

Fecha: 25-07-2025
 Medio: El Observador
 Supl.: El Observador
 Tipo: Noticia general
 Título: Busca ser un referente turístico para Hijuelas

Pág.: 18
 Cm2: 301,1
 VPE: \$ 409.520

Tiraje:
 Lectoría:
 Favorabilidad:

15.000
 45.000
☐ No Definida

Cervecería de Ocoa

Es una pequeña fábrica de cerveza artesanal que está próxima a cumplir una década combinando sabor, cebada y sustentabilidad en su propuesta

La tradición cervecera en la región de Valparaíso interior viene desde hace siglos. Conocidas son las exmalterías de Limache y La Calera, que cesaron su producción hace ya varios años. Pero pocos saben de aquellos valientes que siguen apostando por el tradicional oficio de la producción de cerveza en la zona, específicamente en el Valle de Ocoa, en Hijuelas.

Se trata de la Cervecería "Preece", fundada por Gloria Murcia García y Juan Francisco Melo Lema, en el 2019. Aunque desde hacía un año atrás que ya venían probando diferentes recetas y capacitándose en la fabricación artesanal de bebida alcohólica.

Y si bien en la actualidad, tras cerca de siete años de funcionamiento continuo, la forma en que trabajan y la calidad de sus productos está distante a como fueron en un comienzo, el motivo del porqué fundar la cervecería artesanal, está más fuerte y vivo que nunca. Mismo que se resume en una fuerte afición por aquello que es natural y un cansancio de la cotidianidad de las grandes urbes.

Pues todo parte precisamente por las fechas antes mencionadas, cuando ambos fundadores se encontraban llevando una vida rápida, ajetreada y propia de Santiago, donde residían. Fue en ese momento cuando, agotados

de la realidad urbana, quisieron dar un giro cambiando completamente su estilo de vida mudándose al Valle de Ocoa.

"Siempre nos cuestionábamos querer tener una vida más relacionada con la naturaleza, más vivir en una zona como el campo, más tranquila. Y a mí me encantaba el Parque Nacional La Campana, una zona increíble con una biodiversidad tremenda. Siempre fue uno de mis lugares predilectos para venir a pasar los fines semana. Y como por otro lado teníamos las ganas de hacer un giro de vida, salimos de Santiago y armar un proyecto interesante relacionado con la naturaleza, decidimos buscar acá y encontramos este pedacito de tierra en Ocoa", comentó Juan Francisco Melo, uno de los fundadores de la cervecería.

Con el terreno listo para migrar hacia un estilo de vida más conectado con lo natural, debían también dedicarse a un rubro que tuviera sin duda, características sustentables. Es por ello que comienzan a estudiar y capacitarse también en el oficio de la bioconstrucción, que, junto al rubro cervecero, servirían para cimentar lo que hoy son las estilizadas instalaciones con las que cuenta la cervecería en el Valle de Ocoa.

Y es que justamente en el mismo lugar donde fabrican la bebida alcohólica, también cuenta con un espacio dedicado para aquellos visitantes que se encuentren de paso en la zona, y quieran vivir una experiencia tal como ellos lo hacían antes, es decir, totalmente conectados con la naturaleza y disfrutando de un licor con identidad local.

Es por ello que era importante también generar un sistema constructivo que apelara a lo originario. Donde el método "quincha", antigua forma en los aconcagüinos y otras tribus indígenas sudamericanas, edificaban utilizando barro y madera, está presente en gran parte de las instalaciones de "Preece".

Pero con las bioconstrucciones y el estilo de vida sustentable listo, donde comenzaron compostando desechos orgánicos, venía otra arista fundamental, relacionada precisamente al como sostener y generar recursos apelando a la sustentabilidad. Ahí ingresa una afición que tenía Juan Francisco, la cerveza.

"(Un) tema que me interesaba mucho es hacer cerveza. Me encantaba, o sea, he viajado por distintos lados probando, entonces me interesaba mucho el tema y creí que podía hacer una economía reutilizable. Es decir, hacer cerveza de forma local, con un enfoque turístico. Una cervecería con identidad local, que nos permitiera vivir por un lado", acuñó Melo.

Es en esa misma línea, el cofundador de "Preece", añadió que una vez decidido en

EMPRESA PERIODÍSTICA EL OBSERVADOR

"La Verdad más que un valor es una actitud ante la vida"

Roberto Silva Buit

Fundador y Presidente del

Directorio:

Roberto Silva Buit

Director:

Roberto Silva Binviñat

Jefe de Informaciones:

Gabriel Abarca Armijo

Textos:

Juan José Núñez Brantes

Miguel Núñez Mercado

PUBLICIDAD

Coordinadora Comercial:
 Verónica Tapia Herrera
 ventasquillota@observador.cl
 Fono: +56 9 8887 9747
 - Casa Matriz - Quillota



Circula en las comunas de:
 Quillota, La Cruz, San Pedro, La Calera, Hijuelas, Nogales, El Melón, La Ligua, Cabildo, Catapilco, Chincolco, Huevo Viejo, Petorca, Zapallar, Maitencillo, Papudo, Cachagua, San Felipe, Catemu, Panquehue, Uray Lay, Los Andes, Limache, Olmué, Quilpué, Villa Alemana, Horcón, Loncura, Ventanas, Quintero, Puchuncaví, Torquemada, Laguna, Rungue, Valparaíso, Viña del Mar, Concón.



