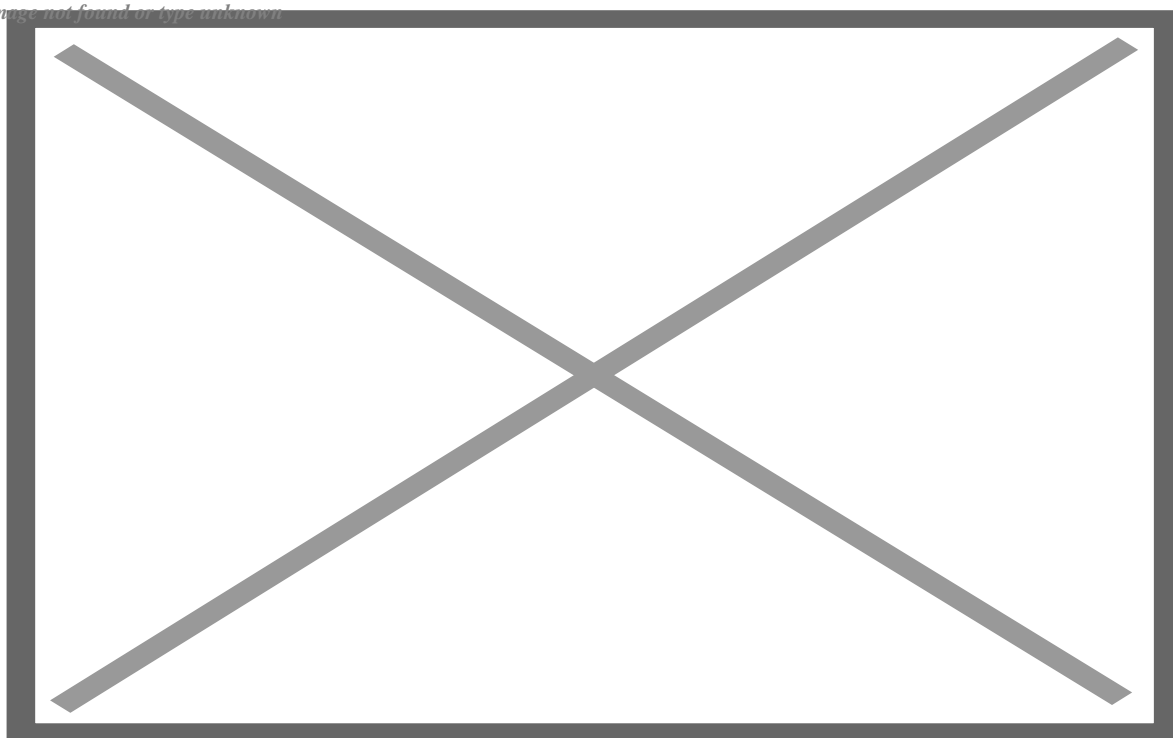


# *Restaurante-Bar Floridita de Cuba dispone hoy de una atractiva licorera (+Fotos)*

---

*Image not found or type unknown*



**Restaurant Bar Floridita**

La Habana, 24 ene (RHC) Guías de turismo, turoperadores y directivos de la industria de los viajes en Cuba destacaron hoy las novedades del atractivo Restaurante-Bar Floridita, conocido por la constante presencia allí del novelista estadounidense Ernest Hemingway.

