

Inca Kola: el sabor del Perú

El Perú es mundialmente conocido por su pisco. Pero en este país existe otra bebida, no alcohólica, que llama la atención en cualquier lugar. La gente la compra en restaurantes y bares, pero también en quioscos, en el cine o en los medios de transporte. La consumen en la oficina, en la playa y en sus hogares. Su éxito es tal, que incluso supera en ventas a la poderosa Coca Cola. Esta es una bebida que con su color amarillo brillante está presente permanentemente en la vida de todos los peruanos. Se trata de la famosa gaseosa "Inca Kola"...

Teniendo en cuenta que el origen de los peruanos proviene mayoritariamente de la cultura inca (o quechua), no es muy sorprendente que la bebida nacional de este país se llame precisamente "Inca Kola". También es obvio que el color amarillo fue creado en homenaje a los incas ya que éstos adoraban al sol. Pero lo asombroso de la Inca Kola es su importancia como ícono de la cultura local y el orgullo que sienten los peruanos por tenerla.

Dándose una vuelta por Lima, la cuna de la Inca Kola, se nota por todos lados la influencia de la marca en la vida cotidiana. Si pasas por los mercados indios de Miraflores o del centro, puedes comprar desde llaveros hasta poleras con el logotipo de esta gaseosa. Acercándose a la transición de la Avenida Wilson y Tacna, puede ser que te salude un policía desde su plataforma de tráfico la cual lleva un anuncio con el mensaje: "Inca Kola – hay una sola y el Perú sabe por qué". Y si quieres tomar

un cafecito en el Starbucks, también puedes ver una botella de Inca Kola junto a la Coca Cola o la Fanta en la vitrina de la refrigeradora.

"Todos nos identificamos con la Inca Kola. Es lo que nos distingue de los otros países en América Latina", dice Magnolia Quiroz, encargada del programa de visita a la planta del centro de producción en el Rímac, Lima. Y ella no es la única que piensa así, puesto que esta bebida es un producto consolidado que ha estado presente en el paladar de los peruanos durante más de 75 años.

Una historia de éxito

Aunque hoy en día esta gaseosa es un símbolo local, sus creadores fueron una familia inglesa. El matrimonio de José Robinson Lindley y Martha Stoppanie migró a Lima en el año 1910; 25 años después inventaron la Inca Kola para agradecerles a los peruanos su acogida en la nueva patria.



Poco a poco la Inca Kola se ganó el corazón del peruano. La simpatía por su sabor y color extraordinario, el vínculo a la cultura peruana y la comunicación constante con el pueblo a través de comerciales y eslóganes (por ejemplo “Solo hay una y no se parece a ninguna” (1936-50) o “Destapa el sabor del Perú” (2005)) hicieron que la marca se extendiera desde Lima hacia las provincias. De esta forma, la Inca Kola se convirtió en la bebida gaseosa más popular de todo el Perú.

Su fama se extendió también al resto del mundo. La Universidad de Harvard se enteró del fenómeno peruano y realizó una serie de investigaciones. Al final descubrió lo que Coca Cola nunca habría esperado: que esta bebida local era más consumida que la famosa gaseosa multinacional. Entonces, ¿qué haces si no puedes vencer a tu enemigo? Claro, ¡te unes a él! Y así nació en el 1999 la alianza estratégica entre The Coca-Cola Company y Corporación Lindley, propietaria de la Inca Kola.

Con el acuerdo, las dos empresas salieron como ganadoras: mientras la Corporación Lindley mantiene sus derechos de propiedad de la marca Inca Kola en el Perú y adquirió el derecho de embotellar y distribuir las marcas de Coca Cola en el país, The Coca-Cola Company tiene la licencia de producir y comercializar la Inca

Kola afuera del Perú.

De esta manera, Corporación Lindley tiene hoy plantas de forma descentralizada tanto en la costa, la sierra y en la selva del Perú. Produce hasta 1000 botellas por minuto y maneja su labor siguiendo la tradición familiar que ya entró en su cuarta generación.

