

Los 199 años del Floridita, perfecta fiesta cubana



Por Roberto F. Campos

Con una inusual competencia nombrada El Rey del Daiquirí, el Floridita, uno de los restaurantes más famosos de Cuba y de buena parte del mundo, comenzó este jueves sus festejos por sus 199 años de existencia.

Comandancia del novelista estadounidense Ernest Hemingway, este lugar tiene mucha historia y sobresale su emblemático coctel Daiquirí, que impulsa una competición, en su octava versión, para homenajear al establecimiento y sus clientes más asiduos.

Durante dos días, 14 y 15 de julio, el certamen incluye no solo a cantineros o bartenders cubanos, sino también a varios extranjeros.

Y aunque los resultados deben aparecer hoy, verdaderamente la relevancia de esta lid es participar y formar parte de los sonrientes cantineros del lugar o de sus devotos comensales.

Conocido como La Piña de Plata en sus orígenes, el bar restaurante Floridita abrió el 6 de julio de 1817, aunque todo el mes constituye margen propicio de celebración.

En el bar restaurante laboran 55 empleados, entre ellos 18 mujeres, y cuenta con dos ganadores del concurso Habanosommelier internacional (maridaje de bebidas, comidas y habanos), Zudlay Nápoles y Orlando Blanco, este último maítre de la casa.

Es también un restaurante de celebridades, pues por sus salones, especializados en mariscos y con una buena carta de habanos, pasaron Paco Rabanne, Naomi Campbell, Matt Dillon, Kate Mosse, Dany Glober, Jack Nicholson, Fito Páez y Jean Paul Belmondo, entre otros.

Como novedad, hace cuatro años crearon allí el Daiquirí (trago de la casa) más grande le mundo.

Ese Daiquirí, por demás, se anotó para el libro de los récords Guinness, con sus 275 litros confeccionado por todos los trabajadores.

La receta incluye jugo de media lima, una cucharada de azúcar blanca, cinco gotas de licor marrasquino, una y media onza de ron añejo tres años Havana Club y hielo molido.

Ubicado en el número 557 de la Calle Obispo, a las puertas de La Habana Vieja, constituye un sitio sumamente visitado y atractivo.

El Daiquiri es prácticamente una leyenda. Sobre su aparición existen diversas versiones, una de ellas, le sitúa desde principios del siglo XX por el ingeniero Pagliuchi, capitán del ejército libertador cubano, en la mina de hierro del mismo nombre.

En ese lugar de la oriental ciudad de Santiago de Cuba, el militar tuvo una entrevista con su colega norteamericano Jennings S. Cox, y como en la despensa del norteño no encontró más que Gin o Vermouth, ron, azúcar y limón, mezcló algunos ingredientes para mitigar la sed.

La segunda versión data de 1898, cuando las tropas estadounidenses desembarcaron en la propia zona de Daiquirí, en su playa. El general Shafter, quien comandaba las fuerzas invasoras, unió ron, limón y azúcar, y le añadió hielo para otorgarle el toque de distinción.

<https://www.radiohc.cu/index.php/de-interes/caleidoscopio/99993-los-199-anos-del-floridita-perfecta-fiesta-cubana>



Radio Habana Cuba