

---

En Matanzas: tributo de cantineros al Rey de los cocteles cubanos

21/07/2016



Cantineros de cinco provincias mostraron hoy, en esta ciudad, sus habilidades en la combinación de bebidas, durante el Evento Constantino Ribalaigua (Constante), certamen creado hace 20 años en tributo al llamado Rey de los cocteles cubanos.

En el Hotel Encanto Velasco, identitario destino turístico en el centro de la ciudad matancera, coincidieron bartenders de Pinar del Río, Artemisa, Mayabeque, La Habana y el territorio anfitrión, para poner a prueba sus destrezas prácticas y conocimientos históricos.

José Rafa Malém, presidente nacional de la Asociación de Cantineros de Cuba (ACC), resaltó la pertinencia de mantener un evento que no solo alimenta la cultura gastronómica sino que deviene además espacio de capacitación para los participantes.

Alfredo Comas García, presidente de la ACC en la provincia de Matanzas, explicó que el “Constantino Ribalaigua” surgió en 1996, y se distingue por ser una competición sobre cocteles clásicos cubanos, especialmente los creados por Constante.

A dos décadas de su origen, el certamen procura que las nuevas generaciones se familiaricen con clásicos como Mulata; Presidente; y Daikirí Frappé, uno de los 10 grandes de la coctelería mundial que representan la excelencia

cubana, añadió Comas García en exclusiva a la ACN.

Entre nueve competidores, Mario Luis Acosta resultó el triunfador, y ganó el derecho a participar el próximo año en el gran evento internacional Rey del Daiquirí, que realiza el capitalino Bar El Floridita, próximo a cumplir dos siglos de existencia.

El catalán Constantino Ribalaigua se estableció en Cuba en 1913 y falleció en la Isla en 1952, trasciende como legendario barman y dueño del bar El Floridita, en La Habana, y lo inmortalizan en la contemporaneidad cocteles como Mary Pickford y Havana Special.

---