La gaseosa y sus curiosidades

Sin duda los peruanos celebran y aman su gaseosa dorada de sabor refrescante. Pero hay algunas curiosidades que no están científicamente comprobadas y sin embargo los peruanos insisten en su existencia.

Un fenómeno es la magia del envase. Si vas a un restaurante peruano y pides una Inca Kola, puede ser que el mozo te pregunte si la deseas en envase de vidrio o de plástico. La razón es simple: muchos creen que el sabor de la Inca Kola varía notablemente según su forma de embotellamiento.

“Es que la temperatura de una botella de vidrio hace que el líquido se mantenga fresquito”, dice Javier Tapia, consumidor frecuente de la Inca Kola en vidrio. Su esposa Vanessa añade que los peores envases son los de plástico: “Es como poner pan en una bolsa de plástico; definitivamente el pan se pone más húmedo.”

El gran perdedor del “concurso



de popularidad” es el vaso de papel en el cual se sirve la Inca Kola en las cadenas de comida rápida. Javier explica el problema: “En Bambos los vasos de papel están apilados. Así que el tinte del vaso se queda adentro del otro vaso e interviene en el sabor.”

Otro mito referente al “amarillo burbujeante” es su contenido de gas. Elizabeth Guzmán Arroyo, abogada y adicta a la Inca Kola, aclara: “No me gusta la Coca Cola porque tiene mucho gas. La Inca Kola es más liviana y burbujea menos.” La fuente oficial, Corporación Lindley, no confirma esta sensación porque las dos bebidas son producidas con el mismo porcentaje de gas.

Por último lo que distingue a la Inca Kola peruana de la Coca Cola o la Fanta es que no se mezcla. “La Coca Cola sirve para hacer Cuba Libre; la Fanta se puede mezclar con cerveza o whisky. La Sprite se puede usar para preparar mojitos. Pero ¿con qué mezclas la Inca Kola? ¡Con nada!”, dice Cristián, dueño de un hostel en Miraflores, Lima, y productor de eventos.

En realidad la Inca Kola es un producto de fantasía mezclado con patrimonio cultural, por lo cual no es apta para influencias de otros países. Además será por algo que Corporación Lindley le puso a la Inca Kola el eslogan “El sabor de la creatividad” (2007). ¿Quieres saber cuál de los mitos es verdad? Entonces solo hay una manera de

averiguarlo: “vívela, destápala, tómala...” (1982).

El secreto del sabor

Lo más característico de la Inca Kola es probablemente su sabor y color. A primera vista “parece orina y sabe a chicle”, como dicen las malas lenguas. De hecho muchos extranjeros son escépticos cuando toman la gaseosa por primera vez porque les intimida su color artificial dorado. Las asociaciones más comunes con el sabor entonces son de gelatina, manzanilla o piña.

Aunque la formula de ingredientes es secreta y protegida por parte de Corporación Lindley, muchos peruanos saben muy bien cuál es la base de su bebida nacional: la hierba Luisa. Esta planta aromática crece en muchos huertos familiares; es servida como infusión o refresco y es conocida por su buen efecto digestivo.

Quizás eso ayuda a explicar el misterio de porqué la Inca Kola va perfectamente con cualquier plato de comida peruana. Sin embargo el gerente general de la Corporación Lindley, Johnny Lindley Suárez, tiene su propia teoría: “Es un gusto adquirido, ya está en nuestros genes”. Bueno, quién sabe...

Lee el artículo y escúchalo online:

DEUTSCH

<http://www.veintemundos.com/magazines/58-de/>

ENGLISH

<http://www.veintemundos.com/magazines/58-en/>

FRANÇAIS

<http://www.veintemundos.com/magazines/58-fr/>



¡ME ENCANTA EL ESPAÑOL!