



Discover Puerto Rico y Ronés de Puerto Rico promoverán juntos la gastronomía boricua en el Food & Wine Classic en Aspen, Colorado

El evento contará con las creaciones el chef boricua Mario Pagán

San Juan, Puerto Rico, 21 de marzo de 2022 – La gastronomía y el ron puertorriqueño tendrá un espacio promocional especial durante la celebración del próximo Food & Wine Classic en la ciudad de Aspen Colorado, evento que anualmente reúne a miles de entusiastas de los viajes, el buen vino y la buena mesa.

Con el junte, Discover Puerto Rico desarrollará una serie de promociones destacando la isla como un destino para los amantes de los sabores caribeños, mientras Ronés de Puerto Rico complementará la oferta destacando la producción de las once destilerías isleñas.

“Esta unión permite no solo promover a Puerto Rico como destino para los viajeros, sino que busca fortalecer la industria del ron en la Isla, uno de los pilares de nuestra economía”, dijo Leah Chandler, Principal Oficial de Mercadeo de Discover Puerto Rico. “Nos asociamos, además, con el chef Mario Pagán, quien, con sus mágicas creaciones, ofrece un novedoso pero auténtico sabor caribeño en cada uno de sus platos”.

“Este es uno de los eventos principales de la gastronomía a nivel internacional y Ronés de Puerto Rico tenía que estar ahí para mostrar la calidad y versatilidad de los ronés que se producen en nuestra isla, revelando al mundo por qué somos la capital del ron”, dijo Maite Jordán, directora del programa Ronés de Puerto Rico.

El evento se llevará a cabo entre el 17 y 19 de junio. Serán tres días en que en el *Grand Tasting Pavilion* Puerto Rico tendrá un exhibidor con muestras de nuestra gastronomía y nuestros mejores cócteles, hechos con productos y manos puertorriqueñas.

“Me enorgullece poder ofrecer, con cada plato, nuestro sabor, nuestra cultura y marcar las cosas que hacen que Puerto Rico se sienta y sepa distinto. La meta es que puedan saborear un poquito de nuestra isla en cada bocado y para eso combinamos elementos tradicionales de la cocina criolla con sabores modernos, procurando siempre mantener el sazón que le dice al paladar que ese bocado es boricua”, dijo el chef Mario Pagán.

Del mismo modo, Discover Puerto Rico será anfitrión de una cena para medios de comunicación y personas influyentes en las redes sociales especializados en temas de gastronomía y turismo. En esta porción del evento se espera la participación de unas cincuenta personas que conocerán sobre la oferta turística de la Isla, la gastronomía, los cócteles y los ronés puertorriqueños. Actualmente, cerca del 70% del ron que se consume en EE.UU. se produce en la Puerto Rico. Esta es la segunda vez que Discover Puerto Rico participa en el Food & Wine Classic en Aspen, evento que reúne a los enólogos, chefs e influenciadores culinarios más destacados del mundo. Además de demostraciones de cocina, degustaciones de vinos y paneles de discusión con chefs y expertos en vinos de talla mundial, se ofrecen talleres de cocina para los participantes. El año pasado unas 3,000 personas asistieron al evento.

###