

PERIODICO

1985

Lunes

10

junio

Gastronomía



Jordi Cuevas

CINCO KILÓMETROS DE BUTIFARRA EN CORNELLÀ. — El parque de Can Mercader, en Cornellà, vivió ayer una jornada gastronómica sin precedentes. Josep Brugués, Pepitu, cocinó nada menos que una *botifarra* de cinco kilómetros de longitud, 2.600 kilos de judías blancas y

tonelada y media de *all i oli* para 40.000 personas. Para la confección del insólito embutido, con un coste de cuatro millones de pesetas, se empleó la carne de seiscientos cerdos. Fue necesaria la paella gigante de la foto para freír la superbutifarra, que al final hubo de ser troceada. (Página 13.)

Más de 40.000 personas comen la gran butifarra de Cornellà

Los cinco kilómetros de carne embutida podrían quedar inscritos en el libro de récords "Guinness"

Todos esperaban que la gran butifarra elaborada por el Pepitu de Cornellà fuera cocinada, entera, en la gran paella. Pero llegó a trozos. Se la comieron igual, junto a 2.600 kilos de judías y otros 1.500 de *all i oli*. Un nuevo récord

Cornellà (Baix Llobregat). — Más de 40.000 personas probaron ayer en Cornellà, en el parque de Can Mercader, la butifarra de cinco kilómetros, la más larga de las elaboradas hasta ahora en el mundo, antes de que fuera troceada, preparada por Josep Brugués, conocido popularmente por el nombre de Pepitu.

Junto con la butifarra, valorada en cuatro millones de pesetas, para cuya preparación fueron necesarios la carne de más de seiscientos cerdos, preparados y seleccionados personalmente por Pepitu, fueron repartidos alrededor de 2.600 kilos de judías secas, 1.500 kilos de *all i oli*, y unos 10.000 litros de vino tinto.

Dudas por el troceo

Desde primeras horas de la mañana se congregó un numeroso público en las inmediaciones del parque de Can Mercader para presenciar de cerca los prolegómenos de lo que finalmente se convirtió en un nuevo récord del mundo, al batir con la longitud de la butifarra las anteriores marcas existentes.

Al haber sido troceada antes de ser servida, no es posible asegurar que esta butifarra sea admitida en el libro de records *Guinness*, que ya cuenta a Josep Brugués entre sus miembros. No obstante, según los colaboradores de Pepitu, disponen de un certificado en el que se señala que la butifarra medía inicialmente los cinco kilómetros.

El pasado año, y también en el transcurso de la fiesta mayor de Cornellà, el Pepitu logró inscribir por primera vez el nombre de un catalán en dicho libro tras confeccionar la mayor paella del

mundo. De ella comieron más de 16.000 personas.

Sobre una grúa

El *show* de Pepitu se inició ayer con el desfile por las calles de Cornellà de un cortejo en el que no faltaban las bandas de música y las *majorettes*. Junto a ellos, Pepitu desfiló subido en una gran grúa.

Detrás y cerrando la caravana se encontraban los tres camiones frigoríficos cedidos por la empresa Purlom, encargada de preparar la carne, que transportaban la descomunal butifarra.

«Hemos tenido que hacer tres trozos porque el camión *trailer* que habíamos previsto para el transporte de los cinco kilómetros de butifarra no entraba por la puerta de acceso al parque» explicaba Pepitu momentos antes de iniciar la cocción.

La vuelta

Las expectativas que se habían levantado para comprobar cómo se daría la vuelta a los cinco kilómetros de butifarra quedaron despejadas al ver que ésta ya estaba troceada. «No había otra forma posible de transporte», explicó Pepitu.

Para el público congregado en Can Mercader, el que la butifarra estuviese troceada o entera era lo de menos. Familias enteras permanecían alrededor de mesas de *camping* a la espera de degustar la butifarra con judías. Alrededor de las 6 de la tarde aún seguían sirviéndose platos y hubo quien tuvo valor de repetir las grandes colas que se formaban para conseguir un nuevo pedazo de *botifarra*.



Los trozos de butifarra fueron volteados en la gran paella gracias a unas palas de panadero. Las judías se removieron con grandes cazos

La cazuela-balsa

Mientras los pedazos de butifarra eran cocinados en la paella estrenada el pasado año para el arroz, las judías fueron cocinadas en la cazuela-balsa de Alfonso González.

La idea de cocinar esta butifarra de cinco kilómetros surgió el pasado año, poco después de que en Esplugues de Llobregat se cocinara una de kilómetro y medio, sin cortar. — *Vicenç Badenes.*



Jordi Cuevas