

Los Cursos de Verano de la UAL fijan el récord Guinness del "Menú degustación más numeroso" en 254 platos diferentes

(5/9/2005 14:54) | > [Universidad](#)

El Curso de Verano de la Universidad de Almería "La buena mesa, sobremesa y ocio", que se celebra en Vera, vivió en la tarde de ayer, jueves, una auténtica comunión entre la UAL y los vecinos en la actividad complementaria celebrada en la Terraza Carmona y que ha consistido en establecer el Récord Guinness del "Menú degustación con mayor número de platos diferentes". Un éxito de público, que concluyó con una marca anunciada por el notario Francisco Vidal de 254 platos diferentes, que será inscrita como récord logrado en los Cursos de Verano de la UAL en el libro de los Guinness.

José Miguel Martínez, uno de los directores del curso y promotor de la iniciativa, explica que "la idea era organizar una actividad que fomentara la participación de los vecinos donde se celebra el curso, en Vera, y donde se pusiera en práctica todo lo tratado en el aula. Así pensamos en este récord Guinness, que aún no existe y nosotros inauguramos con 254 platos diferentes". De esta manera, se han realizado una serie de fichas con platos tradicionales, que han repartido entre los veratenses para que los cocinen, a los que se han sumado los restaurantes de la zona.

Desde primeras horas de la tarde de ayer, jueves, se vivió un desfile de personas de todas las edades, desde jóvenes a las abuelas, que venían llenas de ilusión para apoyar el récord y mostrar el plato preparado con cariño y esmero. Entrantes, primeros platos, segundos y postres se repartieron por las mesas. Sobre las siete y media de la tarde, y con presencia, entre otros de los programas "España Directo" de TVE y "Andalucía Directo" de Canal Sur TV, el notario anunció que se habían cubierto el objetivo de contar con más de 250 platos y que la marca Guinness se establece en 254 platos.

Implicación de los vecinos

Una alegría colectiva y aplausos de todos, que después degustaron las delicias preparadas por vecinos y restaurantes. El rector de la UAL, Alfredo Martínez Almécija, ha manifestado que "los veratenses estáis dando un ejemplo de cómo hacer las cosas e implicarse en los cursos de verano". Por su parte, el alcalde de Vera, Félix López, afirmó que "este curso sobre gastronomía no podría tener mejor final".

En la cocina predominaban los platos antiguos. 160 han sido traídos por particulares y el resto por los restaurantes Terraza Carmona, Vera Hotel, Los Pepes y Regio. Antonio Carmona, restaurador de Terraza Carmona, afirma que "hay platos que vienen de la época árabe, como los gurullos o gachas, donde la base es la harina de trigo, y otros a partir del Descubrimiento de América cuando trajeron la harina de maíz". Se pudo comer desde "Ropas viejas con caracoles" hasta "Guisos de pelotas", pasando por "Ensalada árabe", "Dorada rellena", ect. Juan Moreno, chef del restaurante Vera Hotel, afirma que "es una hermosa iniciativa para hacer partícipe a los vecinos y animarles a cocinar platos antiguos".