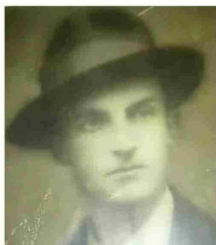
Juan Francisco y Gloria cambiaron su vida en la capital por la tranquilidad de Ocoa. Hoy lideran la cervecería que fundaron.

Fecha: 25-07-2025
 Medio: El Observador
 Supl.: El Observador
 Tipo: Noticia general
 Título: Busca ser un referente turístico para Hijuelas

Pág.: 19
 Cm2: 288,8
 VPE: \$ 392.717

Tiraje: 15.000
 Lectoría: 45.000
 Favorabilidad: ☐ No Definida

busca ser un referente turístico para Hijuelas



Percival Preece, bisabuelo de un cofundador y antiguo productor de cerveza, fue la inspiración para nombrar la cervecería.

materializar su afición, "hice un curso de cerveza, de cómo hacerla. Partí haciendo uno de un día entero. Y ahí me encantó el tema y empecé a meterme más, a educarme sobre el tema y lo profundicé hasta que dije 'ya, voy a hacer cerveza' y comencé".

LA BÚSQUEDA POR EL SABOR

Con los conocimientos y el entusiasmo adquirido, comienza el camino de Gloria y Juan Francisco con la cervecería hijuelense. Donde el primer gran desafío fue habilitar

el espacio para la producción de la bebida elaborada a partir de la cebada.

Para ello, se hicieron con un gran container que contaba con un revestimiento interno de acero inoxidable, por lo que era perfecto para contar con los requerimientos sanitarios y también necesarios para generar el ambiente perfecto que necesita la cerveza para producirse, según relata Melo.

Ya con las instalaciones listas, venía otra brecha que poder superar. Pues más allá de dificultades comunes a todos los emprendimientos, como lo son las redes de contacto, la distribución o la publicidad, en el rubro cervecero artesanal también existe otro, los tipos de cervezas, sus sabores y la estandarización de estos últimos.

"Hay mucha variedad de cerveza, pero comercialmente, si te pones muy creativo, de repente no es viable. Nosotros partimos haciendo una cerveza un poco más rebuscada, y vimos que por ahí no iba mucho el camino. Los otros colegas te dicen no, primero parte con las cervezas que están tan aceptadas por el público y más se consu-

men. Entonces ahí la clásica es como la Rubia Golden Ale, la Amber Ale y la cerveza negra Porter, que son las que en Chile el público más consume", comentó Juan Francisco Melo.

En la actualidad, además, ofrecen también la de trigo, que según comentan está poco a poco enamorando a los locales. Y es que precisamente, las intenciones de ambos fundadores no es generar un gran imperio cervecero en la zona, sino más bien generar un espacio de venta para clientes de la zona, y aquellos que vengan desde afuera a vivir la experiencia.

"Nuestro modelo no es el consumo masivo. Es un enfoque de nicho y también turístico, para la gente que venga a pasear acá pueda recorrer, y probar una cerveza que se produce acá. Y nuestra área de comercialización es dentro de la provincia de Quillota, también le proveemos a restaurantes y botillerías, pero claro, nuestro fuerte es aquí en Hijuelas donde estamos", destacó Melo.

Un emprendimiento que apela a la sustentabilidad, conectándola con el turismo, en una zona que tradicional-

mente se dedica al rubro de la agricultura. Pero para ambos fundadores ambas modelos de negocio pueden subsistir.

"Es un lugar muy bonito, y tiene un potencial turístico que podría ser muy beneficioso para la gente de acá, que puede complementar su economía agrícola, no tiene por qué existir la una o la otra, pueden convivir las dos", complementó Juan Francisco. Es en la línea de fomentar el sector turístico, que adheridos a la Cámara del Turismo de Ocoa, participarán de la organización del Festival Ocoino de la Cerveza, a realizarse en la medialuna de Rabuco, el 4 de octubre próximo.

TRADICIÓN CERVECERA

Pero volviendo a los orígenes de la cervecería, queda sembrada una duda, pues si sus fundadores quieren apelar a lo local ¿porqué el nombre de la fábrica artesanal está en inglés? Y ahí es donde está lo interesante.

Ya que pocas semanas antes de comenzar en el camino de la producción cervecera, la madre de Juan Francisco le detalló una historia de uno de sus antepasados. Fue Percival



En la actualidad, la cervecería ofrece cuatro variedades diferentes para el disfrute de locales y turistas.

Preece, bisabuelo del cofundador, quien emigró a la zona desde Gran Bretaña hace más de 100 años, el primero de su familia que produjo cerveza. Y justamente en la Capital de las Flores, el ancestro del

actual maestro cervecero incursionó en la producción del Ginger Beer (cerveza de jengibre) para los antiguos habitantes de Hijuelas. Es desde ahí, que se rescata la tradición de la Cervecería Preece.