

Los excelentes 200 años del Floridita habanero



Por: Roberto F. Campos (PL)

El Floridita es un reducto bohemio de la capital cubana, un lugar para amar, idolatrar y degustar su más famoso trago, el Daiquirí, en un escenario ahora con 200 años de existencia.

Precisamente en octubre de este 2017, tal bar-restaurant colmó la atención de mucho público, proveniente de todos los rincones del mundo para enseñorear a La Habana en la historia y regodear los buenos deberes del turismo insular.

Entre el 4 y el 6 de este mes el Floridita habanero festejó 200 años de apertura, aniversario que cumplió en julio propiamente, con el renovado espíritu del escritor Ernest Hemingway, en sus salones.

Sus espacios destilan elementos clásicos de la culinaria y la cantina con la realización de una competencia de 'bartenders' bautizada como El Rey de Reyes.

Es un certamen inusual al reunir a los ocho más recientes profesionales de los tragos, ganadores en la lid El Rey del Daiquirí, bebida preferida por Hemingway y la segunda más degustada en el mundo, detrás del Margarita.

El director del lugar, Ariel Blanco, consideró la lid como clímax de los festejos de todo el año por los 200 de tan importante instalación.

El inicio por esos días fue una charla práctica, con demostración del campeón mundial de estas especialidades, el italiano Ettore Diana, quien apuntó Las pulpas de frutas en la coctelería.

La nómina de los doce competidores incluyó a un argentino y a un estadounidense, expertos con larga trayectoria en la preparación de tragos en sus países. Hace ocho años ocurre en esas fechas el certamen El Rey del Daiquiri y los dos últimos tuvieron carácter internacional.

El ganador resultó Adrián Ravelo, del Tryp Habana Libre, con el coctel Bella doncella. Los otros dos finalistas fueron: Reinier Ernesto Rodríguez, del Hotel Meliá Cohiba, con Al fresco; y Mario Luis Acosta, del restaurante (conocido en Cuba como 'paladar') Wao, con Felices los cuatro.

Pero el programa del Rey de Reyes fue amplio y, además de abarcar la competencia profesional, incluyó un homenaje de la firma ronera Havana Club International (Cuba-Francia) al Floridita y una degustación en el bar Constante, del recién abierto Hotel Gran Manzana Kempinski.

El director recalcó que este es un establecimiento en perenne renovación pese a mantener su clasicismo, donde laboran 60 personas, la mayoría cantineros con premios nacionales e internacionales.

Reseñó que el lugar cuenta con 70 banquetas en el bar y 100 plazas en su restaurante, especializado en mariscos y pescados, y con carta de habanos. Del bar lo que más se solicita es el Daiquirí.

A este espacio llegan turistas desde todas partes del mundo y, en lo más reciente, viajeros que están en Cuba por diversas razones, provenientes de Estados Unidos.

Conocido como La Piña de Plata en sus orígenes, el bar-restaurant Floridita abrió el 6 de julio de 1817; sin embargo, todo este año celebra su nacimiento, en particular con la competencia mencionada.

Operado por la compañía extra hotelera Palmares, del Ministerio de Turismo, mantiene muchas distinciones, entre ellas el que la revista estadounidenses Esquire lo incluyera en 1953 entre los siete bares más famosos del orbe.

Este también es un restaurante de celebridades, pues por sus salones pasaron Paco Rabanne, Naomi Campbell, Matt Dillon, Kate Mosse, Dany Glover, Jack Nicholson, Fito Páez y Jean Paul Belmondo, entre otros, abrigados por el espíritu de Hemingway.

Ubicado en el número 557 de la Calle Obispo, a las puertas de La Habana Vieja, constituye sitio sumamente visitado y atractivo para los viajeros, no solo bebedores, sino amantes de la historia.

Cuenta con varias novedades adicionales, entre ellas que en 2012 el concurso El Rey del Daiquirí tuvo a muchos cantineros cubanos y a los procedentes de las franquicias de este establecimiento en Reino Unido, España y México.

Otra curiosidad es que en el Aniversario 195 del Floridita crearon el Daiquirí más grande del mundo.

Ese coctel, por demás, se anotó para el libro de los récords Guinness y, en síntesis, reflejó una constante inspiración para los directivos de todo el Planeta dedicados a la gastronomía. Ocurrió el 21 de julio de 2012.

Tal curiosidad portó datos sorprendentes, pues contenía 275 litros y fue confeccionado por 55 empleados en una copa gigante, en busca de las páginas del libro de records.

La copa fue fabricada por el artista plástico cubano Lázaro Navarrete, y se desbordó la marca máxima de 250 litros, al alcanzar los 275, en una faena de 33 minutos, ante jurado y supervisión de la embajada británica.

Como principal ingrediente incluyó 88 botellas de ron Havana Club Tres Años.

Mas no se trató de un récord para museos, pues el recipiente gigante llenó mil 466 copas de Daiquirí que se repartieron de manera generosa a los asistentes, muchos directivos turísticos, gastronómicos y periodistas.

También un público sorprendido por la noticia siguió la confección del trago, desde una pantalla que proyectó el acontecimiento, y también accedió a su dosis.

Los organizadores repartieron una tarjeta con la receta de la bebida: jugo de media lima, una cucharada de azúcar blanca, cinco gotas de licor marrasquino, una y media onza de ron añejo Tres Años Havana Club y hielo molido.

El Daiquirí es prácticamente una leyenda. Sobre su aparición existen diversas versiones, una de ellas, lo sitúa a principios del siglo XX por el ingeniero Pagliuchi, capitán del ejército libertador cubano, en la mina de hierro de Daiquirí, en el Oriente cubano.

En ese lugar de la ciudad de Santiago de Cuba, el militar tuvo una entrevista con su colega norteamericano Jennings S. Cox y, como en la despensa del norteño no encontró más que Gin o Vermouth, ron, azúcar y limón, mezcló algunos ingredientes para mitigar la sed.

La segunda versión data de 1898, cuando las tropas norteamericanas desembarcaron en la propia zona de Daiquirí. El general Shafter, quien comandaba, unió ron, limón y azúcar, y le añadió hielo para otorgarle el toque de distinción.

Con posterioridad, su verdadero realce ocurrió en La Habana, atribuible al cantinero Emilio González, conocido como Maragato, de origen español. Pero su alcance definitivo vino luego de la mano del hispano Constantino Ribalaigua Veri (Constante), precisamente en el Floridita.

<https://www.radiohc.cu/de-interes/caleidoscopio/145372-los-excelentes-200-anos-del-floridita-habanero>



Radio Habana Cuba