

BE FROZEN, MY FRIEND TOUR *daiquiri* Nº4



UN DAIQUIRI A «EL FLORIDITA» UN CÒCTEL AMB ARRELS LLORETNQUES

Nascut a Lloret de Mar l'any 1888, **Constantí Ribalaigua i Vert** va emigrar a Cuba amb tan sols dotze anys. A l'Havana va iniciar una espectacular carrera professional que acabaria per convertir-lo en el propietari del restaurant La Florida, el famós establiment havaner batejat afectuosament com El Floridita i mundialment conegut com «**la cuna del daiquiri**».

Constante, tal com el coneixien els clients habituals i turistes de tot el món, és considerat per unanimitat el rei dels coctelers i pare de la cantina cubana. És l'autor de gran part dels còctels clàssics cubans, el principal impulsor de la tradició del daiquiri i el creador de diferents versions, com el **Daiquiri número 4 l'any 1922**, popularitzat com a Frozen.

Gent dels cinc continents van passar per la barra de l'il·lustre lloretenc: Ava Gardner, Gary Cooper, Marlene Dietrich, Federico García Lorca, Jean-Paul Sartre i una llista interminable de personalitats.

Cal parar esment al premi Nobel de literatura **Ernest Hemingway**, gran amant de Cuba, dels còctels i d'El Floridita, que va immortalitzar Constantí a la seva novel·la *Les Illes en el Golf*: «Havia begut dobles daiquiris molt gelats, d'aquells grandiosos daiquiris que preparava Constante que no tenien gust d'alcohol».

Per tot això, podem afirmar amb orgull que el daiquiri és també el nostre còctel, **el còctel de Lloret de Mar**.

Recepta

INGREDIENTS

- 2 unces de rom blanc
- 1 culleradeta de sucre
- 1 culleradeta de marrasquí
- Suc de mitja llimona verda
- Batre amb gel picat
- Servir frappé

PREPARACIÓ

1. Posar tots els ingredients a la batedora (el rom, el suc de llimona verda, el sucre i el marrasquí).
2. Batre fins a dissoldre el sucre.
3. Afegir gel picat a la batedora just per sobre la barreja.
4. Batre durant 20 segons al nivell màxim fins que el gel quedi granissat.
5. Servir amb una copa Martini

LLORET DE MAR
DAIQUIRI NÚMERO 4
FLORIDITA