



Rum
EXPERIENCE
UNIVERSITY

Universidad
Experimental del Ron
Del 16 al 20 de Septiembre



Academia
Internacional del Ron
17 de Septiembre



Rum
EXPERIENCE
UNIVERSITY



Universidad
Experimental del Ron

Academia
Internacional del Ron



La Universidad Experimental del Ron “The Rum Experience University 2013” (www.rum-uni.com), en colaboración con Ron Montero (www.ronmontero.com), impartirá un curso intensivo sobre el ron y todo lo que le rodea, del **16 al 20 de septiembre en Salobreña, Granada**. De manera paralela, se celebrará una **Academia Internacional del Ron el martes 17 de septiembre**, en su misma sede.

Se trata de una oportunidad única para profesionales relacionados con este sector desde cualquiera de sus diferentes perspectivas para aprender, disfrutar y relacionarse con expertos destacados a nivel internacional. Es la primera vez que se va a celebrar un curso de estas características en España, con ponentes internacionales de tan alto nivel: historiadores, gastrónomos, científicos, empresarios y embajadores de grandes marcas y expertos en destilería.



Universidad *Experimental del Ron*

Fechas: 16-20 septiembre.

Precio: 899€.

Campus: BW Hotel Salobreña. Por las tardes habrá clases prácticas en museos, campo de caña, azucarera, destilería y bodega de Ron Montero

Ponentes: Ian Burrell; Bernard Lahousse; Jeff “Beachbum” Berry; David Cordoba; Michael Don Smith; Richard Seale; Jared Brown y Anistatia Miller.

Dirigido a: empresas o marcas. Periodistas, consultores, relaciones públicas, bloggers y turistas internacionales.

Idioma de las clases: inglés.

Para formalizar la matrícula: a través de la web “The Rum Experience University 2013” (www.rum-uni.com), o en el mail info@rum-uni.com.



Academia *Internacional del Ron*

Fecha: 17 de septiembre.

Precio: 20€.

Campus: BW Hotel Salobreña.

Ponentes: Ian Burrell; Jeff “Beachbum” Berry; David Cordoba y Esther Medina.

Dirigida a: profesionales y bartenders locales; empresarios, hosteleros y trabajadores del sector. Estudiantes de hostelería y coctelería, comerciales y distribuidores.

Idioma de las clases: español.

Para reservar: mandar un e-mail a info@ronmontero.com o llamar al teléfono 958 600 183.



Rum
EXPERIENCE
UNIVERSITY



¿En qué consisten?

La Universidad Experimental del Ron consiste en cinco intensivos días de curso que servirán a los alumnos para **profundizar en el conocimiento del ron desde diferentes perspectivas**, a través de las ponencias de expertos internacionales. Además de **asistir a clases magistrales**, tendrán la oportunidad de **visitar la destilería de Ron Montero, observar los procesos de maduración, conocer la historia y la geografía de la caña...** en definitiva, adquirirán los conocimientos necesarios para comprender el producto con el que van a trabajar, el ron, y las herramientas para utilizarlo.

La Academia Internacional del Ron se celebra en una única jornada y es una oportunidad única para conocer a profesionales del sector a nivel internacional y seguir ampliando los conocimientos de esta bebida que hace de esta tierra, la Costa Tropical, un destino turístico único en Europa.

Por supuesto, los alumnos de ambos cursos, tendrán la oportunidad de conocer, en primera persona, a las personalidades más influyentes del mundo en este sector, hablar con ellos, opinar y recibir sus consejos... crear vínculos profesionales que impulsen el futuro de su carrera.



Rum
EXPERIENCE
UNIVERSITY



Ian Burrell Promotor

El creador y director de este proyecto es **Ian Burrell**, considerado **uno de los mayores expertos en ron a nivel internacional**. Es el creador del **Rum-Fest de Londres**, www.rumfest.co.uk la Feria del Ron más importante del mundo.

Burrell, un enamorado de la gastronomía tropical y la coctelería es considerado **el único Embajador Internacional del Ron**. Ha trabajado como consultor para las principales compañías de bebidas espirituosas del mundo e impartido seminarios en establecimientos y show bars en Australia, India, Francia, Holanda, Alemania y Reino Unido, sin olvidar los míticos Manhattan Cocktail Classic y Tales of the Cocktail. Ha celebrado Academias del Ron y Clases maestras en unos 20 países y participa como jurado en numerosas competiciones de coctelería.

Rum
EXPERIENCE
UNIVERSITY



Bodega Ron Montero Promotor



Fundada en 1963 por **Francisco Montero Martín**, Ron Montero está considerada entre los expertos del sector una de las bodegas de ron de mejor calidad a nivel europeo.

Pertenciente a una familia de gran tradición en productos derivados de la caña de azúcar, propietaria de importantes azucareras y destilerías, la Bodega Ron Montero tiene acceso a los mejores alcoholes para la producción de sus rones, elaborados según el método tradicional.

La Bodega de Ron Montero es la única del continente europeo abierta al público. Durante el curso, se podrán visitar sus instalaciones y observar el sistema de soleras y criaderas llevado a cabo en barricas vírgenes de roble americano, un método de producción poco común que aporta al Ron Montero su alta calidad.

Rum
EXPERIENCE
UNIVERSITY



¿Por qué en Andalucía?

