

## La padella più grande del mondo

---

A Camogli, un borgo<sup>1</sup> di pescatori che si trova vicino a Genova, in Liguria, la seconda domenica di maggio si svolge la Sagra<sup>2</sup> del pesce. Pesce fritto viene offerto gratuitamente a tutti i presenti ed è preparato all'aperto nella padella più grande del mondo. La padella pesa 26 quintali, ha un lungo manico di 3 quintali, un diametro di 3 metri e 80 centimetri e può contenere 3.000 litri di olio.

La storia della Sagra del pesce di Camogli coincide<sup>3</sup> con quella della sua famosa padella gigante. Tutto ha inizio nel 1952 quando alcuni pescatori del borgo decidono di regalare pesce fritto agli abitanti del posto e ai visitatori di passaggio durante la festa di San Fortunato, patrono<sup>4</sup> dei pescatori. La festa ha un grande successo, tanto che gli organizzatori devono friggere pesce per tutto il giorno in sei piccole padelle.

L'anno successivo la festa si ripete e un pescatore di nome Lorenzo Viacava decide per l'occasione di far costruire una padella gigante<sup>5</sup> che viene messa all'aperto nella piazza del piccolo porto di Camogli e diventa subito la più grande attrazione di quella festa. L'avvenimento, nel frattempo, viene conosciuto in Italia e anche all'estero grazie a un articolo di giornale pubblicato sul New York Herald Tribune e all'interesse del re Baldovino del Belgio, che nel 1954 chiede di fare arrivare la padella gigante nel suo Paese per friggere il pesce alla sua corte.

Questa simpatica tradizione della Sagra del pesce di Camogli dal 1952 continua ancora oggi e ogni anno il pesce azzurro del mare ligure viene cotto nella grande padella che riesce a friggere, in una sola giornata, in tremila litri d'olio, trenta quintali di pesce. Tantissimi infatti sono i turisti italiani e stranieri che ogni anno partecipano alla Sagra del pesce di Camogli e si mettono in fila fin dal mattino per aspettare la distribuzione gratuita di pesce.

In particolari occasioni la padella di Camogli viene trasportata anche in altre regioni d'Italia.

La grande padella che viene usata adesso per friggere il pesce alla Sagra di Camogli è in acciaio, non in ferro come le tre precedenti, e nel 2001 è entrata addirittura nel Guinness dei primati<sup>6</sup> come la padella «più grande del mondo». La prima padella della Sagra del pesce è caduta in mare e le altre due vecchie padelle non sono più utilizzate.

A Yokohama, in Giappone, esiste una copia della padella di Camogli. I Giapponesi infatti, quando hanno scoperto la padella gigante di Camogli, hanno chiesto l'autorizzazione di realizzare una padella identica per fare anche loro un'enorme frittura.

---

<sup>1</sup> borgo: centro abitato

<sup>2</sup> sagra: festa

<sup>3</sup> coincide: si verifica insieme, avviene nello stesso periodo

<sup>4</sup> patrono: santo protettore

<sup>5</sup> gigante: molto grande

<sup>6</sup> Guinness dei primati: è un libro che raccoglie tutti i record del mondo

## I numeri della padella:

3,80: i metri del diametro della padella

26: i quintali della padella

30: i quintali di pesce azzurro da friggere

3.000: i litri di olio adoperati

30.000: le porzioni di pesce fritto che vengono offerte ogni anno ai visitatori

## Inserisci nel testo queste parole mancanti:

Camogli / copia / 26 quintali / padella / pesce / olio / acciaio / maggio / quattro / primati

A Camogli si trova la ..... più grande del mondo. Ogni anno, la seconda domenica del mese di ..... si svolge la Sagra del ..... Nella piazza di Camogli il pesce viene fritto all'aperto in una grande padella e viene offerto ai visitatori. La padella pesa ..... e può contenere 3.000 litri di .....

Finora per friggere il pesce sono state usate ..... padelle e l'attuale è in .....

Nel 2001 la padella di ..... è entrata a far parte del Guinness dei .....

In Giappone esiste una ..... della padella di Camogli.

## Dopo aver letto il testo indica se le seguenti frasi sono vere o false:

	V	F
La padella più grande del mondo si trova a Camogli	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La padella viene usata durante la Sagra del pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La padella ha un manico corto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nel giorno della Sagra la padella viene messa dentro una casa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La padella usata per la Sagra è molto pesante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La Sagra del pesce si svolge l'ultima domenica di maggio	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nel 1952 si svolge la prima Sagra del pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
A volte la padella di Camogli viene trasportata in altre regioni italiane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le prime padelle utilizzate per la Sagra del pesce erano in ferro	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
I Giapponesi non hanno una una padella uguale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>