TRAPANI
GIORNALE DI SICILIA

Martedì 21 Settembre 2010

SESTA EDIZIONE DEL MIARP. L'iniziativa di tredici maestri pasticceri, tutti provenienti da Palermo e Trapani

A Guarrato la cassata più grande Raggiunto il peso di 1.029 chili

A convalidare il «Guinnes World Records» da Londra è arrivata un giudice

Per realizzare il tipico dolce siciliano, sono stati utilizzati, 600 chili di ricotta, 220 chili di frutta candita e 120 chili di pasta reale.

Pamela Giacomarro

Nella foto: gli autori della cassata più grande del mondo assieme al record adjudicator Liz Smith

●●● L'ingresso del gazebo, porta direttamente nel girone dei golosi. Ingresso vietato agli amanti della linea. All'interno, un capolavoro della pasticceria. Un'enorme cassata siciliana, del peso di 1029 chilogrammi. Un record, quello raggiunto da tredici maestri pasticceri, tutti provenienti da Palermo e Trapani, che si sono aggiudicati l'iscrizione nell'albo del guinnes dei primati. L'impresa, è andata in scena, la scorsa sera, nella piccola frazione di Guarrato, nell'ambito della sesta edizione del Miarp, il meeting internazionale artigiani, pasticceri e cuochi, promosso dall'associazione «Csc sviluppo per Paceco», di concerto con l'«Aspec» e «Sicilyform». Per realizzare il tipico dolce siciliano, sono stati utilizzati, 600 chili di ricotta, 220 chili di frutta candita e 120 chili di pasta reale. A convalidare il «Guinnes World Records», direttamente da Londra, il record Adjudicator, Liz Smith. «Siamo contentissimi - hanno affermato gli autori della cassata più grande del mondo - abbiamo lavorato to parecchio per ottenere questo risultato e adesso ce lo godiamo. Certo è inspiegabile la sensazione che si prova in momenti come questo». Madrina d'eccezione, Laura Ravaioli, chef di Gambero Rosso channel e giornalista enogastronomica. Dopo i festeggiamenti, la cassata è stata distribuita al pubblico presente. L'evento - durato una settimana - ha fatto da richiamo a migliaia di persone, che hanno letteralmente preso d'assalto gli stand allestiti per l'occasione. «Puntare sui prodotti locali - ha sottolineato Laura Ravaioli - è la giusta strada da percorrere per il rilancio della Sicilia, in particolare della provincia di Trapani, che non ha nulla da invidiare, per cultura e tradizioni enogastronomiche alle altre regioni d'Italia». Non solo cibo però, anche arte, cultura e musica, in scena nella piccola frazione alle porte del capoluogo. A far da cornice all'evento, infatti, tutta una serie di iniziative collaterali. Dalle mostre di fotografia, ai defilè di moda, allo sport. Nelle cinque serate, tanti gli artisti che si sono alternati sul palco: da Salvo la Rosa ed Enrico Guarneri, con il loro spettacolo di cabaret intitolato «Litterio Story», a Sandro Giacobbe. Ad animare la serata conclusiva, invece, la cantante ligure Alexia. Soddisfazione, per la riuscita dell'evento, è stata espressa dagli organizzatori. «Un ringraziamento va sicuramente alla famiglia Ruggirello - dicono - che ha contribuito alla riuscita dell'evento. Un piccolo pensiero, anche all'architetto Vito Augugliaro, prematuramente scomparso».

> «Siamo contentissimi abbiamo lavorato tantissimo»

("PAGIA")