

Licores y amores

Desde exquisitos elixires afrodisíacos hasta deliciosos licores de dulce de leche, son elaborados en San Juan en la fábrica 'Finca Marticorena'. La continuación de una herencia familiar que busca nuevas opciones todo el tiempo.



Hay muchas versiones respecto del origen de los licores y la más repetida es la que indica que se usaban para remediar algunas enfermedades, incluso como pócimas para el amor.

Lo cierto es que el tiempo pasó, algunas recetas llegaron perfeccionadas a la actualidad y otras mutaron de acuerdo a la creatividad de su autor.

Tal es el caso de José Luis Molina Marticorena que tiene sobrados motivos para continuar con esta tradición familiar que llegó a la Argentina de la mano de Don Domingo Marticorena en 1860.

Actualmente cuenta en su fábrica modelo de Santa Lucía con más de 30 sabores diferentes tanto para disfrutar en cualquier momento del día como para uso en algunas dolencias físicas.

La pasión por los licores la heredó de su mamá, María Luisa, quien quedó viuda muy joven y a cargo de sus hijos que debía alimentar y educar. José Luis recuerda que ella preparaba licores para darles una mínima medida cuando se enfermaban.

En casa no había remedios, había licores para mejorarnos de todo. Ella había aprendido de su padre ya que las recetas pasaron de generación en generación. Tanto es así que mis tíos también los hacían. Mamá preparaba de dulce de leche, chocolate, café, mandarina, y muchos otros que tenía anotados en un viejo cuaderno familiar que conocía de memoria.

Sabía en qué página estaba cada uno. Igual había cosas que no me terminaban de cerrar porque los encontraba muy dulces y cuando decidí comenzar con esta tarea lo

primero que hice fue modificar las recetas.

Al principio las regalaba a mis compañeros de la escuela Boero, quienes me decían que hiciera para vender porque estaban muy buenos, cuenta Molina Marticorena que a lo largo de su vida no sólo se ha dedicado a su profesión de Técnico Electrónico, sino a muchas otras, incluso la docencia por muchos años.

Sus primeros licores fueron los de Hierbas, pero los de Dulce de Leche no tardaron en llegar, claro que siempre pensando en incluir cosas novedosas que fueran diferenciales de los que se encontraban en el mercado. Así surgieron varias combinaciones, con la premisa que todo fuera natural y sin agregados químicos o saborizantes.

Las pruebas empezaron hasta conseguir lo que buscaba. Ahora ofrece al público siete variedades de licores de Dulce de Leche: con anís, con banana, con coco, con mandarina, con naranja, con nuez, almendra con whisky, y con rhum. Luego surgió el de Chocolate (Bariloche, con Rhum y con naranja).

La decisión de sumar una nueva inquietud a su vida surgió hace aproximadamente 10 años, ya que también fue el primero en crear una alarma de seguridad para hogares, comercios e industrias, totalmente hecha por él en la provincia; diseño juegos de luces –incluso para el Circo Tihany-, entre otras creaciones de su autoría.

La Feria Internacional de Artesanías fue el lugar elegido para presentarlos por primera vez. José Luis había asistido a otras ediciones anteriores en la que incluso le llamó la atención un stand de licores de Tucumán, que ofrecía uno de dulce de leche con anís, similar a uno de su producción.

Ahí se preguntó por qué no podía tener su propio stand con su producción personal de licores de hierbas.

En la actualidad, esa línea cuenta con: Digestivo, Colesterol, Hepático, Pasionaria, Mil hombres, Menta Romero y Tomillo, Afrodisíaco, Te Verde, Eucaliptus y Matico.

Con el tiempo incorporó los frutales: Limón, Mandarina, Naranja, Nuez, Almendra, Frutos del Bosque, Rosa Mosqueta y por supuesto no podía faltar uno auténticamente sanjuanino como el de Membrillo.

Otros -por fuera de estas categorías-, son el Pacharán, Tía Marisa; Miel; Anís, Vino Mistela y Syrah, y como no podía ser de otro modo también cuenta con un Fernet Serrano.

Claro que no sólo mutaron las recetas sino también las técnicas para diferentes procedimientos como por ejemplo la decantación que antes podía demorar años y ahora lo hace en menos tiempo. No obstante los licores demandan al menos un año para salir al mercado y alcanzar mejores características.

Tras un exitoso primer año en su primera feria siguió avanzando para obtener nuevas fórmulas, al punto que está experimentando en un par de variedades 'muy sanjuaninas', aunque guardará el secreto hasta el momento de la presentación.

Siempre cuidó los detalles no sólo del producto en sí, sino también de la etiqueta, del stand que prepara para cada feria – que es donde vende su producción-, inclusive diseñó un novedoso dispensador de 30 picos para ofrecerlos con la temperatura justa (bien fríos).

Además este sistema es muy útil para conocer cada propuesta y descubrir que aunque se trate de uno digestivo, su sabor es más que agradable. 'Jamás salió algo a la venta si no es de mi gusto personal', indica José Luis, quien se encarga, además de todo el proceso y de la degustación de cada uno hasta alcanzar el sabor deseado.

Si bien ha participado en la Feria Agroproductiva durante más de 40 ediciones dejó por falta de tiempo, pero la buena nueva es que está pensando en regresar tras el pedido de las autoridades del sector para llegar al público local con más periodicidad. También se pueden adquirir por Facebook (joseluismolinamarticorena), o al teléfono 264 418 1800 (sólo mensajes) .

El dispenser



Tras un par de intentos, José Luis logró lo que quería. Un dispenser con sistema de refrigeración, y 30 picos de los cuales puede servir en cualquier feria cada licor a una temperatura bien fría. Todo diseñado y pensado por él. Esto no sólo le facilita la tarea para que las personas puedan probar cada una de las delicias que prepara, sino también para romper con el mito que los licores sólo se toman a temperatura 'ambiente' en el otoño o invierno.

Por eso la recomendación es mantenerlos refrigerados para su consumo en copas de no más de 30 o 40 cc.

La fábrica se completa con ollas de acero inoxidable de triple fondo de origen español, entre otros elementos que lucen como si fueran nuevos.

Los favoritos

Como no podía ser de otra manera los más buscados son los licores de Dulce de Leche en todas sus versiones, le sigue de cerca el de mandarina y otros frutales. El podio lo completa el 'Afrodisíaco', y el de Menta, Romero y Tomillo.