

Los 200 años del más célebre restaurante cubano

20/08/2017



Recientemente los administradores del restaurante Floridita de La Habana anunciaron para octubre una competencia de preparación de tragos para celebrar los 200 años de esa casa que hoy es noticia en todos los corrillos turísticos.

Conocido como La Piña de Plata en sus orígenes, el bar-restaurante Floridita abrió el 6 de julio de 1817, y aspira desde hace buen tiempo a lograr la categoría de 5 Tenedores, notorio entre los mejores.

Sin embargo, el Ministerio de Turismo (Mintur) y la compañía extrahotelera Palmares, prevén festejar el cumpleaños durante todo este año.

Ese célebre establecimiento destaca por la calidad del servicio, su historia y otros temas, al cual la revista estadounidenses Esquire lo incluyó en 1953 entre los siete bares más famosos del orbe.

Cuenta con varias novedades, entre ellas un concurso nombrado El Rey del Daiquirí, que en su versión de 2012 contó con la participación de cantineros cubanos y extranjeros procedentes del Reino Unido, España y México.

En el Floridita 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 maitre de la casa.

Al restaurante han llegado varias celebridades internacionales, pues por sus salones, especializados en mariscos y con una buena carta de habanos, pasaron Paco Rabanne, Naomi Campbell, Matt Dillon, Kate Mosse, Dany Glover, Jack Nicholson, Fito Páez y Jean Paul Belmondo, entre otros.

Como novedad, crearon el daiquirí (trago de la casa) más grande del mundo (275 litros) durante los festejos por su 195 cumpleaños.

Ubicado en el número 557 de la calle Obispo, en La Habana Vieja, constituye sitio sumamente visitado y atractivo para los viajeros, particularmente para los estadounidenses.

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 de Daiquirí.

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 norteamericanas desembarcaron en la propia zona de Daiquirí, en su playa. El general Shafter, quien comandaba, unió ron, limón y azúcar, y le añadió hielo para otorgarle el toque de distinción.

Con posterioridad, su verdadero esplendor ocurre en La Habana, atribuible al cantinero Emilio González, conocido como Maragato, de origen español. Pero su realce fue de la mano del hispano Constantino Ribalaigua Veri (Constante), precisamente en el Floridita.

Y por si fuera poco, el Floridita fue prácticamente la comandancia del escritor estadounidense Ernest Hemingway, quien incluso tiene allí una estatua en bronce, en el mismo lugar donde pasaba horas bebiendo.

---