

Fecha: 05-07-2025
 Medio: El Mercurio
 Supl.: El Mercurio - Cuerpo B
 Tipo: Noticia general
 Título: La dinastía Branca detrás del fernet más famoso del mundo y en auge en Chile

Pág.: 4
 Cm2: 393,2

Tiraje: 126.654
 Lectoría: 320.543
 Favorabilidad: ☐ No Definida

LICOR ORIGINADO HACE 180 AÑOS EN MILÁN CADA VEZ GANA MÁS ADEPTOS LOCALES:

La dinastía Branca detrás del fernet más famoso del mundo y en auge en Chile

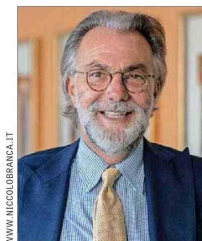
Desde 2022, el consumo de Fernet-Branca en el país ha crecido a tasas de doble dígito. Y su alza va *in crescendo*: en 2025 se proyecta que alcanzará el mismo volumen del *gin*.

MARISA COMINETTI

La historia de la familia Branca no es solo la de un licor, sino la de una marca que ha logrado mantenerse vigente por 180 años sin renunciar al misticismo del fernet más famoso en el mundo. El mismo cuyo consumo en Chile creció fuerte en los últimos años, sobre todo entre los jóvenes.

Fundada en Milán en 1845 por Bernardino Branca, la empresa Fratelli Branca Distillerie —cuna del Fernet-Branca— sigue siendo controlada por sus descendientes directos, lo que la convierte en un ejemplo de continuidad familiar en la industria de las bebidas espirituosas. El secreto de su receta —que incluye más de 27 hierbas y especias de todo el mundo— ha sido resguardado bajo siete llaves por la familia. A este, con los años, se fueron agregando otros productos como Brancamenta, Carpano, Borghetti, etc.

Hoy, la empresa está dirigida por Niccolò Branca, quinta generación, quien reorganizó y modernizó la gestión de la destilería sin perder el espíritu artesanal. Bajo su liderazgo, que tomó en 1999, diversificó el portafolio de productos y expandió la presencia global. El *holding* sigue teniendo su sede principal en Milán, emplazada desde 1907 en la Via Resegone en el barrio de Dergano, hoy reconocido por su ambiente de diseño. Desde ahí controla tres áreas de negocio: destilería, inmobiliario y financiero. Con



WWW.NICCOLOBRANCA.IT

Niccolò Branca asumió en 1999 la dirección del *holding*.

Italia, Suiza y Francia, además de terrenos y fincas agrícolas.

El Centro Studi Fratelli Branca, que nace en 1981, se orienta a la investigación e innovación, promoviendo iniciativas para el control de calidad y nuevas fórmulas. Finalmente, la dimensión financiera está bajo Branca Finance y esta tiene por objetivo facilitar los proyectos de expansión y diversificar las inversiones.

Auge sudamericano

En un inicio, Fernet-Branca se consolidó como un ícono del “digestivo italiano”, pero fue en Argentina donde encontró un segundo hogar. Hoy ese país es el mayor consumidor per cápita del mundo. En 1860 empezó su comercialización. Luego vino la producción local, hasta que en 1941 se funda Fratelli Branca Destile-

rie en Argentina. Con la guía de Niccolò Branca, este mercado crece fuerte y desde ahí exporta a Uruguay, Paraguay, Bolivia y Chile. El lazo con nuestro país lleva décadas, consumido inicialmente como bajativo. Su masificación comenzó a tomar fuerza en 2022. Un año antes, CCU tomó la distribución de los productos de Fratelli Branca, quienes buscaban un *partner* con una red de venta robusta, como los más de 20 mil puntos de CCU. Este negocio lo toman a través de Compañía Pisquera de Chile (CPCh), comenta su gerente de Marketing, Juan Eduardo Saxton.

Actualmente, están presentes en 160 países. Según cifras de la web oficial, en total generaron 84.217 toneladas de producto embotellado.

A través de Branca Real Estate (activa desde 2006), concentran el patrimonio inmobiliario que incluye edificios industriales para uso comercial, cultural y residencial en



Planta actual de producción de Fratelli Branca en Argentina.

Ello se sumó la gran cantidad de chilenos que fueron a Argentina aprovechando el tipo de cambio, siendo muy populares los viajes de amigos y despedidas de solteros.

Así, Saxton señala que desde 2022 el consumo de Fernet-Branca ha crecido a tasas de doble dígito cada año. En 2024 el aumento fue cercano al 50%, mientras que para 2025 se prevé que el volumen de este alcanzará al del *gin*. “El consumidor de fernet está entre los 25 y 50 años, con un paladar curioso y ganas de probar cosas distintas. Su consumo se ha ido expandiendo de forma orgánica, a través de círculos sociales donde el Fernet-Cola es cada vez más común. Hoy no es raro encontrar una botella de fernet en los encuentros sociales de nuestros consumidores, a diferencia de años anteriores a 2022”, dice Saxton.

En lo cotidiano, en tanto, los partidos de rugby entre colegios y clubes de ambos países generó una “exportación no tradicional” que penetró en los jóvenes con el “combinado” Fernet-Cola (el licor y bebida cola). A ello se sumó la gran cantidad de chilenos que fueron a Argentina aprovechando el tipo de cambio, siendo muy populares los viajes de amigos y despedidas de solteros.

Así, Saxton señala que desde 2022 el consumo de Fernet-Branca ha crecido a tasas de doble dígito cada año. En 2024 el aumento fue cercano al 50%, mientras que para 2025 se prevé que el volumen de este alcanzará al del *gin*. “El consumidor de fernet está entre los 25 y 50 años, con un paladar curioso y ganas de probar cosas distintas. Su consumo se ha ido expandiendo de forma orgánica, a través de círculos sociales donde el Fernet-Cola es cada vez más común. Hoy no es raro encontrar una botella de fernet en los encuentros sociales de nuestros consumidores, a diferencia de años anteriores a 2022”, dice Saxton.