

La Universidad del Ron da sus primeros pasos con unas jornadas sobre esta bebida

Noticias

Será un curso intensivo en el que los asistentes aprenderán cuestiones como el proceso de crecimiento de la caña en los campos o las fases de destilación del ron

La **Universidad Experimental del Ron** dará sus primeros pasos en la costa granadina del 16 al 20 de septiembre con la presencia de expertos en esta bebida, así como historiadores, gastrónomos, científicos y empresarios de grandes marcas de ron.

Según el coordinador y director del curso, Ian Burrell, creador de Rum-Fest de Londres y experto internacional en ron, será un curso intensivo en el que los asistentes aprenderán cuestiones como el proceso de crecimiento de la caña en los campos, las fases de destilación, los métodos más apropiados de envejecimiento y las técnicas de coctelería con ron.

Las clases magistrales correrán a cargo de historiadores, gastrónomos, científicos, empresarios y expertos en destilería.

Además de las clases, los alumnos podrán visitar la destilería de Ron Montero (la única europea abierta al público) para conocer la historia y la geografía de la caña, entre otras cosas.

La costa Tropical es considerado el último reducto de Europa donde la plantación de la caña de azúcar ha subsistido hasta el siglo XXI.

En Motril, la tradición del ron se remonta al siglo XIX, según Andrea Martín, directora de Ron Montero.

Las primeras plantaciones llegaron a Motril de la mano de los árabes y de allí partió la caña hacia las Indias con Cristóbal Colón.

Redacción