

Rekord pobity! Wążąca blisko 5 ton lasagne kulinarnym sukcesem Wieliczki!

Przyrządzanie lasagne rozpoczęło się już nocą, czuwało nad nim aż 50 osób, w tym kucharze z restauracji Magillo i Stowarzyszenia Małopolskich Kucharzy i Cukierników oraz gość specjalny- mistrz włoskiej kuchni, Giancarlo Russo, który przygotował dla wszystkich zgromadzonych pokazową lekcję gotowania. W uroczystym ważeniu dania udział wzięli także szefowie kuchni wprost z Półwyspu Apenińskiego- Claudio Silvestri i Stefano Gregorio, gotujący dla włoskiej reprezentacji podczas Euro 2012.

1,5 tony makaronu, setki kilogramów mięsa, jarzyn i sera żółtego to składniki rekordowej lasagne, która została podzielona na około 10 000 porcji, rozdanych licznie przybyłym do Solnego Miasta gościom.

Wydarzenie zostało zorganizowane, aby uczcić przyjazd Włochów do Wieliczki. To nie pierwszy raz, kiedy restauracja Magillo sprawuje pieczę nad tak dużym przedsięwzięciem- rekord Guinnessa bili już na krakowskich Błoniach w 2004 i 2010 roku, przygotowując najdłuższą pizzę świata.

Oprócz pieczenia lasagne, w Centrum Kibicowania odbył się także Dzień Europejski zorganizowany przez dzieci i młodzież z wielickich szkół, która przyozdobiła swoje stroje w barwy ulubionych drużyn Euro 2012. Swoim występem wydarzenie wzbogacił zespół „The Boys of Jarzębina”, który zaprezentował nieoficjalny hymn tegorocznych Mistrzostw Europy. Największą atrakcją wieczoru był jednak koncert Jacka Stachurskiego, który trwał do późna i wprowadził widzów w szampańskie nastroje!