

Maestros roneros cubanos; ciencia y tradición



Por: Guadalupe Yaujar Díaz

Durante más de 150 años ininterrumpidos los Maestros roneros de Cuba han mantenido la transmisión del conocimiento de sus saberes a la tradición del exquisito producto, cuya industria nacional deviene una de las más sobresalientes en el mundo, debido a su alta demanda.

De ahí, la condición de patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación otorgada a los saberes de los maestros del ron cubano y a los espacios fabriles donde se transmiten sus conocimientos.

Tan importante reconocimiento está avalado en que no son solo los maestros los que guardan los secretos de este producto, sino los toneleros, o quienes reparan los toneles de roble americano, y otros obreros que aman esta elaboración.

Se hace imposible hablar de Cuba sin mencionar la bebida típica nacida de su

mejor caña de azúcar; el ron, a partir de la conservación de los más antiguos caldos (aguardientes y rones bases) unido en el arte y la sapiencia de los Maestros Roneros, al combinarlos en un meticuloso proceso de mezclas y añejamientos.

La caña de azúcar fue traída en 1493 por el almirante Cristóbal Colón durante su segundo viaje a la isla, y desde ese momento se cuenta una trayectoria que dio lugar en el siglo XIX al ron ligero (1862) año de este tipo de bebida en la oriental provincia de Santiago de Cuba.

En el transcurso del tiempo se puso de manifiesto cómo la calidad de los rones nacionales se sustenta en la bondad del clima y suelo, como factores indispensables en la fabricación de estas bebidas, unidas a perfectas alquimias en manos maestras.

Se trata de un trabajoso proceso en el cual es preciso fermentar, destilar, transportar la melaza, mezclar varias veces, añejar, reposar, todo ello antes del embotellado, a partir de la adecuada fórmula y la marca que ostente.

No faltan, además, las catas de los trabajadores de la industria antes de crear un producto novedoso, cuando confirman estos conocimientos como sucede en los Coloquios Científico-Técnicos Internacionales del Ron Cubano efectuados en el país todos los años.

Y es que ese ron que algunos llaman “elixir de dioses” sufre un proceso apoyado en maestros como José Pablo Navarro y Juan Carlos González (Primeros Maestros del Ron Cubano), Manuel Calderón, Asbel Morales, Salomé Alemán, (primera maestra ronera en 2016), Julio Enrique Ayan, César Augusto Martí y Tranquilino Palencia (Maestros del Ron Cubano).

Ellos, son nombres imprescindibles, porque la escuela del ron no es una academia propiamente, aunque la mayoría de los que intervienen en ella son universitarios; se trata de un proceso, al que se suma con una gran cuota de espiritualidad.

Cada Maestro del Ron Cubano tiene a un grupo de técnicos o aprendices, que aspiran a ser Maestros del Ron Cubano, insisten, quienes aspiran por cinco a siete años, para empezar su escuela. Sin embargo, generación tras generación, es un saber que se estudia toda la vida

Esta industria cubana, que exporta a más de 120 países del orbe y hace galas de la calidad y características inconfundibles, posee los factores naturales –clima y suelos--y la herencia de sus Maestros Roneros.

Existe, además, un respaldo de exigente control sobre el proceso productivo, elementos distintivos que hacen del ron cubano fuera acreedor desde 2010 del reconocimiento de la Denominación de Origen Protegida CUBA (DOP CUBA).

Sin dudas, en la conservación de la historia, tradición y herencia de más de un siglo, prevalece este importante rubro de la economía nacional.

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/161555-maestros-roneros-cubanos-ciencia-y-tradicion>



Radio Habana Cuba