



Papitu y sus ayudantes, cocinando el inmenso potaje extremeño.

El nuevo récord de Papitu sabe a bellota. Un total de 92 troceados, kilos y kilos de tomates, ajos y pimienta son los ingredientes de un cocido monumental dedicado a Extremadura. Unas 30.000 personas acudieron a la cita

gastronómica, que se celebró en Can Mercadé, en Cornellà. Papitu, mientras removía el gigantesco guiso, anunció que piensa batir otro récord Guinness en junio, esta vez con un cocido madrileño.

Cornellà respiró aires de cocido extremeño

□ MARGARITA ESPUÑA

■ Cornellà. — Josep Brugués, *Papitu de Cornellà*, popular por sus numerosas proezas culinarias y récords gastronómicos, cocinó ayer en el parque de Can Mercader, en Cornellà, ni más ni menos que 92 cerdos en una *prueba extremeña*, típica de la matanza del cerdo de esta región.

La celebración de la comilona respondía al eslogan *Extremadura enclave 92*, utilizado por la Junta de Extremadura que, coincidiendo con las actividades del Quinto Centenario, ha organizado una campaña cuyo objetivo es dar a conocer las virtudes de su tierra, entre ellas la gastronómica, al resto de comunidades del país.

La fiesta de ayer fue organizada por la Coordinadora de Asociaciones Extremeñas de Catalunya y contó con la colaboración

del Ayuntamiento de Cornellà. Los extremeños concluían así las cuartas Jornadas de Primavera y Cornellà contó con una actividad más en su programa de fiestas.

Dos camiones transportaron hasta el parque de Can Mercader los 92 cerdos troceados, que sumaban un total de 7.800 kilos de carne. Papitu utilizó una cazuela de 25 metros de diámetro para cocinar la carne, que flotaba en un inmenso sofrito compuesto por 50 kilos de ajos, 100 litros de aceite, 250 kilos de tomates y 2 kilos de pimienta. Unos 400 kilos de leña alimentaron el fuego sobre el que se hizo lentamente el cocido extremeño. Las raciones se calculan para 40.000 personas, aunque Papitu dijo que participaron unas 30.000, cifra que la Guardia Urbana rebajó a 6.000 o 7.000. Mil barras de pan y 1.500 litros de vino acompañaron la degustación

del guiso, similar a la caldereta extremeña pero sin patatas.

Autoridades de Cornellà, Sant Boi y Sant Just Desvern, junto con el presidente del Consejo de Comunidades Extremeñas, Julio Domínguez, saborearon el apetitoso cocido, para cuya elaboración Papitu invirtió tres horas y media. Los extremeños, con pañuelo verde incluido, disfrutaron de la música del grupo Llares, que interpretó temas tradicionales de la tierra. El banquete costó cerca de cuatro millones de pesetas, financiadas por la Junta de Extremadura, Ayuntamiento de Cornellà y diversos donativos.

Con la *prueba extremeña*, Papitu pretende batir un nuevo récord Guinness, que se sumará a los ya conseguidos hasta ahora. En los Guinness internacionales Papitu figura como promotor y cocinero de la paella más grande

del mundo, que consumieron unas 40.000 personas el año pasado en Platja d'Aro. Papitu también es récord Guinness por haber cocinado, en un programa de televisión, la paella más pequeña, que pesó 640 gramos. Entre sus récords nacionales figuran la elaboración en 1987 de una *sanfaina* que en Salamanca llenó 18.700 platos y, posteriormente, el asado de una butifarra de cinco kilómetros. El próximo proyecto de Papitu ya tiene fecha. En junio tiene previsto elaborar el mayor cocido madrileño del mundo, nada menos que 30.000 raciones.

El parque de Can Mercader homenajeó ayer a los miles de extremeños que durante unas horas revivieron en Catalunya su cultura gastronómica y compartieron su tradición con los curiosos que se acercaron a saborear la deliciosa *prueba extremeña*.