

HERALDO

Las gominolas con alcohol hechas en Tauste que endulzan fiestas de influencers y estrenos de Netflix

- Dulces Locuras es el nombre de la empresa que una jovencísima Alicia Sánchez montó hace ocho años, cuando tenía 23, motivada por su afición a la repostería creativa.



Huesca Tauste Gastronomía Emprendedores Alcohol Netflix Alimentación Empresas en Aragón

<https://www.heraldo.es/noticias/economia/2022/11/18/las-gominolas-con-alcohol-hechas-en-tauste-que-endul...>

Lucía Valero

Sábado, 19 noviembre 2022

Hace ocho años, cuando **Alicia Sánchez** hacía sus primeros pinitos en el sector de la repostería creativa no llegó a imaginar que más tarde sería su sustento de vida. O quizás sí, porque a esta **joven de Tauste** no le falta ni imaginación ni ganas de trabajar. Estudió Magisterio de Educación Física en Huesca y, cuando volvió al pueblo, decidió sacarse un dinero extra con sus **tartas personalizadas** y otras creaciones mientras estudiaba las oposiciones. Al principio se fue dando a conocer a través de amigos y, con el tiempo, aquel **plan B** se ha convertido en **Dulces Locuras**, una empresa consolidada cuyo producto estrella y diferenciador son las **gominolas con alcohol**.

Su **producto** es **único** no solo en la zona, sino **en todo el país**. De hecho, **sus servicios han sido requeridos por Netflix**, para el estreno de la segunda temporada de la serie 'Valeria'. "Fue en plena pandemia y no se pudo hacer una presentación presencial como les hubiera gustado. Entonces, quisieron enviar detalles a quienes hubieran estado invitados a la premier y me los encargaron a mí. Fueron unas **galletitas de la fortuna con frases** en su interior que me enviaron los guionistas", recuerda. También ha impartido un taller en Ibiza para influencers y empresarias, como Ana Gayoso, y sus gominolas con **alcohol** amenizaron la Blue Party by Michenlo de Madrid, a la que asistieron invitadas como Dulceida o Laura Escanes.

"Estuvimos con nuestra Moving Gomis Cocktail Bar, una bandeja cigarrera llena de gominolas con **alcohol** y quienes las prueban tienen que adivinar de qué son. Es como una cata en movimiento", explica Alicia. **Su mente siempre está trabajando y creando**, incluso cuando está de fiesta con

amigos. De hecho, fue así como surgió la idea de Dulces Locuras. **“ Las vivencias hacen que me vengan ideas a la cabeza y, un día, tomando copas me pusieron las típicas chucherías para picar. Entonces pensé que por qué no juntar las dos cosas en una sola”,** recuerda.

De ahí surgió la idea, pero materializarla le llevó un tiempo. “Cuando mezclas **alcohol** con azúcar no es fácil que salga una receta estable. Estuve todo un verano en el laboratorio haciendo pruebas y, aunque ahora tengo un producto ya desarrollado, todavía sigo en estudios e investigación para mejorar”, explica. Fruto de este empeño constante por ir un paso más allá, **la gama de productos de Dulces Locuras es muy amplia, aunque hay varios que destacan.** “Lo que más se vende en la web es el Party Pack, una caja con un surtido de todas las gominolas con **alcohol** (mojito, cava, ginebra rosa, ron, vermut, tequila y jaguermeister) que se compra mucho para sobremesas con amigos. También tienen mucha salida los servicios como catas de gominolas a domicilio y otras cosas para eventos”, explica.

También elabora tartas personalizadas y galletas con fotos comestibles o, una de las últimas y más innovadoras incorporaciones, las pajitas de bambú para cócteles con una chapa de caramelo y aderezo. Todos los productos se pueden comprar en su tienda online y, si uno llega y no encuentra lo que necesita, no hay problema, **el servicio personalizado es una de las características de Dulces Locuras.** “Mi trabajo es muy artesano y, aunque hay gente que piensa que es una desventaja porque ralentiza la producción, para mí es un valor añadido. **Tengo suerte de que sea algo tan manipulativo porque lo puedo personalizar al gusto del cliente**”, argumenta Alicia. Esto hace que sus productos triunfen también entre las empresas que quieren hacer detalles corporativos.

Todos los productos de Dulces Locuras salen de un obrador situado en Tauste, el pueblo de Alicia. Allí tiene un local habilitado para desarrollar su trabajo donde, al principio, solo había un horno. Pero con el tiempo, ha ido adquiriendo otras máquinas que le pueden ayudar algo en su labor, como amasadoras o una impresora de papel comestible, y tiene, dice, “muchos pingos”. Aun así, insiste en que el suyo es un trabajo muy manual. Empezó por gusto y siendo autodidacta pero con el tiempo ha ido realizando cursos y estudiando para perfeccionar procesos, descubrir nuevas técnicas y estar al tanto de las tendencias. **Una de las cosas que confiesa más cuesta es mantener un porcentaje de alcohol en volumen dentro de la gominola.** “Cuando cocinas, el **alcohol** se evapora pero mi objetivo era mantener esa esencia que no hace que te emborraches, pero sí da un puntillo”, explica.

Alicia empezó sola pero ahora tiene contratadas a dos chicas que están en la producción y una compañera la apoya con la impartición de talleres. Además, tiene que subcontratar muchos servicios, como una agencia de comunicación y otras cuestiones que dan forma completa a su innovador servicio. Porque Dulces Locuras, dice su fundadora, siempre tiene un toque de innovación. **“A un negocio así hay que echarle fuerzas, energía, actitud y otra vez fuerzas. Y sobre todo, tener mucha cabeza.** Hay veces que se me apodera todo y tengo que parar y decirme a mí misma que solo tengo una. Pero lo que hago me gusta muchísimo y siempre digo que si Dulces Locuras se cae algún día, habré aprendido mucho en este camino y me montaré otra cosa”, asegura esta joven taustana que, a sus 30 años, tiene claro que la vida del emprendedor es la suya.

Además, ha podido encaminar su negocio de forma que lo compagina con su otra pasión, la enseñanza. Y es que Dulces Locuras también son talleres temáticos para niños. Por ello, por ejemplo,

en el pasado Halloween Alicia estuvo en los colegios de Uncastillo y Lituénigo. Su público también es adulto y no es raro verla con las manos en la masa y hablando de repostería creativa tanto en su obrador de Tauste como en espacios de Zaragoza como la Zarola o Kiwiki.

Entre talleres, eventos y el trabajo que hay detrás de la tienda online, Alicia se centra ahora en la campaña de Navidad y un producto muy especial, **sus 12 estrellas de cava** . Es, valga la redundancia, la estrella de la temporada y consiste en una caja con un packaging muy cuidado en cuyo interior hay **doce chucherías de cava bañadas en oro**. Es otra de las ingeniosas ideas de esta, como ella misma se define, “amante del noble arte de la coctelería, golosa y fiestera” cuya cabeza no deja de pensar para seguir endulzando de la manera más original todas las fiestas que haga falta.

Apúntate a la newsletter de economía y tendrás cada semana las últimas noticias del sector, claves y recomendaciones de expertos.