

El cuiner Papitu ha recuperat el rècord del llibre «Guinness»

Paella d'arròs per a 60.000 persones

Sílvia Martín

El Papitu de Cornellà ja torna a tenir a les seves mans el rècord mundial d'arrossos massius. A Platja d'Aro, el Papitu, el cuiner del restaurant i els seus quatre fills van cuinar una paella per a unes 60.000 persones.

La idea de fer aquesta paella gegantina va sorgir, ara fa vint-i-cinc dies, en un diàleg de cafetó. L'alacanti Andrés Estebán va cuinar a Getafe una paella per a 25.000 persones que no va poder entrar al llibre Guinness dels rècords per problemes d'impressió. En Papitu es va picar de seguida quan va saber que el rècord ja no era seu i ara ha volgut

demostrar a Platja d'Aro que, en qüestió d'arrossos a l'engròs, no té rival. Si algú agafa el guant i s'atreveix a intentar igualar el rècord o potser té molts convidats a sopar, aquests són els ingredients de la recepta: 4.000 quilos d'arròs, 1.500 quilos de musclos, 1.500 de petxines, 3.000 quilos de carn, entre costelles de porc, conill i pollastre, 700 quilos de pebrot vermell, 700 quilos de pebrot verd, 1.000 quilos de pèsols, 300 quilos d'alls, 1.500 quilos de tòmaquet, 320 quilos de sal, 400 litres d'oli i 12.000 litres d'aigua. La marca de cava Raventós Cataús va fer-se càrrec de totes les despeses de la paella, que pujaven a més de 14 milions de pessetes. També, és clar,

hi va posar el cava: 700 caixes amb unes 30.000 ampolles.

Per cuinar un arròs per a tanta gent, cal una paella tan gran com una piscina. En Papitu en va fer servir una que fa 14 metres de diàmetre i dos d'alçada. Per transportar-la a peces han calgut tres gòndoles de transport especial, que han hagut d'arrossegar les seves 14 tones de pes.

Les delegades del Guinness a Catalunya i a l'Estat espanyol, Teresa Bas i Margarida Jordan, també eren presents a Platja d'Aro per homologar el nou rècord, i van explicar que a més dels ingredients també es tindrien en compte el nombre de plats servits.

La diputada socialista Anna Batlle-bò comentava divertida que tot això era massa i es mostrava ansiosa de tastar l'arròs, «que està molt groguet i té molt bon aspecte». L'alcalde de Platja d'Aro, Anicet Clara, també es va apuntar a la *moguda*, però finalment va anar a dinar a casa seva.

De fet, a més de la cassola, l'espectacle era al Parc dels Estanys. Gent de tota mena va aguantar més de quatre hores al sol per tastar l'arròs. Alguns autocars de fidels va venir des de Cornellà i es van ajuntar a la gran gentada —bastant més de 10.000 persones— que esperava l'àpat. La Creu Roja va haver d'atendre alguns desmais sense importància de gent que no portava ni barret.

El cuiner Papitu de Cornellà ja ha aconseguit prendre als de Getafe el rècord que han tingut durant ben poc temps, i que ara torna a les primeres mans que el van tenir

