

Ron Santero, firma de calidad que recorre el mundo



Tal vez porque la provincia de Sancti Spíritus posee una larga tradición en la fabricación de alcoholes es que los rones Santero, sello distintivo de este territorio central, cruzan los mares cada año para satisfacer a los clientes más allá de las fronteras.

Quizás el secreto se encuentre en los robustos toneles de roble blanco o en las mieles de caña y en los jugos, los cuales crean un sabor y aromas únicos, validados en su comercio en el mercado interno y en su exportación a China, Alemania, España y Francia, entre otras naciones.

La gama espirituana, que se distingue por su exclusividad y recoge al Aguardiente Natural, Añejo Blanco, Carta Blanca 3 años, Palma Superior, Añejo Ambarino, Añejo Reserva, Carta Oro 5 años y Añejo 7 años, pone de fiesta a quien lo saboree, por su calidad y exquisitez.

No en vano, esta bebida es considerada original, porque es el resultado de las mezclas de los más deliciosos aguardientes envejecidos; de ahí que muchos, al caracterizarla, le pongan los adjetivos de atrevida, ceremonial, posesiva, sensual, pura e indomable, que satisface a todos.

Este ron, cuya historia y nombre se remontan al siglo XIX, se encuentra muy vinculado a los miembros de la comunidad yoruba, asentados en el territorio cubano.

Quien sabe si por ello es que, además de la Marca Cubana de Conformidad que exhiben, su pasado cultural garantiza su notable aceptación, hecho en el que interviene además el trabajo de la Unidad Empresarial de Base Derivados, de la Empresa Azucarera de Sancti Spíritus, antigua Destilería Paraíso, y que se conoce por elaborar el producto desde la década del 90 del pasado siglo.

Sin lugar a dudas, este licor auténticamente cubano está destinado a enamorar a quienes lo degusten, lo que contribuye a validar el mérito de los maestros roneros de la mayor de las Antillas.

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/119187-ron-santero-firma-de-calidad-que-recorre-el-mundo>



Radio Habana Cuba