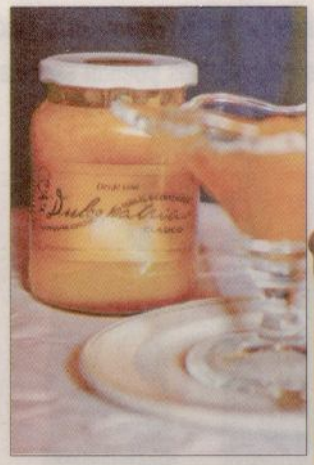
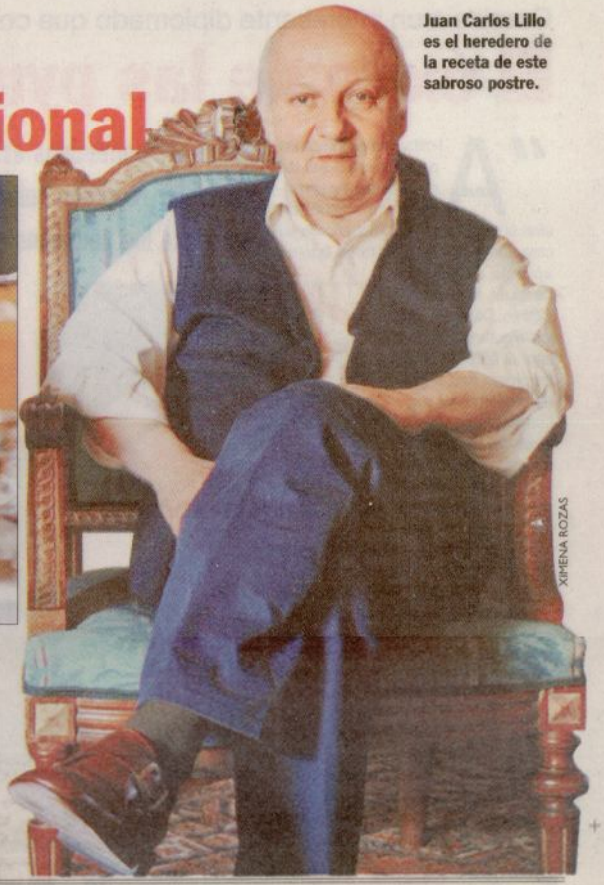
Se llama Dulce Patria y lo produce el bisnieto de Eusebio Lillo

El postre que nació en homenaje a la Canción Nacional

Se trata de una sabrosa crema que lleva como ingredientes almendras cortadas a la juliana, whisky, huevo, azúcar y especias.



Este es un postre ideal para presentar en una copa.



Juan Carlos Lillo es el heredero de la receta de este sabroso postre.

XIMENA ROZAS

La historia parte a fines del siglo XIX, puntualmente en 1890. Eusebio Lillo, el político, poeta, ministro de estado y creador de la letra de nuestro himno nacional, decide viajar a Europa con su familia y lleva además con él a Juanita Basaure, una de las empleadas de la casa que se destaca por sus aptitudes en la cocina. Mientras ellos recorren distintos países del viejo continente, dejan a Juanita estudiando repostería en una prestigiosa academia en París, donde se gradúa con muchos reconocimientos. Precisamente en esa etapa de estudiante ella crea un postre muy especial, que bautiza "Dulce Patria" como reconocimiento y homenaje a su generoso patrón.

Desde esa lejana época hasta hoy la receta del postre se ha transmitido dentro de la familia Lillo y hoy es el bisnieto, Juan Carlos Lillo, quien la tiene en su cabeza y ha dado un importante paso: sacar "Dulce Patria" a la luz. "Durante todo este tiempo ha circulado dentro de la familia y las amistades pero el 2003 decidí empezar a comercializarlo. Los resultados han sido buenos, el negocio ha ido creciendo y en general todos los meses hay más pedidos".

Si bien los números lo tienen muy contento, el constante aumento en la demanda lo está sobrepasando ya que él mismo –junto a otra persona- se encarga de la elaboración del postre en su departamento "y estoy al límite de lo que puedo producir en este lugar, unos 300 kilos mensuales. Ya requiero un espacio mayor y por eso estoy analizando la forma de darle un matiz más industrializado, además de ver la posibilidad de incorporar algún socio. Quiero hacer esto con mucho cuidado porque la idea es equilibrar lo artesanal con lo industrial, lograr que el postre no pierda su esencia ni haya cambios en su calidad".

-¿Cuáles son los principales ingredientes de "Dulce Patria"?

-Dulce Patria es una crema que se concibió para servir en copas. Sus ingredientes son almendras cortadas a la juliana, whisky, huevo, azúcar y especias. Su secreto está tanto en la cantidad que se utiliza de cada uno de estos ingredientes como en su preparación. Son necesarias cerca de dos horas para llegar al resultado final.

Las historias detrás de su elaboración son tan sabrosas como el postre mismo. Tal como cuenta Juan Carlos Lillo, como antiguamente era más difícil calcular el tiempo exacto que requería cada etapa, se medía con una fórmula bien especial. "Se usaban algunos rezos, como padres nuestros, salves y aves maría. Una fase de la preparación se medía con una cierta cantidad de estas oraciones".

Cinco son los formatos en los que hoy está disponible "Dulce Patria", 175 gr., 280 gr., 575 gr., 900 gr. y un kilo 200 gr. "Sus precios van desde los $2.900 a los $10.000 más o menos", comenta. Las personas y negocios interesados en hacer pedidos de este tradicional postre pueden contactarse con Juan Carlos Lillo a través del sitio web www.dulcepatria.cl o el teléfono 09 7321916. "En las tiendas en que está a la venta tiene muy buena rotación. Ojalá más locales lo vayan pidiendo, porque se trata de algo bien especial".

CIRO COLOMBARA C. MM

DULCE PATRIA

"NOS HEMOS POSICIONADO CON UN PRODUCTO FINO"

▶ Juan Carlos Lillo, dueño de "Dulce Patria" empresa que distribuye un producto exclusivo, único en el mercado nacional. Se trata de un producto dulce, un postre elaborado con refinadas técnicas de la repostería francesa.

Grado de Exposición. Consciente de la distinción del producto, Lillo ha utilizado la distribución exclusiva, es decir, a unos pocos comercializadores, permitiéndole mantener la buena imagen del producto, adecuado nivel de precios y convenientes márgenes de utilidades para la empresa productora y el distribuidor.

"Dulce Patria ha penetrado en el mercado gracias a su calidad y al estricto proceso de fabricación, por ello, la distribución la hemos elegido también con delicadeza, buscando el público que valore la excelente calidad de nuestro producto", comenta Juan Carlos.

Hasta hoy, el principal potencial de venta ha sido el boca- boca de quienes han degustado, lo cual paralelamente ha despertado interés de varios restaurantes y tiendas especializadas del sector alto de la capital para incluirlo en su comercialización. De esta forma, "Dulce Patria" esta llegando de manera eficiente a su público objetivo, es decir, a aquellas personas que gustan del sabor y exclusividad de productos.

Juan Carlos Lillos ha optado por ubicar su producto como exclusivo dentro de los canales de distribución.