

# El rei lloretenc del daiquiri

Lloret de Mar ret homenatge a Constante Ribalaiga, lloretenc que va emigrar a Cuba, on va adquirir el local Floridita

Es commemora el centenari d'una de les seves grans creacions, el daiquiri número 4

Es podria pensar que el gran bàrman lloretenc i expert en còctels Constantí Ribalaiga, Constante, va reinventar el daiquiri a l'Havana, a l'illa de Cuba, només per satisfer la incansable set de l'escriptor Ernest Hemingway, especialment amb la seva creació, el daiquiri número 4. En tot cas, Hemingway –i tot el seu món personal torturat– es va recolzar a la barra del Floridita, durant 23 anys, mentre Ribalaiga l'escoltava, segurament sense dir gaire res, com tot bon bàrman. Hemingway va deixar constància d'aquesta Havana en la seva novel·la pòstuma, *Illes en el Golf*, en què trobem la prostituta Honest Lil, un dels personatges més ben caracteritzats de l'escriptor. Als anys trenta, doncs, aquests dos homes, cadascun en un cantó de la barra, van contribuir de manera definitiva a donar fama internacional al daiquiri. Ara bé, si el volen degustar com Hemingway, recordin: Constante, o Constantino, com se'l coneixia, va dissenyar una variant per a l'escriptor, la papa doble o papa Hemingway, amb doble de rom i, curiosament, sense sucre.

Aquesta història, que es mou entre la realitat i el mite, és la que volen explicar l'Ajuntament de Lloret de Mar i Amargura Cultura, empresa que impulsa projectes culturals, amb motiu del centenari del daiquiri número 4. Un còctel amb una composició aparentment senzilla, a base de llimona, sucre, rom i gel picat. Pròximament, està previst crear una ruta del daiquiri, sota el nom de *Be frozen, my friend*. Tour daiquiri número 4, amb una identificació específica als establiments participants, on es proporcionaran fullets i sotagots promocionals, així com adhesius de la ruta.

Però divendres va ser la nit de la celebració. La terrassa del setè pis de l'hotel Delamar, que ens transportava ben bé a una nit caribenya, amb les baranes de fusta que trencaven la silueta urbana lloretenca, va ser l'escenari d'aquest homenatge. Una festa cubana amb l'assistència de Jorge Ribalaiga, fill de Constante Ribalaiga. Per assaborir els còctels, i darrere la barra, l'elegància i professionalitat de Jorge William Arias Ortega, bàrman guanyador de la medalla del mèrit Cantinero Cubano, i la complicitat de Julio Cabrera, American Bartender of The Year 2019 i propietari del bar Trova de Miami, situat en la posició 28 del rànquing dels The World's 50 Best Bars. Va ser una vetllada de clima tropical, un pèl xafogosa, i música cubana, mentre els assistents degustaven tastets de peix espasa, cubanita planchado, rosbif, bacallà a la cubana, cuixa de porc rostida amb salsa de blat de moro i bitxo picant amb puré de carabassa, ropa vieja en cassoleta..., i tot ben lligat i tancat amb un refrescant suc de coco, mango i llima, entre d'altres. La celebració del Centenari del Daiquiri 4 també va ser l'escenari de llançament mundial de Ron Aguanile, de l'empresa garrotxina Spirits & Plus, partner de l'esdeveniment conjuntament amb Luxardo i Fabbri 1905. Aquest rom l'ha creat el maestro ronero cubà Juan Alberto Álvarez Carmona i està especialment dissenyat per a l'elaboració del Daiquiri. El gran protagonista de la nit va ser Constante Ribalaiga. Va néixer a Lloret de Mar el 1888. No obstant això, poc després que Cuba s'independitzés d'Espanya, va arribar-hi amb el seu pare. El 1914 va entrar a treballar a La Florida, local que més endavant va adquirir i va dirigir amb mestria durant 34 anys, però amb el nom de Floridita, per diferenciar-se d'un hotel proper amb el mateix nom. De propietat dels Ribalaiga, el Floridita va passar a pertànyer a l'Estat cubà en triomfar la Revolució del 1959. Constante no ho va veure. Havia mort set anys abans, el 1952, i havia deixat un orfe de vuit anys, Jorge Ribalaiga. Aquesta família d'origen català va emigrar finalment als Estats Units. Al Floridita, que encara ara és el bar de còctels més famosos de Cuba, s'hi pot veure l'estàtua de bronze de

Hemingway, davant de batedores que esquarteren gel i llimona sense descans.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 07-06-2022, Pàgina 20

Font del document: <http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2149967-el-rei-lloretenc-del-daiquiri.html>