



## El daiquirí se lleva aplausos en Varadero Gourmet

El cóctel fue creado por un ingeniero norteamericano quien, temeroso de servir ron a secas a unos invitados, le añadió jugo de limón y azúcar

**Publicado: Miércoles 28 junio 2017 | 09:25:44 am.**

**Publicado por: Juventud Rebelde**

Varadero, Cuba, junio 28.— El cóctel distintivo del habanero bar El Floridita, el popular daiquirí, gana espacio este miércoles en el IX Festival Varadero Gourmet 2017 que sesiona en el principal balneario turístico del occidente cubano.

Esta bebida, realizada con ron blanco y zumo de limón o lima, debe su nombre a una playa cerca de Santiago de Cuba y a una mina de hierro en la zona, apuntan especialistas.

El cóctel fue creado por un ingeniero norteamericano de ese yacimiento, Jennings Cox, quien temeroso de servir ron a secas a unos invitados, le añadió jugo de limón y azúcar.

Según los relatos, fue un ingeniero minero de origen italiano quien compartía labores con Cox, Giacomo Pagliuchi, por entonces capitán del Ejército Libertador, quien se encargó de bautizar este cóctel como daiquirí, informa Prensa Latina.

El toque final para la popularidad de este coctel, Ernest Hemingway, Premio Nobel de Literatura, durante su estancia en La Habana bebía daiquirí con frecuencia en El Floridita, por lo cual es muy conocida la frase Mi Daiquiri en el Floridita.

Red hotelera y extra hotelera participan en el Festival Varadero Gourmet, evento que tiene lugar hasta el 30 de junio y que incluye concursos sobre la alta cocina cubana y la coctelería.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2017-06-28/el-daiquiri-se-lleva-aplausos-en-varadero-gourmet>

