

Un mega risotto da guinness per i mondiali

Pubblicato: Sabato 7 Settembre 2013



Un mega risotto da guinness per i mondiali: è quello che è stato cucinato ieri sera, 6 settembre 2013, a margine della seconda giornata di gare. Anche **Davide Tizzano**, vicepresidente della Federazione Italiana Canottaggio, è stato impegnato a mescolare: «Varese e il suo lago si sono dimostrate una location perfetta per i Masters, sia dal punto di vista ambientale sia da quello logistico e organizzativo – ha commentato Tizzano – A oggi, con i suoi 11mila partecipanti, questo è l'evento sportivo del settore più importante al mondo».

La pentola che ha reso possibile l'evento è quella già usata per un guinness dei primati, e ha cucinato, grazie a sette cuochi, un quintale e mezzo di riso, 25 kg di grana, 70 kg di salsiccia, 600 litri di brodo e un'infinita di cipolle, il tutto cucinato in una pentola da 3 metri di diametro.

Anche **Mauro Morello**, presidente del circolo canottieri Varese, si è concesso un piatto di riso dopo una giornata all'insegna dello sport, commentando: «Per oggi finiamo qui, ma domani si ricomincia. Questa è la Woodstock del canottaggio»

La diretta dei mondiali di Canottaggio Master

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it