



Pimienta & El Sibarita

GASTRONOMÍA

LICORES



Edición marzo 2022



DULCES OBRAS DE ARTE

CARNE & REPOSTERÍA
GRANDES ALIADOS





P&S: *¿Qué opinas usted sobre el concepto, que el Caribe es la patria del ron?*

PP: Nosotros los caribeños tenemos que sentirnos orgullosos de asegurar que el RON nació en el Caribe, como un destilado de la melaza producida durante la colonia en las plantaciones de caña de azúcar del Caribe a partir de mediados de S. XVI. Su primera mención escrita sucede en 1.661 (S. XVII) en una carta del gobernador de Jamaica, donde los describe como un aguardiente de caña de azúcar muy popular y añejado en barricas. "El ron es Caribe y el Caribe es ron".

P&S: *¿Cuáles son las denominaciones de origen del ron, más representativas que actualmente existen en el mundo?*

PP: En la actualidad existen 5 Denominaciones de Origen para los rones, sin embargo, las cuatro reconocidas a nivel internacional son la AOC Rhum de la Martinique (desde 1996), DOC Ron de Venezuela (desde 2003), DOP Ron de Guatemala (desde 2010) y la reciente DOC Ron Dominicano enero de 2022. Cabe destacar, que Cuba cuenta con una DOP desde el año 2013, y su reconocimiento mundial esta aun por lograrse.

P&S: *¿Cómo definirías los rones venezolanos?*

PP: El ron venezolano es uno de los mejores del mundo, esto debido a que las diferentes etapas de su producción son celosamente cuidadas para que sus aromas y sabores reflejen de manera franca lo que el clima y las condiciones geográficas le confieren. El tiempo es el principal compañero de nuestros rones ya que como mínimo deben tener dos años de envejecimiento en madera. El ron venezolano en general es una mezcla de alcoholes envejecidos de diferentes edades, lo que le otorga un balance entre complejidad y frescura. Tomar un ron venezolano es probar un sorbo de Venezuela.

P&S: *¿Cuál es la opinión que tienes sobre la producción del ron en Colombia?*

PP: Los rones colombianos son muy buenos al igual que los venezolanos, cubanos y dominicanos, ya que son de perfil hispano: son rones de cuerpo ligero, frescos, sobrios, equilibrados y con cuerpo (estructurados) que son producidos a partir de melaza y por destilación continua. En los últimos años ha aumentado la oferta internacional de rones premium y super premium de Colombia, los cuales han sido muy galardonados en concursos internacionales. Auguro un futuro muy exitoso y promisorio a los rones colombianos, en el corto y mediano plazo.

P&S: *¿Cuál es tu recomendación general para maridar el ron?*

PP: Existe desde hace unos pocos años para acá un movimiento gastronómico, un poco criticado por los conservadores, que quiere armonizar los destilados con los alimentos, siendo las armonías más populares la coctelería, el maridaje de Ron con Chocolates, Ron con Café y Cigarros. Los estudios recientes ya comienzan a dar sus primeros frutos encontrando formulas extraordinarias de armonías entre asados y preparaciones con cerdo y barbacoas de carne con rones añejos o viejos, e inclusive se están utilizando rones de diferentes categorías como ingredientes de nuestra comida típica y nuestros dulces tradicionales. Pronto les haremos conocer más sobre este apasionante tema.

