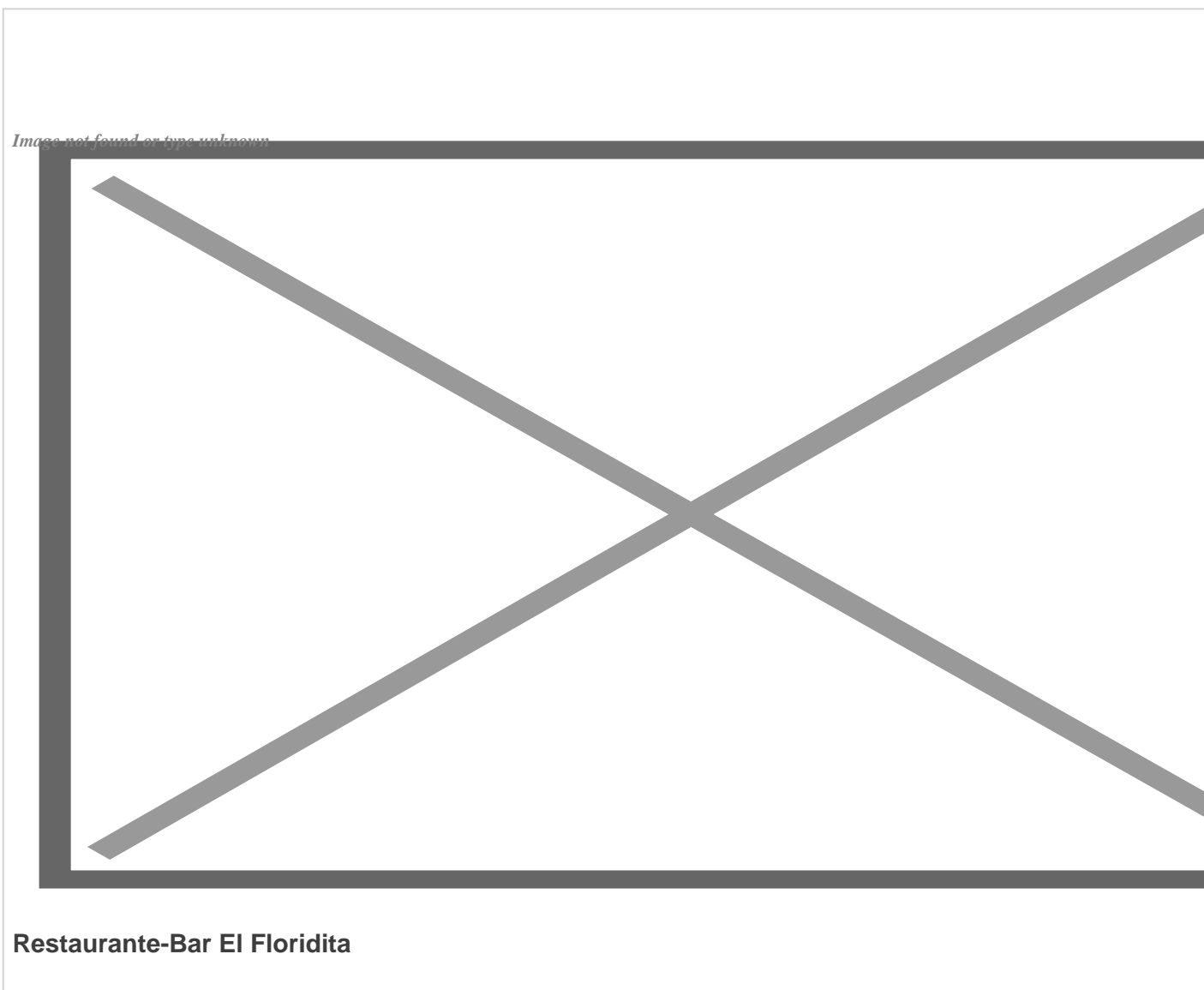


# *El restaurante-bar Floridita, “la cuna del Daiquirí” celebra el aniversario 206 de su fundación*

---



El famoso bar-restaurante El Floridita se estableció en La Habana el 6 de julio de 1817 con el nombre de La Piña de Plata, que en 1898 cambió por el de La Florida, para ser, finalmente, denominado como El Floridita, nombre con el que ha alcanzado lustre universal.

Más de 187 años de historia prestigian a este clásico por distinción, es uno de los bares y restaurantes más famosos de Cuba situado en la Calle Obispo en La Habana Vieja, casco histórico de la ciudad.

El local es una maravillosa representación de los años cincuenta, pues mantiene el glamour de antaño con la mayoría de su mobiliario original en perfectas condiciones. Además, las paredes se encuentran decoradas con bonitos murales. Cuenta con un ambiente tranquilo y acogedor, que se impregna de los mejores ritmos latinos y de Cuba pues muchos grupos habaneros ofrecen sus conciertos aquí.

Su fama creció rápidamente debido a las visitas frecuentes del escritor estadounidense Premio Nobel de Literatura, Ernest Hemingway.

A Hemingway sólo le bastó una visita al Floridita para quedar prendado por siempre de uno de los más emblemáticos rincones de la Habana y de Cuba “La Cuna del Daiquirí” fue por los años 30, cuando escribía el borrador de “Por quién doblan las campanas.”

Image not found or type unknown



### **Hemingwy en El Floridita**

Tan ligado está Hemingway a la historia del Floridita, que en la barra del bar existe una pintoresca estatua de bronce a tamaño real en su honor, con la que podrás fotografiarte como si estuvieras tomando un trago con el célebre escritor. El propio Hemingway dejó de su puño y letra su célebre frase “Mi mojito en La Bodeguita, mi daiquirí en El Floridita”

Aunque la receta tradicional del Daiquirí proviene del interior de Cuba, Constantino Ribalaigua Vert, “El Constante”, propietario del Floridita, transformó la receta varias veces hasta que dio con la mezcla perfecta.

Zumo de limón, ron blanco, azúcar, marrasquino y hielo picado, unidos se convierten en el daiquiri frappé una deliciosa combinación de aromas y sabores, que da lugar a un refrescante y sabroso cóctel que no puedes dejar de probar en la Cuna del Daiquiri, el Bar el Floridita.

En 1992 le fue concedido el Premio Best of the Best Five Star Diamond Award, de la Academia Norteamericana de Ciencias Gastronómicas, como Rey del Daiquirí y Restaurante especializado en pescados y mariscos más representativo. (Fuente: Varias)

---

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/327623-el-restaurante-bar-floridita-la-cuna-del-daiquiri-celebra-el-aniversario-206-de-su-fundacion>



**Radio Habana Cuba**