

Fecha: 19-08-2025
Medio: El Divisadero
Supl.: El Divisadero
Tipo: Noticia general

Pág.: 8
Cm2: 436,3
VPE: \$ 605.989

Tiraje: 2.600
Lectoría: 7.800
Favorabilidad: ☐ No Definida

Título: Licor artesanal Onok se proyecta a nuevos mercados tras presentarse en Expo Osaka

Licor artesanal Onok se proyecta a nuevos mercados tras presentarse en Expo Osaka

El licor artesanal Bitter Onok, elaborado en la región de Aysén con frutos y hierbas nativos de la Patagonia, vivió recientemente su primera experiencia internacional al presentarse en la Expo Osaka 2025 en Japón.

Este logro fue posible gracias al apoyo de la Oficina Regional de ProChile en Aysén, que gestionó la participación de la empresa en esta importante vitrina global. Bitter Onok es fruto del trabajo conjunto de Cristian Salin Torres y Cristian Pailamilla Osses, quienes combinan experiencia técnica e innovación para producir un licor macerado con hasta 20 ingredientes locales, entre ellos calafate, maqui, zarzaparrilla y paramela. Elaborado con un proceso artesanal y sostenible, el producto destaca por su carácter único y sus notas amargas, diseñadas para ser apreciadas como bajativo o en coctelería de autor.

“Para nosotros, participar en la Expo Osaka 2025 fue un paso enorme. No lo teníamos en nuestros planes inmediatos, pero gracias a ProChile pudimos mostrar nuestro licor a un público internacional y recibir una retroalimentación muy positiva. Esto nos motiva a seguir mejorando y a proyectarnos hacia nuevos mercados”, señaló Cristian Pailamilla Osses.

Desde ProChile, el director regional en Aysén, Jaime Poblete, valoró la proyección de la marca: “Bitter Onok representa de manera auténtica a la Patagonia, no solo por sus ingredientes endémicos, sino también por su compromiso con la sostenibilidad. Nuestro objetivo es que empresas como esta puedan mostrar al mundo lo que la región es capaz de producir con calidad y originalidad”.



El origen del nombre Onok, palabra tehuelche que significa “Oeste”, refleja la identidad territorial de un proyecto que busca ser embajador de Aysén. Sus fundadores, además, aplican prácticas de economía circular, reutilizando botellas de vidrio recolectadas y sanitizadas en su propia planta, lo que refuerza su compromiso medioambiental.

Tras la experiencia en Japón, la destilería mira hacia nuevos desafíos. Entre ellos, aumentar su capacidad de producción, afianzar su presencia en el mercado nacional y participar en ferias internacionales como ProWine en Brasil. Su meta es clara: posicionar a Bitter Onok como un licor premium que lleve el sabor y la esencia de la Patagonia a distintas partes del mundo.



Actualmente, el producto se comercializa en la región de Aysén y en ciudades como Santiago, Arica, Puerto Natales e incluso Rapa Nui, donde turistas y residentes valoran su carácter artesanal y la historia que encierra cada botella. La empresa apuesta a que quienes visiten la Patagonia puedan llevarse un recuerdo auténtico y con identidad regional.

En el mediano plazo, los socios proyectan optimizar el proceso de embotellado e incorporar mejoras en la planta de producción, manteniendo la esencia del producto y el abastecimiento con materias primas recolectadas a mano. “No queremos crecer perdiendo lo que nos hace únicos; nuestra idea es que Bitter Onok siga siendo un licor que cuenta una historia y que conserve el alma patagónica en cada sorbo”, afirmó Pailamilla.