La caña de azúcar ha estado **presente en Andalucía desde hace más de mil años**, pero es en el área de Motril, en la llamada **Costa Tropical**, donde su permanencia ha sido más prolongada. De hecho, la Costa Tropical ha sido el último reducto de Europa donde su plantación ha subsistido hasta el siglo XXI.

Poca gente sabe que **fue desde las costas de Granada desde donde partió con la caña de azúcar hacia el Caribe**, después de un periplo de siglos con origen en Papúa- Nueva Guinea. A las costas de Motril llega de la mano de los árabes en el siglo X d.C. y toma tal protagonismo en esta región que se constituye en un auténtico monocultivo hasta finales del siglo XVIII.

Rum
EXPERIENCE
UNIVERSITY



Los mejores profesionales del Ron, reunidos



JARED BROWN Y ANISTATIA MILLER,
HISTORIADORES
REINO UNIDO

Historiadores, investigadores... y autores de más de 30 obras sobre el origen y la evolución de las bebidas espirituosas. Dirigen la consultora Mixellany Limited, referencia editorial en estas bebidas. En 2010 recibieron el premio de la revista Class al mejor autor del año y, en 2011, el International Wine & Spirits Competition's Award .



Ponente Universidad Experimental del Ron



Ponente Academia Internacional del Ron



BERNARD LAHOUSSE
CIENTÍFICO
BÉLGICA

Licenciado en Bioingeniería, está especializado en el desarrollo de la innovación aplicada a los procesos de elaboración alimentaria. Es el creador de la web www.foodpairing.be, una importante herramienta de trabajo para grandes chefs y expertos en cocteles. Es uno de los fundadores de la empresa a Sense for Taste, especializada en el desarrollo de nuevas tecnologías en alimentación.



JEFF "Beachbum" BERRY
EXPERTO GASTRONOMÍA
TROPICAL
ESTADOS UNIDOS

Está considerado entre las 25 personas más influyentes del siglo XX en el mundo de la coctelería, según la revista Imbibe. Es autor de la serie de libros sobre cocina y bebidas tropicales, "tiki", más reconocidos a nivel internacional según Los Angeles Magazine , [books on vintage Tiki drinks and cuisine](#). De él se ha escrito en medios como *New York Times*, *Wine Enthusiast* magazine, *Class* magazine, Salon.com, the *New Orleans Times-Picayune* o *Florida Sun-Sentinel*.





ESTHER MEDINA
EXPERTA EN COCTELERÍA
ESPAÑA

Esther Medina Cuesta trabaja en Londres, donde ha desarrollado su carrera profesional en establecimientos emblemáticos, como LAB (Soho), Albannach, Milk&Honey, The Player, Jazz Ronnie Scott... Ha sido nominada como Class Bartender y Class Bar Manager del año. Considerada entre las 50 personas más influyentes de la industria de bebidas y la tercera mujer más destacada según el programa de Channel 4 Good Food.

A



DAVID CORDOBA
EXPERTO EN COCTELERÍA
ARGENTINA

Es uno de los cocteleros más reconocidos a nivel internacional. Licenciado en márketing, comenzó su andadura profesional en el mundo de la comunicación, hasta que descubrió su verdadera pasión, la coctelería. Ha trabajado en los establecimientos más emblemáticos de Europa y América Latina y ha recibido numerosos galardones al mejor coctelero en competiciones al más alto nivel. En la actualidad, Cordoba es embajador de la marca Bacardi Superior y trabaja en Londres.

U A



MICHAEL DON SMITH
PERSONAL COACH
REINO UNIDO

Dirige varias empresas de desarrollo y crecimiento personal en Reino Unido y ha trabajado como coach para grandes compañías como The Man Group, Scottish & Southern Electricity, Birmingham City Council, The Metropolitan Police y Barclay's Bank. Su máxima es "Tú eres el mensaje. Si tu empresa no obtiene los resultados que pretende, es que no comunica de la manera adecuada".

U



RICHARD SEALE
DIRECTOR DE
FOURSQUARE
BARBADOS

Nieto de Reginald Leon Seale, fundador, en 1926, del ron Foursquare, es la cuarta generación al mando de la marca, que dirige desde 1993. Criado en Barbados y educado en Londres, ha sabido enfocar su pasión por el ron y abrir la puerta de la innovación a una de las industrias más tradicionales del mundo.

U

**Los mejores
profesionales
del Ron,
reunidos**



Rum
EXPERIENCE
UNIVERSITY



¿Qué materias incluye?



- Los métodos de producción del ron.
- Los secretos y características del arte de envejecimiento del ron en barrica, según el método jerezano.
- El arte de la cata, degustación y aprecio de cada tipo de ron.
- La historia de la caña de azúcar.
- Historia de ron y de sus cocteles, con clases magistrales coctelería.
- Maridaje gastronómico con ron.
- Técnicas para hablar en público a una audiencia especializada en este sector.
- Visitas culturales: museo de la caña de azúcar, bodega de Ron Montero o a la única destilería de ron de la España peninsular, entre otras.



Contacto

Comunicación y Prensa

Nuria González Barahona

ngonzalez@ronmontero.com

+34 648207739

Bodega Ron Montero

Camino de la vía, s/n 18600 Motril (Granada)

info@ronmontero.com (+34) 958 600 183

Rum Experience University

info@rum-uni.com