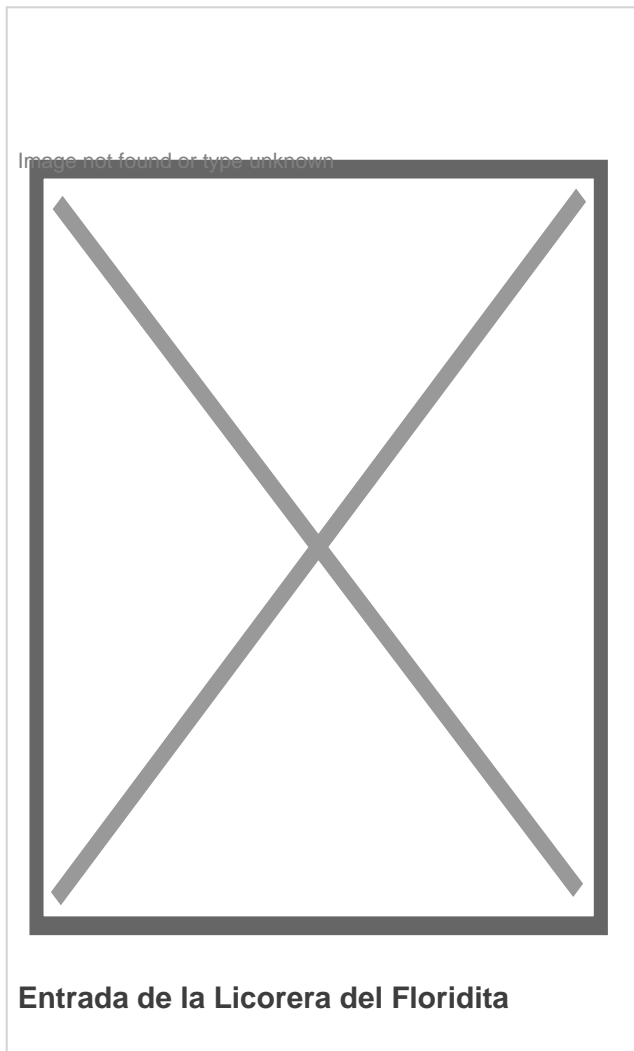
Ubicado en uno de los lugares más concurridos de La Habana Vieja, este establecimiento es símbolo de la gastronomía insular y de la historia relacionada con viajeros y en uno de sus recodos aparece una estatua de bronce, del escritor norteamericano, quien en vida frecuentara ese lugar durante sus más de 20 años de estancia en esta ciudad.

El mítico Restaurante-Bar dispone ahora de una atractiva licorera integrada a su edificación con todas las condiciones para comercializar, muy pronto, los vinos producidos en Cuba, según informó su director,

Orlando Blanco, toda una novedad que se agrega al lugar.

Durante una degustación de cuatro vinos producidos por el trabajador por cuenta propia (TCP) Manuel Fariñas, el director adelantó que este local será una nueva opción para atraer mayores ingresos para el establecimiento conocido también como la Cuna del Daiquirí.

Además, permitirá promover los productos creados con mucho esfuerzo por los vinicultores de la Isla, al tiempo de impulsar su desarrollo de las cualidades organolépticas, admitió el directivo de la también conocida como Catedral de la Coctelería cubana.



En el local, ubicado a un costado del restaurante Piña de Plata, con el frente por la calle Obispo, se expenderán vinos de bodegas nacionales como Rodrigar, Vinos Molina S.R.L., Fariñas, todos integrantes del Club de Vinicultores de La Habana La Giraldilla, entre otros.

Sobre las cuatro bebidas de Fariñas, un tinto, un semidulce, un moscatel dulce y un vermut, el también sommelier Blanco significó su alta calidad, al tiempo que aprobó todos sus encantos para la creación de cócteles, así como compartir con comidas como cerdo, pescado y conejo.

Por su parte, Alejandro Bolívar, cantinero de larga data del Floridita, mostró su sorpresa por la calidad de los cuatro vinos catados y ponderó la seriedad del trabajo desplegado por Fariñas en desarrollar y crear bebidas nacionales comparables a las internacionales más exigentes.

Fariñas comentó que desde 1983 produce diferentes tipos de vinos que en la actualidad se comercializan en una tienda ubicada en el municipio Centro Habana en la calle Reina, Número 351, esquina Lealtad.

Catalogado como Cuna del coctel Daiquiri, el Restaurante- Bar Floridita abrió sus puertas en 1817, siendo un simple bodegón, aunque hoy conserva y preserva el diseño y parte del mobiliario original de

inicios del siglo XX.

El calificativo de Catedral de la Coctelería le llegaría a este bar a partir de 1914 cuando comienza a trabajar el cantinero español llamado Constantino Ribalaigua Vert, creador del Daiquirí, quien en 1918 pasa a ser propietario del lugar y luego deviene en empresario hotelero.

El famoso restaurante-bar recibió en sus 207 años de existencia a personalidades célebres del cine, la moda, la literatura y la música (Fuente:PL)



**Radio Habana Cuba**