

Fecha: 15-07-2025
Medio: La Estrella de Valparaíso
Supl.: La Estrella de Valparaíso
Tipo: Noticia general
Título: El sabor porteño: 101 años de legado del bitter Araucano

Pág.: 8
Cm2: 663,8
VPE: \$ 910.793

Tiraje: 16.000
Lectoría: 82.502
Favorabilidad: ☐ No Definida

El sabor porteño: 101 años de legado del bitter Araucano

Una receta original de 23 hierbas y especias mapuches, cultivadas en Casablanca, mantiene vivo el emblema licorero de Valparaíso desde principios del siglo XX.

Valentina Marticorena M.
La Estrella de Valparaíso

Valparaíso esconde en sus cerros y calles patrimoniales más que arquitectura centenaria: también guarda sabores y aromas que han perdurado por generaciones. Uno de esos tesoros es el bitter Araucano, una bebida con profundas raíces porteñas, elaborada a partir de una antigua receta de la farmacopeia mapuche.

Los responsables de este legado fueron su creador, un boticario alemán, y también el inmigrante genovés Virgilio Brusco Castagnino, quien lo preservó para las futuras generaciones al incorporarlo a su tradicional destilería, fundada en 1906.

RECETAS CON HISTORIA

Uno de los productos más emblemáticos es el bitter Araucano, cuya historia se remonta a la década de 1920, cuando comenzó a ser vendido por el farmacéutico alemán Fritz Hausser como un tónico medicinal en su botica "El León", cerca de Plaza Aníbal Pinto. Su receta se basaba en la farmacia mapuche y, tras la muerte de Hausser en 1940, la fórmula pasó por la familia Leporati hasta llegar a manos de la familia Brusco a principios de los 70.

Desde entonces, el Araucano es parte esencial de la identidad de la fábrica.

1924

el bitter Araucano fue registrado en la Sociedad Nacional de Agricultura.



LICOR PORTEÑO DE RECETA CENTENARIA DE 23 HIERBAS Y ESPECIAS.

ca. "El bitter Araucano está registrado en la Sociedad Nacional de Agricultura desde el año 1924, aquí nosotros tenemos el registro de marca, cuando no existía el registro de marca", cuenta Emilio Brusco, actual cabeza del negocio, nieto del fundador y parte de la tercera generación familiar a cargo.

Sin embargo, este licor porteño no solo destaca por su historia, sino también por su autenticidad. Según cuenta Brusco, se sigue elaborando con "exactamente la misma" receta desde que comenzó a comercializarse en Valparaíso a principios del siglo pasado.

"Nosotros tenemos las recetas originales, incluso tenemos la receta original del bitter Araucano. Es en alemán", afirma. La fórmula llegó a sus manos luego de que la familia ad-

quiriera los derechos a otra fábrica de licores: "Nosotros lo compramos a otra fábrica de licores que había que comprar, que era Tres Torres, que fue la que continuó un tiempo con el Araucano, pero después se lo compramos nosotros".

La elaboración es una verdadera alquimia natural que combina 23 hierbas y especias cuidadosamente seleccionadas. Muchas de estas plantas provienen de cultivos propios en Casablanca, donde las condiciones climáticas y del suelo son ideales para su crecimiento. Como explica Emilio Brusco, "el lugar que elegimos es Casablanca, que hay muy buenas condiciones allá, y que tenemos nosotros las plantaciones de las hierbas nativas que necesitamos, porque yo te digo, las hierbas nativas hoy en día son escasas. Y la



EMILIO BRUSCO E HIJO, DUEÑOS DE LA FÁBRICA DONDE SE PRODUCE BITTER ARAUCANO

naturaleza ha cambiado". Este cuidado en la selección y cultivo garantiza la autenticidad y calidad que han hecho del Araucano un símbolo porteño.

PREMIOS, RAÍCES Y FUTURO

En tiempos recientes, el bitter Araucano fue nuevamente premiado en 2017 con una medalla de plata en el concurso Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles, siendo el único bitter chileno distinguido en su categoría. "Es un producto que se asocia con Valparaíso. Está en todo Chile, incluso en varios países de Europa. El único importador que tenemos es una empresa alemana que nos

distribuye el Araucano en Europa, o sea, en Alemania", explica Emilio.

La elaboración se mantiene casi intacta desde su origen: hierbas, raíces, cortezas y flores son seleccionadas para ser maceradas, decantadas y clarificadas con esmero. Muchas de las hierbas nativas que se usan provienen de plantaciones en Casablanca, donde la familia ha encontrado las condiciones ideales.

INNOVACIÓN CON IDENTIDAD

Pese al respeto por la tradición, la fábrica también apuesta por productos pensados para nuevos consumidores, especialmente los más jóvenes.

Una de sus recientes innovaciones gira en torno al clásico Araucano. "Estamos trabajando en productos que los llaman ready to drink. Tú lo destapas y todo listo", comenta Emilio Brusco, actual cabeza de la fábrica, quien además explica que esta línea busca "tratar de disminuir el consumo de alcohol, digo yo. O sea que se trabaja con una graduación menor".

De generación en generación, el negocio familiar ha sabido adaptarse sin perder su esencia. Como lo resume la familia Brusco: "La fábrica de licores Virgilio Brusco e Hijos seguirá siendo un lugar mítico con muchas historias".