

El hotel Bohemia Suites & Spa recupera la tradición entre Canarias y Cuba

Históricamente Canarias ha actuado de puente entre España y América. Muchos canarios emigraron y se establecieron desde el siglo XV por todo el Nuevo Mundo, principalmente en Cuba, sobretodo en la provincia de La Habana. Abundan los cubanos con parientes en tierras guanches y lógicamente, también en sentido contrario. Un hermanamiento de siglos que ha perdurado hasta el día de hoy por continuos intercambios culturales y etnográficos, como así queda reflejado en la identidad que mantiene unidos a los canarios con los cubanos.

Raimondo Palomba (bar manager de [Bohemia Suites & Spa](#)) trajo consigo, tras su viaje a Cuba; una maleta llena de experiencias, historias, mezcla de sabores, música y tradición. Así, apoyado por Fernando Calvo (general manager), han decidido hacer una fuerte apuesta por recuperar la auténtica coctelería cubana tradicional en una carta en la se incluyen clásicos y también se recuperan algunos olvidados.

“Tras mi viaje a Cuba me di cuenta de cuántas similitudes hay entre Canarias y Cuba: la gente, la comida, los productos y sobretodo la alegría que se respira en cada rincón. En Cuba me sentí recibido como en casa y más aún cuando decía que viajaba desde Canarias. Yo ya sabía acerca de las conexiones históricas entre Cuba y Canarias y, tras varios estudios, entendí que la relación entre ambas es muy fuerte y que hay un vínculo único en estas dos culturas que se funden

en una", comenta Raimondo.





La coctelería cubana

Los años 20 y 30 fueron la “época dorada” de la coctelería cubana y por ello no es de extrañar que La Habana, que atesora

entre sus calles algunos de los bares más famosos del mundo como “La Floridita” o “La Bodeguita del Medio”, haya sido declarada “Capital Iberoamericana de la Coctelería” en 2018 por la [Academia Iberoamericana de Gastronomía](#). El escritor norteamericano Ernest Hemingway (Premio Nobel de Literatura en 1954) era un asiduo de los locales más pintorescos de La Habana y se dice que no dejó de visitarlos ninguno de los días que estuvo en Cuba. En su novela “Islas en el Golfo” expresó que *“la bebida no podía ser mejor, ni siquiera parecida, en ninguna parte del mundo”*.

Al regresar de su viaje por Cuba, Raimondo Palomba hizo una reflexión acerca de los cocktails más populares al mundo, que además son cubanos, como por ejemplo el Mojito o el Daiquiri. Tras su análisis descubrió que, desafortunadamente, en la mayoría de los casos no se elaboran de forma correcta y no son un gran “punto de interés” entre los bartenders: *“cuando probé la gran calidad y tradición de estos tragos en algunos de los bares más emblemáticos de Cuba, me di cuenta de que, bien elaborados, son cocktails muy buenos y perfectos para el clima y tipo de cliente de Canarias”*, dice Raimondo. Por ello, decidió profundizar en este tema de la mano de François Monti, periodista y escritor belga afincado en Madrid desde 2009 y uno de los más reconocidos historiadores y conocedores de la historia de la coctelería cubana.

El ron cubano

Hablar de ron es hablar de Canarias, ya que las primeras cañas de azúcar sembradas en América partieron desde las Islas Canarias hacia las Antillas en el segundo viaje de Cristóbal Colón al llamado “Nuevo Mundo”, en 1493. Nadie sabe con seguridad dónde se fabricó el primer ron, pero lo cierto es que este aguardiente fue la primera bebida del nuevo mundo. Paradójicamente, no fue América quien nos dio la caña de azúcar, sino que ésta fue transportada hasta América desde Canarias.

Los maestros roneros cubanos, cuyos saberes fueron declarados en 2016 como “Patrimonio Cultural de la Nación”, persisten en la búsqueda de renovados deleites con aromas y sabores. Moldeado por el clima, la geografía, la historia y la gente de Cuba, el ron es una parte esencial de la cultura de la nación. Como su mejor exponente, “Havana Club” representa este rico patrimonio, es el verdadero espíritu de Cuba. Producido por Maestros Roneros según métodos tradicionales cubanos es muy valorado por cantineros y conocedores de ron del mundo entero.

El lunes 14 de octubre es la fecha elegida por el hotel boutique **Bohemia Suites & Spa** para presentar su nuevo menú de coctelería cubana. Dentro del programa, en el *pool bar* del hotel se celebrará una exclusiva inauguración a la que asistirán medios locales, directivos y representantes de distintas empresas e instituciones canarias, entre otros. El evento estará amenizado por el popular grupo canario “Aseres”, los asistentes contarán con la presencia de la *global ambassador* de “Havana Club”, Audrey Hands además de François Monti.

A las 17:00 horas, Audrey impartirá de forma gratuita en **LaBoh** la Masterclass “Sesiones de Ron”, en la que hablará sobre el ron en el mundo, las diferencias de producción y su uso y cultura, seguido por un *deep dive* de la producción, cultura y uso del ron cubano “Havana Club” (Reserva previa / Plazas limitadas).

Por la noche, a partir de las 21:00 horas, estará tras la barra de [Atelier Cocktail](#) bar deleitando a los presentes con algunos de los mejores tragos cubanos.