

## Fatta la super frittata. E nel 2010 sarà ancora più grande

Caorle

Prove tecniche di record del mondo ieri a Caorle, con la frittata di beneficenza organizzata dal Lions Club locale. Ben nove chef hanno lavorato a partire dal mattino per realizzare una "frittatona" del diametro di due metri.

Un intoppo con la gigantesca pentola fatta costruire per l'occasione, subito sostituita con una seconda di poco più piccola, non ha fermato l'entusiasmo dei cuochi che hanno deciso di cuocere ben quattro frittate, ciascuna composta da un migliaio di uova. «La giornata è stata senza dubbio un successo – ha affermato il presidente dei Lions di Caorle, Alessandro Borin – perchè una fiume continuo di persone si è fermato qui da noi per mangiare la frittata e per lasciare un'offerta benefica». L'evento infatti è servito per raccogliere fondi da devolvere in parte ai terremotati dell'Abruzzo ed in parte da utilizzare per l'acquisto di defibrillatori che verranno poi consegnati ai presidi sanitari del Veneto Orientale.

La prossima settimana una delegazione composta da rappresentanti dell'amministrazione comunale di Caorle e dei Lions si recherà in Abruzzo proprio per consegnare l'assegno. Per quanto riguarda invece l'acquisto dei defibrillatori, si tratta di una delle tante iniziative collaterali al progetto "Gli amici del cuore", volto alla prevenzione delle malattie cardiovascolari, che i Lions di Caorle stanno sostenendo insieme ai club di Portogruaro, Concordia, San Michele al Tagliamento e San Stino di Livenza.

«Da domani – ha proseguito Borin – inizieremo a progettare l'appuntamento con i tecnici del "Guinness World Record" che l'anno prossimo saranno a Caorle per certificare se effettivamente riusciremo a cucinare la più grande frittata del mondo'.

Ed i nove chef, Salvatore Esposito e Lyubica "Liu" Komlencic della Nazionale Italiana Calcio Cuochi e rappresentanti dell'Associazione Bontà e Dolcezza Onlus, e Cinzia Marchesan, Antonio Mameli, Alessandro Tagliaferri, Paola Baldo, Simone Bortoluz, Manuel Tonello e Giuseppe Tondi del Gruppo Decorazione Artistica, sono pronti a raccogliere la sfida insieme ai Lions, alla Pro loco, all'associazione di volontariato Bakà ed a PromoCaorle.

Si sta già pensando infatti di utilizzare addirittura una betoniera per creare un impasto composto da ben 55mila uova che permetterà di creare una frittata di almeno dieci metri di diametro.

**Riccardo Coppo**