

Franceses panaderos establecieron récord de baguette más larga del mundo

Las baguettes son un componente destacado de la escena culinaria de Francia. Ahora, los panaderos franceses han establecido el récord de la baguette más larga jamás creada.

Con 140,53 metros de largo (461 pies), supera el récord italiano anterior de 132,62 metros (435 pies y 1 pulgada), que se mantuvo durante casi cinco años, según Guinness World Records.

La larga hogaza se fabricó en público el domingo durante el Espectáculo de la Baguette de Suresnes en la Terraza del Fécheray en la comuna occidental suburbana de Suresnes, cerca de París.

Un juez de Guinness World Records (GWR) estuvo presente para aprobar el récord, según Reuters. Se ha contactado con GWR para obtener más comentarios.

Un equipo de 18 panaderos comenzó a preparar la masa a las 3 a.m. hora local antes de supervisar el proceso de horneado desde las 5 a.m., según un comunicado de prensa de Suresnes. Un horno móvil se diseñó especialmente para la ocasión.

Después de hornear el pan, se cortó una parte de la baguette, se untó con Nutella y se compartió con el público. Otra parte se entregó a la asociación juvenil Celije para que se distribuyera a los sin techo esa noche, según el comunicado de prensa.

"Suresnes está orgulloso de ser testigo de este récord para la baguette más larga del mundo, que celebra un símbolo nacional de nuestra gastronomía y los artesanos que perpetúan su sabiduría", dijo el alcalde de Suresnes, Guillaume Boudy, en el comunicado de prensa.

"Felicitó a los panaderos suresneses que participaron en la elaboración de la baguette y que mantienen las tradiciones de compartir, que son esenciales para la convivencia de nuestra ciudad", agregó Boudy.

Dominique Anract, presidente de la Confederación Nacional Francesa de Panadería y Pastelería, dijo en el comunicado de prensa que "requirió alrededor de 10 horas de trabajo". Agregó: "Un récord para la baguette más larga hecha a mano requiere un verdadero espíritu deportivo colectivo, y en este año de los Juegos Olímpicos, ¡enhorabuena a todos nuestros artesanos panaderos!".

La baguette, un largo, delgado y crujiente pan con cortes poco profundos, es una de las variedades de pan más populares del mundo.

Según las especificaciones oficiales del gobierno francés, las baguettes tradicionales francesas están hechas solo de harina blanca, agua, levadura y sal, tienen cinco cortes de hoja y miden aproximadamente 60 centímetros (23,6 pulgadas) de largo y 5 a 6 centímetros (2 a 2,4 pulgadas) de ancho.

Las baguettes francesas fueron galardonadas con un estatus especial en 2024. El "saber hacer artesanal y cultura de la baguette" fue oficialmente reconocido en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la UNESCO.

El intento de batir el récord de la baguette más larga del mundo tuvo como objetivo homenajear ese patrimonio cultural reconocido, según el comunicado de prensa de Suresnes.

Nos últimos anos, as preocupações têm sido levantadas sobre a população de minhocas que caíram um terço nos passado 25. Um projeto científico cidadão para monitorar insetos voadores no Reino Unido encontrou uma queda **aposta ganha ag7** 60% entre 2004 e 2024. A trajetória geral tem caído desde os 1970

No entanto, apesar da evidência do efeito prejudicial dos pesticidas sobre a nossa população de insetos a ação governamental tem sido lenta e especialistas estão preocupados que o Reino Unido não esteja monitorando corretamente seu uso.

"Há uma falta quase completa de monitoramento efetivo do uso dos pesticidas na agricultura britânica", disse Nick Mole, diretor político da Pesticide Action Network UK. "O pouco que temos é incompleto e está fora das datas **aposta ganha ag7** escala tão ampla a ponto disso ser virtualmente sem sentido".

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: aposta ganha ag7

Palavras-chave: **aposta ganha ag7 - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-09-03