

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



**Rey de Reyes del trago Daiquirí. Autor: PL Publicado: 05/10/2017 | 10:39 am**

## **En el Floridita, competencia de cantineros sobre el trago Daiquirí**

Lugar emblemático del turismo en esta isla, el Floridita es conocido en los cinco continentes, sobre todo ahora que Cuba recibe por año a más de cuatro millones de visitantes extranjeros

**Publicado: Jueves 05 octubre 2017 | 08:03:55 am.**

**Publicado por: Juventud Rebelde**

La competencia bautizada como Rey de Reyes del trago Daiquirí anima a recrear la historia del más famoso bar-restaurante cubano, por demás insertado de buena manera en la culinaria mundial: el Floridita.

Lugar emblemático del turismo en esta isla, el Floridita es conocido en los cinco continentes, sobre todo ahora que Cuba recibe por año a más de cuatro millones de visitantes extranjeros, según reseñó PL.

Por esas razones, el certamen Rey de Reyes se vuelve famoso en las redes sociales e Internet, cuando ocho competidores (incluidos un argentino y un estadounidense) se disputan una corona poco habitual.

Estos cantineros fueron los triunfadores en los ocho años anteriores del evento El Rey del Daiquirí, un coctel a base de ron cubano, hielo rayado y limón, en una fórmula que todos agradecen, sobre todo al beberlo en el caluroso trópico.

De ahí que durante tres días, desde este miércoles, la directiva de la casa y del turismo cubano (compañía Pamares y Ministerio del Turismo) organizaran esta cita.

Esta semana el habanero bar-restaurante Floridita festeja sus 200 años de apertura, cumplidos en julio último, con el renovado espíritu siempre presente del escritor Ernest Hemingway, quien tomara este lugar como su comandancia.

Sobre el particular, el director del Floridita Ariel Blanco, señaló que las celebraciones durante tres días por los dos siglos de este bar-restaurante comenzó ayer con una demostración del campeón mundial de coctelería, el italiano Ettore Diana, quien disertó sobre la utilización de las pupas de frutas.

Blanco puso énfasis en destacar que este es un establecimiento en perenne renovación, pese a mantener su clasicismo, donde laboran 60 personas, la mayoría cantineros con premios a nivel nacional e internacional.

Reseñó que el bar-restaurante cuenta con 70 banquetas en el bar y 100 plazas en su restaurante, especializado en mariscos y pescados, y con carta de habanos. Del bar lo que más se pide es Daiquirí.

A este lugar llegan visitantes desde todas partes del mundo y en los más recientes tiempos viajeros procedentes de Estados Unidos que están en Cuba por diversas razones.

Conocido como La Piña de Plata en sus orígenes, el bar-restaurante Floridita abrió el 6 de julio de 1817, sin embargo todo este año celebra su nacimiento, en particular ahora. El primer dueño fue el español Constante, homenajeado también por estos días.

La instalación tiene muchos galardones, entre ellos el que la revista estadounidense Esquire lo incluyera en 1953 entre los siete bares más famosos del orbe.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2017-10-05/en-el-floridita-competencia-de-cantineros-sobre-el-trago-daiquiri>