

El Floridita de La Habana festeja sus 200 años



Por: Roberto F. Campos

Esta semana, el bar-restaurante Floridita, de La Habana, festeja sus 200 años de apertura, que cumpliera en julio propiamente, con el renovado espíritu del escritor Ernest Hemingway en sus salones.

Sus espacios destilan glamour, y elementos clásicos de la culinaria y la cantina, cuando precisamente hoy inicia una competencia de bartenders bautizada como El Rey de Reyes.

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

Sobre el particular, el director del Floridita señaló a Prensa Latina que durante tres días, a partir de este miércoles, ocurre el clímax de los festejos por los 200 años de la instalación, luego de 24 meses de fuerte trabajo para recolocarlo a nivel global.

El inicio fue en esta jornada con 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 ocho competidores incluye a un argentino y un estadounidense, expertos con larga trayectoria en la preparación de tragos en sus países.

Hace ocho años ocurre (en estas fechas) el certamen El Rey del Daiquirí y los dos últimos tuvieron carácter internacional.

Pero el programa del Rey de Reyes es amplio, y además de abarcar la competencia profesional, incluye 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 a nivel nacional e internacional.

Reseñó que el bar-restaurant 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 pide es Daiquirí.

A este lugar llegan turistas desde todas partes del mundo y en los más recientes tiempos viajeros que están en Cuba por diversas razones provenientes de los Estados Unidos, que incluso sortean barreras y tensiones entre Washington y La Habana.

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 ahora.

Operado por la compañía extra hotelera Palmares, del Ministerio de Turismo, tiene muchos galardones, entre ellos 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.

(Tomado de PL)

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/143357-el-floridita-de-la-habana-festeja-sus-200-anos>



Radio Habana Cuba