**El folclore de Azuero y la Ruta del ron en día completo (incluye almuerzo)**

Descubra en un día completo la cultura y el folclore de Panamá con la visita de Azuero y conozca el proceso de producción del mejor ron de Panamá, el Ron Abuelo, en la Hacienda San Isidro. En la península de Azuero conocerá a sus hábiles artesanos que mantienen intactas las tradiciones que se remontan a la época de la corona. En particular, podrá admirar la confección de las denominadas polleras, los vestidos tradicionales que utilizaban las mujeres en España durante la conquista, hechos a mano con gran dedicación, compuestos por una blusa con un cuello adornado que desciende hasta la cintura y una falda larga de dos capas con armador. Su elaboración puede tomar incluso hasta dos años. También podrá admirar la maestría de sus habitantes para fabricar las llamativas máscaras en cartón piedra, con apariencia de demonios o animales con colores muy vivos, que utilizan durante las festividades del Corpus Christi y los Diablicos Sucios. Los bailes oponen los Diablos Sucios, que representan el mal, al Diablo Blanco, el Arcángel Gabriel, que representa el bien. Estos bailes los realizaban los misioneros para convertir a las comunidades indígenas al cristianismo. El recorrido continua en la Hacienda San Isidro, con la visita de la antigua casa colonial de la familia que fundó la destilería. Don José Varela, fue uno de los tantos jóvenes migrantes de España que llegó al país en 1906 y fundó la primera fábrica de azúcar de Panamá en el valle fértil de Pesé, óptimo para el cultivo de la caña de azúcar. En 1936, comenzó a destilar el jugo de la caña para producir licores. Desde entonces, su pasión, dedicación y experiencia se han transmitido durante tres generaciones, que se han empeñado en mantener la tradición, utilizar siempre los mejores ingredientes y efectuar el proceso de envejecimiento respetando los tiempos de refinamiento de este famoso ron. La ruta continúa por las plantaciones y la fábrica de la hacienda, donde conocerá las distintas etapas del proceso productivo. En primer lugar, la extracción del jugo, su fermentación y destilación. Y posteriormente, al recorrer las cantinas de la hacienda, observará el proceso de maduración del ron, efectuado en pequeños barriles de roble hasta que alcanzan los diferentes estándares que comercializan, el Ron Abuelo Añejo, el Ron Abuelo 7 años y 12 años, y el Ron Abuelo Centuria, envejecido durante 30 años. Al culminar la ruta, degustará algunos tipos de ron en el que percibirá sus perfumes, aromas e intensidad. El recorrido incluye un almuerzo típico panameño.

DURACIÓN: 8 horas aproximadamente.

HORARIO: 8:00 a.m., sujeto a confirmación.

GUÍA: en español/inglés.

INCLUYE: traslados desde y hacia el hotel, visitas, degustación y almuerzo con bebidas.

INDUMENTARIA RECOMENDADA: ropa y zapatos cómodos para caminar, sombrero, protector solar y lentes de sol.