

El daiquirí se convierte en gran protagonista del Festival Varadero Gourmet 2017



Varadero, Cuba, 28 jun (RHC) El daiquirí, cóctel distintivo del habanero bar El Floridita, gana hoy espacio en el IX Festival Varadero Gourmet 2017 que sesiona en este balneario del occidente cubano.

Esta bebida, realizada con ron blanco y zumo de limón o lima, debe su nombre a una playa cerca de Santiago de Cuba y a una mina de hierro en la zona, apuntan especialistas.

El cóctel fue creado por un ingeniero norteamericano de ese yacimiento, Jennings Cox, quien temeroso de servir ron a secas a unos invitados, le añadió jugo de limón y azúcar, recuerda Prensa Latina.

Según los relatos, fue un ingeniero minero de origen italiano quien compartía labores con Cox, Giacomo Pagliuchi, por entonces capitán del Ejército Libertador, quien se encargó de bautizar este cóctel como daiquirí.

El escritor estadounidense Ernest Hemingway, Premio Nobel de Literatura, bebía daiquirí con frecuencia en El Floridita, por lo cual es muy conocida la frase 'Mi Daiquiri en el Floridita'.

Siguiendo los pasos de Hemingway, ese bar habanaero lo visitan celebridades de todas partes del mundo.

Profesionales de la red hotelera y extra hotelera participan en el Festival Varadero Gourmet, evento que tiene lugar hasta el 30 de junio y que incluye concursos sobre la alta cocina cubana y la coctelería.

A juicio de los organizadores de la cita, también se trata de una oportunidad para promover instalaciones habaneras como El Floridita y La Bodeguita del Medio, dos espacios emblemáticos del turismo en Cuba, que celebran en 2017 sus 200 y 75 años de existencia, respectivamente.

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/133968-el-daiquiri-se-convierte-en-gran-protagonista-del-festival-varadero-gourmet-2017>



Radio Habana Cuba