

En La Habana, hijo del exdueño del Floridita para filmar un documental



La Habana, 8 nov (RHC) El hijo del expropietario del famoso bar-restaurant cubano Floridita Jorge Ribalaigua Meilán, se encuentra en La Habana con la finalidad de filmar un documental sobre la influencia catalana en la nación caribeña.

Su padre, el catalán Constantino Ribalaigua Vert (1888-1952) fue un célebre dueño de ese establecimiento y amigo del escritor estadounidense Ernest Hemingway, quien instaló prácticamente su comandancia en ese lugar durante su permanencia de unos 20 años en este archipiélago, resalta Prensa Latina.

Hemingway era asiduo del Floridita, restaurante que se incluye en la ruta del novelista en Cuba, donde pescó agujas, y hasta persiguió submarinos alemanes durante la Segunda Guerra Mundial.

Ahora Ribalaigua Meilán trata de resaltar la figura de su padre no solo al frente del Floridita, sino como un reconocido maestro de los cantineros, tal y como lo tipificó Hemingway.

La secretaria ejecutiva de la dirección nacional de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC), Lisbeth Elías Muñoz, refirió esta información a la prensa, y añadió que el hijo de Constante, como los amigos le conocían, trajo consigo además las cenizas de su madre (Amparo Meilán).

Esas cenizas, significó, las depositará en el panteón familiar del Cementerio de Colón, en esta capital.

Precisó Muñoz que los directivos de la ACC recibieron a Ribalaigua Meilán e intercambiaron con él y su familia, sumados el equipo de filmación del documental que tendrá por escenarios a La Habana, desde este miércoles.

La secretaria ejecutiva informó además que esta cinta la dirigen los españoles David Barba Serra y Montserrat Sala Egea.

Ambos son historiadores pertenecientes al Proyecto Amargura Cultura, de Lloret del Mar, Barcelona, y concurrirán a diferentes locaciones de La Habana.

En el encuentro con la ACC, su junta directiva entregó al visitante la condición de Miembro Honorario de esa entidad profesional. Por su parte, el hijo de Constante regaló un cuadro con la foto de su padre al presidente de la ACC, José Rafa Melém.

Recordaron que en 1914, el catalán Constantino Ribalaigua Vert comenzó a trabajar como mesero en el bar La Florida a los 26 años, y en 1918 se convertiría en dueño del local al adquirirlo de Sala I. Perera, ya bajo su nombre definitivo, Floridita.

Fue Constantino quien llevó por primera vez a la batidora el daiquirí, una bebida que habría nacido en el oriente de Cuba, creando así el daiquirí frapeado.

Hemingway visitó el Floridita y le dijo a Constante, al probar por primera vez daiquirí, que estaba bien, pero mejor sin azúcar y con doble de ron, de ahí que un trago particular llevara desde ese entonces su nombre, el Papa Hemingway.

Durante las tres décadas siguientes, Ribalaigua Vert atendió a turistas, visitantes, artistas, actores y expatriados, creando cocteles artesanales en un momento en que el trabajo con licores apenas se consideraba, y que luego sentaron pautas en la cantina mundial, hasta el presente.

Por su pericia y creatividad, Ribalaigua fue conocido también como El rey de los cocteleros.

De su ingenio nacieron mezclas tan famosas como el Presidente (para el presidente cubano Mario García Menocal) el Mary Pickford, por esa actriz norteamericana, además del Havana Special, que respondía al nombre de una línea de viajes marítimos a Cuba desde Cayo Hueso. Constante falleció en 1952.

(Prensa Latina)

<https://www.radiohc.cu/index.php/noticias/economia/176002-en-la-habana-hijo-del-exdueno-del-floridita-para-filmar-un-documental>



Radio Habana Cuba