

Yucatán obtiene Guinness por la cochinita pibil más grande

Más de 200 chefs y estudiantes yucatecos elaboraron los seis mil 626.15 kilogramos del platillo tradicional, con lo que el estado recuperó la marca que había impuesto en 2010.



Yucatán recuperó el Récord Guinness por preparar la mayor cantidad de cochinita pibil en el mundo. (Daniel Barquet)

1/2

DANIEL BARQUET
06/03/2016 06:25 PM

Ciudad de México Yucatán recuperó el Récord Guinness por preparar la mayor cantidad de cochinita pibil en el mundo, para lo que se utilizaron más de seis mil 600 kilogramos de carne de cerdo.

Miles de personas degustaron de manera gratuita el platillo, servido en una mega lata de 50 metros de largo.

"El récord vuelve a casa", dijo al respecto el gobernador Rolando Zapata Bello en referencia a la marca que impuso Yucatán en 2010 con 3 mil 94 kilos de cochinita pibil, un platillo típico de la gastronomía yucateca.

En 2015 la marca fue batida por Filipinas, que preparó en una megalata 4 mil 46 kilos de cerdo en adobo de achiote, naranja agria, hoja de plátano y otras especias.

El gobernador Rolando Zapata Bello atestiguó la certificación de dicha marca, que será publicada en el libro de los Récord Guinness, edición que supera la venta de 100 millones de ejemplares en un centenar de países.

Durante el evento, realizado en el último día de la Expo Campo 2016 en el Centro de Convenciones Yucatán Siglo XXI, el titular del Ejecutivo destacó que alcanzar este logro con el guisado de carne de cerdo más grande del mundo, es algo muy significativo para todos los yucatecos y se establece como un motivo más para visitar el estado.

"Representa la unidad de todos los yucatecos, porque múltiples organizaciones, la sociedad, empresas, escuelas e instituciones gubernamentales, sumamos esfuerzos para alcanzar este récord", agregó el mandatario, acompañado de la presidenta del Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF), Sarita Blancarte de Zapata.

En presencia de Evelyn Carrera, representante de Guinness World Records, Zapata Bello agregó que alcanzar esta marca es una forma más para que Yucatán se promocione y sea identificado en el ámbito internacional, lo que es importante para impulsar el turismo.

Carrera fue la encargada de dar lectura a la cantidad total del guiso, que fue de seis mil 626.15 kilogramos, y reconoció el trabajo realizado la noche del sábado y la mañana del domingo para que este platillo regional integre nuevamente a Yucatán en la familia de los Récords Guinness.

Para su elaboración, se utilizaron 7.2 toneladas de carne, 282 kilogramos de recado de achiote, 94 kilogramos de sal, 564 litros de naranja agria, 282 paquetes de hoja de plátano, 160 kilogramos de cebolla curtida, 50 kilogramos de repollo y 100 kilogramos de chile habanero, así como 2.5 toneladas de tortillas, que se acompañó con 25 mil botellas de la bebida Horchata Deliciosa.

En su preparación intervinieron más de 200 estudiantes y chefs de las Universidades Tecnológicas del Poniente, de Maxcanú; del Sur, de Oxkutzcab, y del Mayab, de Peto.

Asimismo, se contó con el patrocinio de empresas como Grupo Kekén, Condimentos La Anita, Grupo Maseca, Industria Agrícola Maya, Juguera de Akil y Sistema Producto Chile.

Al hacer uso de la palabra, el presidente de Fundación Produce, Pedro Cabrera Quijano, aseguró que este récord es un reconocimiento a la gastronomía yucateca y una demostración de los esfuerzos coordinados, que hacen posible que la entidad se encuentre entre los primeros lugares de producción de carne de cerdo.

Miles de asistentes recibieron platos con cuatro tacos, además de agua horchata y salsas de chile habanero.