

---

Celebrarán competencia por el Rey del Daiquirí en el insigne Floridita

31/05/2014



En la añeja barra del restaurante-bar Floridita, donde el afamado novelista estadounidense Ernest Hemingway degustó de la coctelería cubana, cantineros de la región occidental disputarán la corona en la VI edición del Rey del Daiquirí.

La competencia, en la que 15 bartenders deberán elaborar una mezcla que honre al insigne cóctel, tendrá lugar el 10 de julio, informaron funcionarios del Grupo Extrahotelero Palmares, la Compañía Havana Club International S.A., y la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC).

Exponentes del sector estatal y privado, tanto hombres como mujeres, los aspirantes a coronarse como Rey del Daiquirí representarán lo mejor de la cantina de Pinar del Río, Artemisa, Mayabeque, La Habana, Matanzas (Varadero) y el Municipio Especial Isla de la Juventud.

La nueva edición festejará el aniversario 197 del Floridita y el 115 del nacimiento del Premio Nobel de Literatura, según Andrés Arencibia, gerente de la emblemática instalación, enclavada en el centro histórico de La Habana.

Citado por la revista Cuba Contemporánea, el gerente precisó que el encuentro concibe la entrega de un Gran

Premio y reconocimientos al segundo y tercer lugares, por un jurado de expertos integrado por miembros de la ACC y prestigiosos cantineros del propio Floridita.

En 2013, Dunia Rafa, entonces trabajadora del Sloppy Joe's Bar, en la capital, ganó la corona del certamen, entre el grupo de 15 jóvenes sin experiencia competitiva que se reunieron en esa ocasión.

Fundado bajo el nombre de La Piña de Plata en julio de 1817, el bar-restaurante figuró entre los siete más famosos del mundo en la década de los años 50 del pasado siglo, y actualmente aspira a lograr la categoría de Cinco Tenedores.

Por su histórica barra han desfilado personalidades del mundo del arte, como la modelo Naomi Campbell, los actores norteamericanos Matt Dillon, Danny Glover y Jack Nicholson, el cantante argentino Fito Páez, y el actor francés Jean Paul Belmondo, entre otros.

Según historiadores de la cantina cubana, el Daiquirí lleva el nombre de unas minas del oriente de la Isla, donde dos ingenieros extranjeros mezclaron ron, azúcar y limón, en busca de una bebida que los refrescara, tras concluir sus faenas.

Al llegar a La Habana, se le incorporó el licor marrasquino y el hielo frappé.

---