

Boulangers franceses buscan recuperar el título de la baguette más larga del mundo

Durante los últimos cinco años, los brazos en alto por la baguette más larga del mundo no pertenecen a los residentes de un pequeño pueblo o ciudad de Francia, sino a un grupo de panaderos 500 millas de distancia en Como, Italia.

El domingo, un grupo de 12 panaderos de Francia tenía como objetivo remediar esto, con planes de amasar, dar forma y hornear durante al menos ocho horas en su camino de regreso a la victoria.

Se reunieron temprano en la mañana en la comuna de Suresnes, en los suburbios occidentales de París, y se prepararon para vencer el récord establecido de 132,62 metros -aproximadamente la longitud del arco de Wembley.

Aunque se cree que se venden alrededor de 320 baguettes por segundo en Francia, el logro de Italia en 2024 no fue la primera vez que el país se atribuyó el título de la baguette más larga; en 2024, una baguette de 122 metros horneada en la Expo de Milán fue certificada como récord.

"¿En Italia?" Dijo un local a Le Parisien esta semana mientras salía de una panadería, una baguette firmemente bajo el brazo. "Eso es demasiado. Si hay un récord que debería pertenecernos en Francia, es ese uno."

El sentimiento fue eco entre los panaderos que se reunieron en el mirador Terrasse du Fécheray de Suresnes, donde su intento de récord se desarrollaría con una vista panorámica de París y la torre Eiffel de fondo.

"Espero que podamos recuperar el récord para Francia", escribió Sylvain Lecarpentier, uno de los participantes, en un mensaje en las redes sociales previas al evento.

En un comunicado de prensa que anuncia el evento, los organizadores describieron el desafío exigente al que se enfrentaban los panaderos. "La masa se amasará, se dará forma en el lugar y luego se horneará frente al público en un horno enrollable bajo una carpa", dijo. "Se hará de acuerdo con las reglas del arte, con harina de trigo, agua, levadura y sal como las únicas ingredientes."

El pan francés se enfrenta a una prueba de resistencia

La baguette, que debe tener al menos 5 cm de grosor a lo largo de su longitud, se espera que tome alrededor de ocho horas para hornearse, agregó el comunicado.

Una vez horneada la baguette, será dejada a discreción de los jueces de Guinness World Records para determinar si es suficiente para vencer el récord actual. La baguette se cortará después para ser compartida con el público, así como distribuida a las personas sin hogar en Suresnes.

A mulher foi mordida "no pescoço, no bezerro e nas costas" do zoológico de Thoiry a cerca 40 quilômetros da capital francesa.

Maryvonne Caillibotte, procuradora-chefe de Versalhes disse que a vida da mulher estava **bet 7 net** perigo.

Acredita-se que a mulher tenha saído sozinha para uma corrida depois de passar o dia com **bet 7 net** família **bet 7 net** um lodge estilo safári no zoológico, anunciado por ele entre 220 e 760 libras (185-640 euros) à noite.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: bet 7 net

Palavras-chave: **bet 7 net - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-07-09