

Tributo de cantineros al Rey de los cocteles cubanos



Cantineros de cinco provincias del país mostraron sus habilidades en la combinación de bebidas, durante el Evento Constantino Ribalaigua, Constante, celebrado en la ciudad de Matanzas, certamen creado hace 20 años en tributo al llamado Rey de los cocteles cubanos.

En el Hotel Encanto Velasco, en el centro de la ciudad matancera, coincidieron bartenders de Pinar del Río, Artemisa, Mayabeque, La Habana y el territorio anfitrión, para poner a prueba sus destrezas prácticas y conocimientos históricos.

José Rafa Malém, presidente nacional de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC), resaltó la pertinencia de mantener un evento que no solo alimenta la cultura gastronómica sino que deviene además espacio de capacitación para los participantes.

El "Constantino Ribalaigua" surgió en 1996, y se distingue por ser una competición sobre cocteles clásicos cubanos, especialmente los creados por Constante.

A dos décadas de su origen, el certamen procura que las nuevas generaciones se familiaricen con clásicos como Mulata; Presidente; y Daiquirí Frappé, uno de los 10 grandes de la coctelería mundial que representan la excelencia cubana.

Entre nueve competidores, Mario Luis Acosta resultó el triunfador, y ganó el derecho a participar el próximo año en el gran evento internacional Rey del Daiquirí, que realiza el capitalino Bar El Floridita, próximo a cumplir dos siglos de existencia.

El catalán Constantino Ribalaigua se estableció en Cuba en 1913 y falleció en la Isla en 1952, trasciende como legendario barman y dueño del bar El Floridita, en La Habana, y lo immortalizan en la contemporaneidad cocteles como Mary Pickford y Havana Special.

(ACN)

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/100657-tributo-de-cantineros-al-rey-de-los-cocteles-cubanos>



Radio Habana Cuba