganar medalla de plata. Decidieron seguir mejorando y volver a postular en la categoría Spirits. “Nos demoramos dos años y medio en llegar a la receta que resultó ganadora de este concurso”, comenta Massei, respecto del reconocimiento internacional que obtuvieron en noviembre pasado.

Pero no se han quedado solo en el Rico-rico. Hoy, en su tienda en el centro de San Pedro de Atacama, tienen además otros tres licores que nacen también de productos atacameños. El primero de estos es el Lickancello, un limoncello elaborado gracias a la maceración de zestes de limón de la zona en aguardiente de grano. El segundo es el Tchainar, cuyo nombre se refiere al chañar, un fruto seco que crece en el árbol del mismo nombre en el desierto de Atacama. El tercero es la San Pedrina, un licor de temporada que está disponible entre enero y abril debido a las condiciones de almacenamiento de la pera de Pascua con que se fabrica.