

Al final comieron arroz 16.000 comensales

La paella de la paz congregó a 50.000 personas

CORNELLÀ. — La paella de la paz, que congregó en Cornellà el domingo pasado a más de 50.000 personas, fue algo más que un récord mundial. Cornellà entrará en el libro Guinness por este insólito triunfo de gastronomía colectiva; más de 16.000 personas degustaron este plato típicamente valenciano realizado por Josep Brugués, y varias decenas de colaboradores, en la plaza Catalunya de Cornellà.

El 24-J ya tiene un lugar propio entre los hitos de la historia de Cornellà. Se superaron las previsiones de servir la paella para 12.000 comensales; más de 16.000 personas pudieron hacerse con un plato arroz.

Éxito de público

Pepito, apodo del conocido cocinero cornellense, artífice de la paella, se muestra muy satisfecho por el elevado número de asistentes que se dieron cita en torno al gigantesco plato. «Fijate que hemos atraído a cerca de 70.000 personas, cuando en las pasadas elecciones votaron alrededor de 40.000. Es importantísimo movilizar a tanta población en torno a algo que durante unas horas puede mantenernos unidos». No obstante, en la plaza Catalunya se aglutinaron cornellenses y personas venidas

de fuera, en coche, en autobús, en metro y en autocar: tres unidades se desplazaron desde Tarragona y Lleida.

La idea de cocinar una paella gigante nació el pasado mes de marzo, durante el I Festival Internacional de Paellazos, celebrado en Cornellà. Entonces, alguien retó al Pepito a realizar una paella para mil personas, pero en Martorell se le adelantaron, fijando el récord en 5.000. Y el dicharachero propietario de «La llet del piano» se «picó», poniendo en marcha la consecución del éxito del domingo pasado.

El Patronat Municipal de Cultura, Esports i Joventut de Cornellà organizó el acto en el marco de la Festa Major. En la paella han colaborado más de cincuenta entidades culturales, recreativas y bancarias de Cornellà. Los comerciantes también han aportado su «granito». Los pescados y mariscos son donación de los pescaderos de los mercados, que el domingo por la mañana se dedicaron a limpiar personalmente el género.

Paella de la pau

«La gente ha vivido la fiesta, hemos conseguido que todos comieran juntos y no se han producido partidismos políticos, por eso la he llamado paella de la pau», dice Pepito Bru-



Todo el pueblo de Cornellà participó en la paella. «Más que en las elecciones»



El Pepito de La Llet del Piano y su obra.

gués. El concejal de Cultura de Cornellà, Ignasi Riera, más allá de la anécdota, ve en este acto «la recuperación del sentimiento colectivo ligado al hecho lúdico».

La paella, confeccionada al estilo valenciano (mixta, de carne y pescado) es un plato que está de moda, además de que el arroz es tan importante como el agua porque es conocido de todo el mundo, dice Pepito.

El costo de esta descomunal paella podría alcanzar los diez millones de pesetas. Josep Brugués ha señalado a nuestro diario que en breve dispondrá de las cifras definitivas y pasará cuentas en público, publicando en la prensa las cantidades y las personas y las entidades que han colaborado.

El Guinness

Para corroborar que la paella alcanzaba las dimensiones señaladas, el domingo estuvieron presentes los representantes del Guinness, libro de récords de lo insólito. Además asistieron invitados el embajador de Finlandia* y el presidente de la Cofradía Mundial del Arroz, Jaume Sabaté, que hizo socio honorífico a Pepito Brugués.

El acto fue filmado por la

BBC y la televisión sueca, además de TV3, TVE y el Institut Català del Cinema. El acontecimiento se convirtió plenamente en una fiesta y no fue necesaria la intervención de las varias decenas de agentes de la policía municipal que en algunos momentos tuvieron que hacer la vista gorda ante los jóvenes que se sentaron para comer la paella en el capó de los coches patrulla estacionados.

Para hacer posible la confección de este plato se construyó la semana pasada una paella de descomunales proporciones: diez metros de diámetro.

Según Ignasi Riera, se abre la posibilidad de que el futuro de este instrumento dependa de un concurso de ideas que se podría abrir con la pregunta: «¿Qué hacer con una paella de diez metros de diámetro?».

A estas alturas, Pepito ya señala la posibilidad de doblar la cifra de comensales el año próximo o hacer una «peguetada» gigante. No obstante, si ustedes quieren probar, ahí van los ingredientes: 1.200 kilos de arroz, 2.000 litros de agua, 200 litros de aceite, 150 kilos de pimienta verde y 600 de morrón, 250 kilos de mejillones, 300 de almejas, otros tantos de pollo, y 50 kilos de sal.

— Carmen Fernández