

Ayer se inscribió en el «Guinness» la «chanfaina mayor del mundo»

Salamanca. CORRESPONSAL

Ayer y desde Salamanca se inscribió en el libro «Guinness» de los records uno más: la «chanfaina mayor del mundo». Los organizadores de la IV Semana Gastronómica (la Asociación de Empresarios de Hostelería con la colaboración del Ayuntamiento) dispusieron una chanfaina, plato típico salmantino, para más de 15.000 personas.

La gran chanfaina, se preparó bajo la dirección de Pepitu de Cornellá, sobre una paellera de siete metros de diámetro, situada sobre una lumbre en la que se consumieron 2.000 kilos de leña. Para la preparación de la chanfaina se emplearon 1.500 kilos de arroz, 1.000 kilos de menudillos, 2.000 huevos, 4.500 litros de agua, 15 kilos de pimentón, otros 15 kilos de cominos y ajos, 80 kilos de sal y 4 kilos de guindillas, todo ello cocinado con 70 litros de aceite. La preparación comenzó a las ocho de la mañana bajo la dirección de Pepitu de Cornellá, que ya fue el artífice de la «Mayor paella» y de la «Mayor butifarra» del mundo. También, además, se distribuyeron entre los salmantinos que acudieron al lugar 15.000 raciones de pan, y se dispuso de 15.000 vasos así como otros tantos platos, cucharillas, servilletas y se repartieron 4.000 litros de vino.

Mientras llegaba la hora de probar, el tamboril animó a la parroquia, una buena parte de la cual había tomado el pretil del puente romano como punto de observación. En el entorno acotado, los camiones con 4.000 litros de vino, con el pan, con los ingredientes y los bomberos, además de aportar el agua, también en espera de lo que pudiera pasar.

chanfaina para todos

El domingo, día 26, a las 8 de la mañana 21 cocineros de los restaurantes participantes en la semana gastronómica y 50 ayudantes comenzarán los preparativos para cocinar «la chanfaina más grande del mundo», bajo la dirección de Papitu de Cornellá, un cocinero de esta localidad catalana que ha ganado para su ciudad el récord de la preparación de la mayor paella jamás cocinada en 1984. Su hazaña culinaria le valió un récord en el libro *Guinness*, un reto que no ha sido nuevo para él ya que también ha aparecido en sus páginas como uno de los responsables de la confección de la mayor butifarra del mundo, con sus cinco kilómetros de longitud, y de la que comieron 40.000 personas. La chanfaina se cocinará en el Paseo Fluvial en una enorme sartén o «paella» de 7 metros de diámetro, realizada en Barcelona, que será colocada sobre una gran lumbre en la que se consumirán unos dos mil kilogramos de leña. Las cifras son aún más sorprendentes en lo que a los ingredientes del guiso se refiere. La chanfaina se cocinará con 1.500 kilogramos de arroz, 1.000 kilogramos de menudillos de cordero —para lo que será necesario realizar mantanzas especiales—, 2.000 huevos, 4.500 litros de agua, 15 kilogramos de pimentón, la misma cantidad de cominos y de ajos, 80 kilogramos de sal, 4 kilogramos de guindillas y todo ello cocinado con 70 litros de aceite.

Esta espectacular chanfaina está calculada para que disfruten del guiso unas 20.000 personas y estará lista sobre las 12 de la mañana.

Las dos experiencias que Papitu ha realizado en la localidad catalana de Cornellá han sido, según su impresión, «toda una fiesta». «Aquí, en Salamanca, hay un claro punto de reunión, la Plaza Mayor; pero en aquellos pueblos no hay un punto de reunión, y en estas comidas se encuentra todo el mundo, incluso vienen personas de localidades cercanas que no