**Toda una familia detrás de los licores Caramel**

Lo que comenzó como un hobby de una jubilada se transformó en un microemprendimiento que ahora engloba a toda la familia. Conocé la historia atrás de Caramel, que hará su debut en Caminos y Sabores con sus deliciosos licores.

Cuando Andrea Hasenbalg se jubiló luego de una larga carrera como docente y empezó a realizar licores y mermeladas en su casa de La Plata como hobby, nunca se imaginó que cinco años después estaría vendiendo sus productos a los miles de visitantes que se agolpan cada año en Caminos y Sabores para descubrir los aromas, texturas y colores de cada rincón de nuestro país.

En la nueva edición de la feria, que se realizará del 7 al 10 de julio en el predio de La Rural, se presentará por primera vez Caramel, un emprendimiento familiar que lleva adelante Andrea junto a su marido y sus dos hijos. Sus productos son auténticamente caseros, elaborados sin ningún tipo de conservantes y con ingredientes delicadamente seleccionados.

“Desde chica en mi casa se cocinaban mermeladas, conservas, licores y todas esas cosas”, afirma la fundadora de la firma, que aprendió el oficio y todos los secretos de su madre y de su abuela. Y lo que empezó como un entretenimiento que recibía todo tipo de halagos de parte de familia y amigos, pasó a ser un emprendimiento bastante exitoso que no para de crecer y sorprender a propios y ajenos.

En principio, Andrea se animó a comercializar sus productos en una pequeña plaza de La Plata los fines de semana. “Después empezamos a participar de eventos más grandes, de ferias cerradas, y en paralelo además a vender a distintos negocios”, agrega. Y la prueba de fuego será esta semana en La Rural, cuando haga su debut en el encuentro que celebra nuestra cultura e identidad.

“La idea es imponer un poco el producto en el mercado y la mejor manera de llegar es a través de estos eventos. Son una gran vidriera para nosotros”, rescata la jubilada devenida en empresaria. “Te pone en contacto con posibles compradores y con otros emprendedores que pueden complementar su negocio con nuestro producto”, acota.

Pero todo pequeño emprendimiento de este tipo requiere esfuerzo, dedicación y sacrificios. Y para eso Andrea cuenta con el mejor de los respaldos: su familia. “En la cocina estamos uno de mis hijos y yo, que preparamos la base de los licores. Después mi otro hijo está en la parte de embotellado, lavado de botellas, y en la venta. También tengo un sobrino que colabora cuando tenemos eventos grandes. La novia de uno de mis hijos se ocupa del diseño y la parte publicitaria. Y mi marido se ocupa de la logística y los insumos”, resume.

A medida que surgían las necesidades, cada miembro del grupo familiar supo ocupar su lugar y cubrir el rol en el que se sentía más cómodo. Sus dos hijos ya llevan tres años trabajando en el proyecto, mientras que en paralelo desarrollan sus carreras en la universidad. “El más chico estudia abogacía y el más grande arquitectura. Ante la alternativa de necesitar un trabajo, se entusiasmaron con esto que les permite una flexibilidad horaria. Por ejemplo, ahora el más grande tiene una entrega el lunes y está prácticamente desaparecido”, comenta Andrea.

Y en cuanto a los productos, Caramel tiene reservado más de una sorpresa para el público que concurra a la feria. “Es todo artesanal y hecho en casa, hasta el lavado de la botella y el envasado. No usamos conservantes, ni esencias artificiales, y elaboramos todo con productos naturales”, asegura la cabeza del microemprendimiento. Y la variedad de licores es abrumadora: de café, de chocolate, de cappuccino, dulce de leche, tipo Tía María y la vedette y producto estrella de la firma, el Baileys.

Calidad, originalidad, aromas caseros y una gran historia familiar, son las características que resumen a este microemprendimiento que hará las delicias de los visitantes de Caminos y Sabores.