

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**En 33 minutos se llenó la copa gigante fabricada por el artista plástico Lázaro Navarrete, que alcanzó unos mil quinientos Daiquirí. Autor: Julio Alvite Publicado: 21/09/2017 | 05:22 pm**

## El Daiquirí más grande del mundo

En el Restaurante-Bar Floridita, cuna del emblemático cóctel cubano, se rompió el récord Guinness con una copa gigante de 275 litros

**Publicado: Sábado 21 julio 2012 | 09:01:51 pm.**

**Publicado por: Amaury E. del Valle**

Una copa gigante, más de 80 botellas de ron Havana Club Añejo tres años, unos 30 kg de azúcar, 30 litros de limón, diez litros de marrasquino y más de 200 kilogramos de hielo frappé fueron mezclados este sábado en el Restaurante-Bar Floridita, cuna del Daiquirí, para romper el récord Guinness al cóctel de este tipo más grande del mundo con una copa gigante de 275 litros.

Prensa especializada, invitados venidos de diversas partes del mundo, visitantes, pueblo en general y en especial los trabajadores del Floridita, que este año cumple su aniversario 195, se unieron en esta singular celebración, escoltados desde una esquina de su emblemática barra por la estatua del premio Nobel Ernest Hemingway, quien contribuyera a darle fama mundial al Daiquirí y por ende al Floridita.

Cuentan que fue la escasez, siempre madre de la necesidad, la que llevó a buscar al ingeniero norteamericano Jennings Cox, un sustituto a su ausente ginebra, y por ende a la falta de su infaltable gin tonic, y cambiar esta por ron, modificando la receta para darle vida al Daiquirí, uno de los cócteles más internacionales que existen.

Temeroso de servir ron a secas, Cox le añadió zumo de limón y azúcar para mejorar su sabor, y le puso algo de hielo para atemperar los calores del Oriente cubano, donde trabajaba en las minas de Daiquirí.

Su amigo, el italiano Giacomo Pagliuchi, se encargó de bautizar este cóctel con el nombre que le da fama y lo llevó hasta la barra del Bar Americano del Hotel Venus, en la ciudad de Santiago de Cuba, donde era habitual.

De allí viajaría a La Habana, hace más de un siglo, donde Emilio González, alias Maragato, lo popularizó en su bar del exclusivo Hotel Plaza, antes que otro alquimista de las mezclas, Constance Ribalaigua, asentara la casa definitiva del Daiquirí en el restaurante Floridita, añadiéndole unas gotas de marrasquino y mezclándolo en una batidora eléctrica para crear esa sensación de escarcha que tanto gusta del trago.

Así lo descubrió Hemingway, quien también era asiduo de otro emblema de la coctelería cubana, el Mojito, pero que prefirió quitarle al Daiquirí el azúcar, sustituir el limón por el jugo de media toronja y ponerle el doble de ron, con lo cual creó su Daiquirí Papa's, que también algunos llaman con justeza Daiquirí Salvaje.

Aunque muchos han tratado de atribuirse su autoría y existen tantas mezclas como barmans lo preparan, el Daiquirí ha soportado todas las pruebas y sigue siendo único, tan auténtico y original como ese que cada día, al abrir la barra del Floridita en La Habana, le ponen en una copa de Martini a la estatua a tamaño natural de Hemingway, como si todavía estuviera esperando a que Constance le prepare su Papa's Special.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2012-07-21/el-daiquiri-mas-grande-del-mundo>