

VareseNews

Grazie alla pizza, Gavirate entra nel libro dei Guinness

Pubblicato: Venerdì 18 Gennaio 2008

La pizza più lunga del mondo? Quella impastata, farcita, cotta e sfornata in una domenica di primavera in riva al lago di Varese e più precisamente sul lido di Gavirate, il 13 maggio scorso 2007.

Una Margherita di 264 metri e 8 centimetri, confezionata utilizzando tre quintali di farina, 800 chili di pomodori pelati e 8 quintali di mozzarella.

L'eccezionale risultato, al termine di un complesso iter di verifiche previsto dai regolamenti internazionali, è stato omologato dal Guinness World Records e sarà inserito nella prossima edizione del celebre volume pubblicato annualmente e distribuito in oltre 100 paesi con traduzioni in 37 lingue.

La notizia della certificazione del risultato è giunta nei giorni scorsi direttamente da Londra, accompagnata dallo speciale diploma rilasciato dall'autorità indipendente, fondata nel 1951 da Sir Hugh Beaver, amministratore delegato delle birrerie Guinness.

Da allora Guinness World Records è diventato un marchio noto ovunque e leader mondiale nel campo dei primati. Il Records Management Team controlla e garantisce l'esattezza e la pertinenza di ogni singolo Guinness. Tutto il gruppo opera con assoluta imparzialità e grande impegno al servizio dell'autenticità. Un fatto può diventare un record mondiale Guinness solo dopo essere stato comprovato, verificato e dimostrato al di là di qualsiasi dubbio.

Una prassi rigorosa, applicata scrupolosamente anche all'evento promosso a Gavirate dal team "La Caretera" capitanato da Leone Coppola, più volte campione del mondo di specialità e presidente provinciale di Assopizzerie Confesercenti, che ha raccolto attorno all'impresa una formidabile squadra di volontari.

«Nulla è stato lasciato al caso. Tanti colleghi si sono impegnati al nostro fianco anche per sostenere la finalità benefica dell'iniziativa che ha consentito, tra l'altro, di raccogliere fondi poi destinati alla Croce rossa di Gavirate. Così Gavirate è entrata nel Guinness» ha commentato Coppola, rinnovando il proprio grazie ai tanti collaboratori, alle aziende che hanno fornito le materie prime, che hanno messo a disposizione lo speciale forno a tunnel, hanno realizzato le strutture con un piano di lavoro lungo 300 metri e, soprattutto, agli enti che hanno sostenuto l'impresa: Assopizzerie Confesercenti, Provincia di Varese, Comunità Montana della Valcuvia, Comune di Gavirate, Pro Gavirate, Camera di commercio, Volontari del soccorso.

«Tutti insieme abbiamo realizzato un'impresa che ha coinvolto 250 persone – osserva ancora Coppola – e che contribuirà a far conoscere e a valorizzare il territorio in cui viviamo e le sue risorse ambientali e di laboriosità solidale».

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it