

Emprendedores de Olmué crean licores inclusivos con sistema braille

Samuel y Paulina dejaron su vida en la ciudad para emprender en Quebrada Alvarado con un proyecto artesanal que hoy incorpora la inclusión con apoyo de INDAP.

Desde la cocina de su casa en Quebrada Alvarado hasta una bodega equipada con identidad propia, Samuel Ponce y Paulina Cataldo han construido mucho más que un emprendimiento: han creado un proyecto familiar con sentido, arraigo territorial e inclusión real.

Hace casi 15 años dejaron su vida en Quilpué para regresar a la tierra natal de Samuel, en la comuna de Olmué, con una convicción clara: elaborar licores artesanales conectados con el entorno y las tradiciones locales. Así nació "Licores La Cuesta", una propuesta que hoy no solo destaca por sus sabores, sino también por incorporar el sistema braille directamente en el vidrio de sus botellas.

"Queríamos que nuestra identidad estuviera en cada detalle. La botella tiene nuestro nombre en relieve, con lectura táctil que dice 'Licor de hierba y frutos silvestres. Chile'. Es una botella inclusiva, pensada para que todas las personas puedan acceder a la información", explica Paulina Cataldo.

La innovación no se limita al etiquetado. El envase cuenta con un sistema abre fácil que mejora el agarre y facilita el giro de la tapa, y su bodega dispone de acceso mediante rampa para personas con movilidad reducida. La inclusión, en este proyecto, no es un concepto, sino una práctica concreta.

UN SUEÑO QUE PARTIÓ EN LA COCINA

El emprendimiento comenzó con una olla de 30 litros y recetas heredadas. "Partió como una necesidad familiar y de desarrollo. Fue un proceso con muchas dificultades, pero con mucha convicción", recuerda Samuel Ponce, propietario de Licores LA CUESTA.

Los primeros sabores nacieron de la recolección silvestre y de su propia huerta: menta, salvia, peumo, boldo, mistela y licor de manjar. Con el tiempo ampliaron su propuesta hacia variedades frutales como frutilla, maqui y níspero, y próximamente sumarán frambuesa. La materia prima es producida por ellos mismos y también a través de la asociatividad con otros agricultores usuarios de Instituto de Desarrollo Agro-

pecuario (INDAP), lo que les permite garantizar productos limpios y libres de agroquímicos.

CRECER SIN PERDER LA ESENCIA

El acompañamiento del programa Prodesal —ejecutado en convenio entre INDAP y el municipio local— fue clave para pasar de una producción doméstica a una sala de procesos equipada. "Partimos con pequeños subsidios, después invertimos en equipamiento de acero inoxidable y hoy tenemos infraestructura adecuada. Pero el crecimiento ha sido paso a paso", destaca Samuel Ponce, propietario de Licores LA CUESTA.

Hoy la pareja proyecta ampliar su presencia en restaurantes y nuevos puntos de distribución, con la mirada puesta en mercados regionales y nacionales, pero manteniendo intacto el sello que los distingue: identidad local, producción artesanal e inclusión tangible.

