

---

El mojito es el coctel favorito de los franceses

18/02/2013



El mojito, un coctel de origen cubano preparado con ron, azúcar, limón y hierba buena o menta, es la bebida más solicitada en los bares o restaurantes franceses, según un estudio publicado hoy en París.

De acuerdo con la sociedad CGA Nielsen, especialista en análisis de mercados, casi un tercio de los consumidores prefieren el mojito, una cifra que lo equipara con el clásico aperitivo kir francés, elaborado a partir de vino blanco y licor de cassis.

El sondeo fue realizado en más de dos mil 500 establecimientos y mil personas de 18 a 60 años.

Un comunicado de la firma Nielsen señala que "el mojito es tan popular, que casi se convierte en una categoría de bebidas por derecho propio".

La investigación destaca también un incremento en el consumo de cocteles a nivel general, sobre todo entre la población joven, si bien el precio relativamente elevado, entre cuatro y ocho euros según el lugar, es un obstáculo para su popularización.

Según la tradición, el mojito nació en Cuba en la primera mitad del siglo XX y entre quienes contribuyeron a darle mayor difusión internacional está el escritor norteamericano y Premio Nobel de Literatura Ernest Hemingway.

Si bien las fórmulas de preparación han variado junto a su difusión, e incluso hay quienes le agregan tequila o champaña, la receta clásica requiere un ron Habana Club auténtico, aseguran los especialistas.

---