

CARAMELOS EL CASERÍO DE TAFALLA, CASI 60 AÑOS ELABORANDO DULCES Y CUMPLIENDO SUEÑOS

Andrea APEZTEGUIA LARRAINZAR
andrea@youmedia.es



Caramelos El Caserío es una empresa que elabora dulces artesanales desde hace ya 59 años y cuya sede se encuentra en Tafalla, Navarra. Una compañía que ha marcado la historia de dicha localidad y que ha llevado el nombre de Tafalla como bandera por España y otros muchos países internacionales. Una larga trayectoria que hoy posiciona a El Caserío como una marca consolidada en la industria alimentaria de Navarra, además de ser un referente en el sector del caramelo "premium" a nivel nacional.

Caramelos El Caserío comienza su trayecto en 1964 de la mano de un tafallés, Jesús Ramírez: fundador y el primer maestro caramelero de la empresa. Ramírez, que regentaba una pastelería en Tafalla, viajó a Francia para conocer de primera mano las técnicas pasteleras más innovadoras del país galo para recrearlas después en su negocio. Durante este viaje estalló la Guerra Civil, impidiéndole volver a casa, y fue acogido en un caserío del país galo. Fue a su regreso a Tafalla, tras la guerra, cuando decidió crear una fábrica con un diseño que se asemejara a aquel caserío que lo acogió durante años en Francia y donde aplicar lo aprendido en repostería.

Ubicada en pleno corazón de Tafalla, la fábrica de Caramelos de El Caserío se convirtió en un importante icono en la vida cotidiana de muchos vecinos. Muchos de ellos recuerdan el olor tan característico, "rico y dulce", que producía su actividad y que se extendía por las calles de la localidad o porque algún familiar trabaja en sus instalaciones. Si bien entonces su reconocimiento era local, más tarde **su caramelo de piñones -su producto más emblemático - le permitió abrirse camino en el resto de España.**

Este dulce nació de la idea de Ramírez de reutilizar los piñones sobrantes de una campaña de turrones de Navidad, mezclándolos con masa caramelizada. Un caramelo que conquistó el paladar de los españoles logrando que la marca de Caramelos El Caserío creciera y fuera conocida por hasta 3 generaciones. Una trascendencia generacional que se debe, principalmente, a que muchas personas han crecido con este caramelo que les regalaban sus abuelos y abuelas durante su niñez. De esta manera, El Caserío se ha convertido en una marca que hoy la sociedad vincula a los recuerdos, a la infancia y a momentos felices.



EXPANSIÓN Y DESARROLLO DE NUEVOS CARAMELOS

La firma, que desde 2007 está ubicada en el polígono industrial La Nava de Tafalla, está dirigida por **Ramón San Martín, Director General de la compañía durante los últimos 13 años. Con una plantilla de 31 profesionales en fábrica, El Caserío elabora hasta 20 gamas de caramelos**; productos que sobresalen en el mercado, algunos por su carácter artesanal y de calidad y otros por su fórmula innovadora. Estos caramelos son distribuidos por toda España y son exportando a más de una decena de países de cuatro continentes, lo que supone un 11% del total de facturación de la empresa.

Cifras que, durante los próximos cuatro años, se prevé alcanzarán el 18% a través de la creación de nuevos canales de venta, el desarrollo de una **nueva gama de productos basada en los nuevos hábitos de consumo y fortaleciendo la presencia de la marca en mercados internacionales, como el francés.**

UNA FIRME APUESTA POR LA SALUD, LA SOSTENIBILIDAD Y LA INNOVACIÓN

Si bien las recetas tradicionales son y serán siempre parte de su ADN, El Caserío ha trabajado en los últimos años en nuevas fórmulas con las que dar respuesta a la demanda social y cumplir con su deseo de ser una empresa que crea un impacto real en su entorno más directo. "Estamos trabajando para hacer los mejores caramelos del siglo XXI; saludables, respetuosos con las personas y el medioambiente y elaborados con productos 100% naturales, de calidad y de proveedores locales", según explica **Ramón San Martín, Director General de El Caserío.**

Un nuevo planteamiento que la empresa ejecuta a través del **desarrollo de diversos proyectos de I+D+i, apoyados e impulsados por convocatorias públicas de Gobierno de Navarra**, que han permitido a El Caserío situarse como una de una de las compañías más vanguardistas en el mercado de los dulces y los snacks.



La primera fábrica de Caramelos El Caserío, ubicada en el centro de Tafalla.



Instalaciones de la fábrica El Caserío en el Polígono La Nava de Tafalla.

En 2017, la empresa lanzaba una nueva gama de caramelos 100% tolerantes, aptos para todas las personas, respetuosos con la salud y el planeta: los caramelos BE4. Este producto permitió a El Caserío dar un importante paso en el mercado de los caramelos saludables de última generación. En la actualidad, la compañía trabaja junto con Nucaps Nanotechnology, empresa navarra especializada en el desarrollo de técnicas de encapsulación en la industria alimentaria, farmacéutica y cosmética, en el primer caramelo nanotecnológico: 'Healthy-Nano Sweet'. Un nuevo proyecto con el que se trabaja en la creación del primer caramelo con principios activos y probióticos encapsulados, beneficiosos para la salud. Todo ello, sin azúcar, gluten o lactosa, veganos y sabrosos, gracias a la aplicación de colorantes y aromas naturales procedentes de jugos de fruta.

En esta misma línea, El Caserío trabaja a través de procesos de sostenibilidad, con los que es capaz de envolver sus caramelos con envoltorios biodegradables y respetuosos con el medioambiente.

EL SALTO AL MUNDO VIRTUAL


En esta larga lista de proyectos, en activo y en proceso de desarrollo, el último que ha lanzado la empresa es la creación de un showroom virtual en el Metaverso, como un nuevo canal de ventas y de relaciones comerciales al que se puede acceder a través de su propia web: www.elcaserio.es/metaverso.

Showroom virtual de Caramelos El Caserío en el Metaverso.





EL CARAMELO SOLIDARIO PARA LUCHAR CONTRA EL ALZHEIMER

Los abuelos y las abuelas han tenido un papel fundamental en la trayectoria y evolución de la marca. Con esta idea, en 2015 la marca creaba el caramelo del Alzheimer, en colaboración con el CIMA y CEAFA, cuyos fondos están destinados al estudio y a las personas afectadas por esta enfermedad y sus cuidadores. El 10% de todas las compras de este caramelo en su tienda online (www.elcaserio.es/tienda) van destinadas a este mismo objeto. De esta manera, la empresa trata de devolver a los mayores, parte de lo que han aportado a El Caserío y cumplir -además- con su misión solidaria con la sociedad. 



El dulce solidario de El Caserío, el Caramelo del Alzheimer.

El equipo de Caramelos El Caserío con los caramelos del Alzheimer.

