



# eMOTION

UNO CHEF DA F1

## A tavola con Ghini: spaghetti alle vongole col rombo Ferrari

Il direttore dei Musei del Cavallino alla prova chef "La pasta e le "rosse"? Patrimonio dell'umanità"  
di Serena Arbizzi

 GUSTO

10 giugno 2015  

IN EDICOLA

Sfogliala GAZZETTA DI MODENA su tutti i tuoi schermi digitali.  
3 Mesi a soli 19,99€



ATTIVA

PRIMA PAGINA

40

 Condividi

11

 Tweet

0

 +1

40

 Condividi

11

 Tweet

0

 +1

1

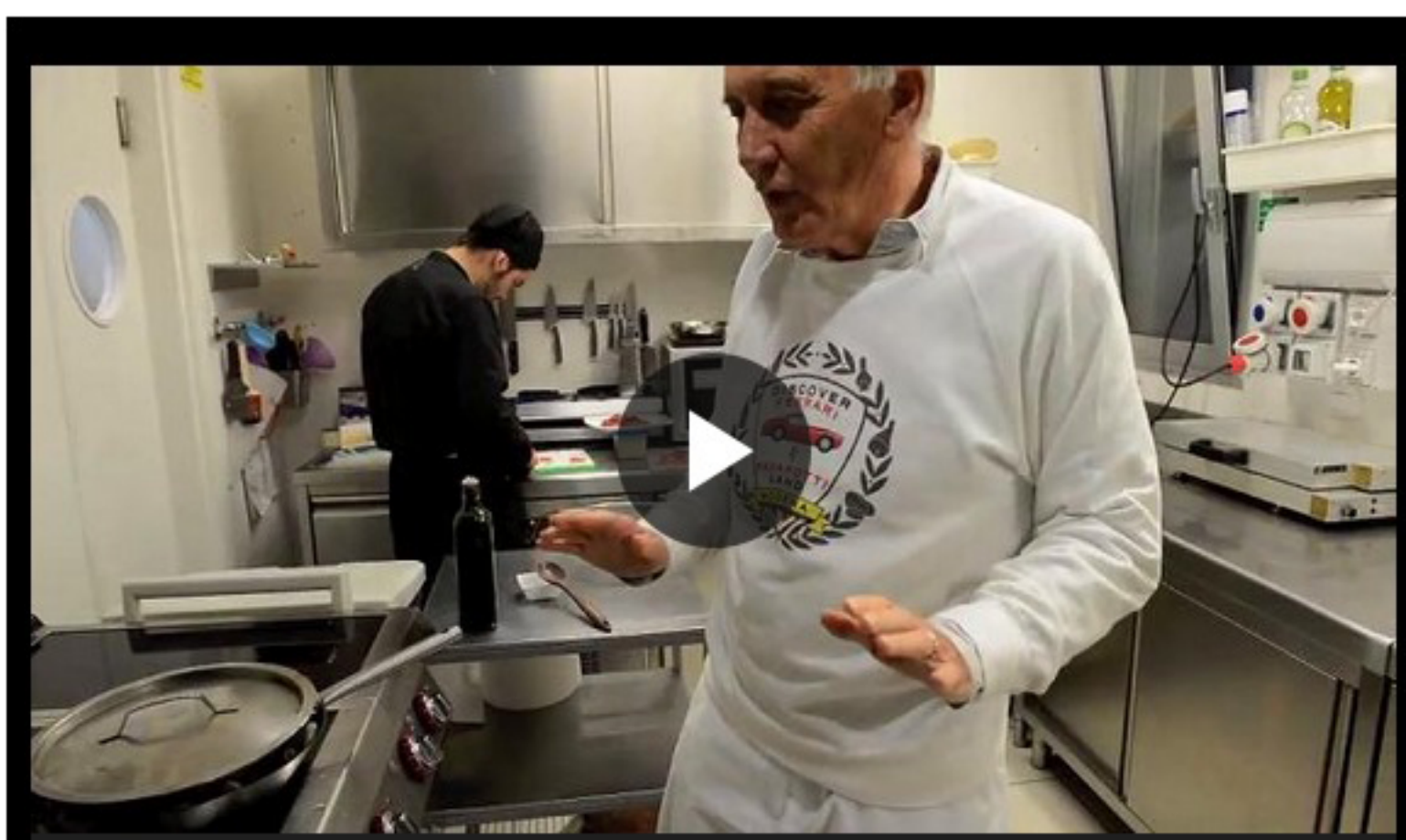
 LinkedIn

0

 Pinterest



MODENA. Il rombo inconfondibile della **Ferrari** nel cuore, negli occhi la bellezza dei luoghi che attraverso la sua direzione hanno riscoperto nuova vita, il canto sublime di Pavarotti che risuona nelle orecchie ed il gusto allietato da un'esperienza improvvisata in cucina, al ristorante dell'esclusivo Museo Enzo Ferrari in qualità di chef per un giorno. La somma di queste caratteristiche non dà un semplice risultato matematico, bensì si traduce nella creatività e nell'estro di **Antonio Ghini**, esperto di comunicazione a tutto tondo, direttore del Museo Enzo Ferrari e del Museo Ferrari di Maranello, che si è cimentato con una ricetta speciale, diventando protagonista dietro ai fornelli, con una divisa da cuoco altrettanto esclusiva. Chef Ghini si è infatti cimentato indossando la felpa con il marchio "Discover Ferrari and Pavarotti Land", ovvero la formula che riunisce le eccellenze modenesi da Modena a Maranello, passando per Sassuolo e Nonantola, che è possibile riscoprire in chiave 2015 in occasione dell'Expo



### A tavola con Ghini: ecco i suoi spaghetti alle vongole

Il direttore dei musei Ferrari alla prova da chef mostra come prepara il suo piatto forte: gli spaghetti alle vongole. (video di Diego Poluzzi)

40

 Condividi

11

 Tweet

0

 +1

1

 LinkedIn

0

 Pinterest

Ma andiamo alla scoperta della ricetta preferita da Antonio Ghini. «Gli spaghetti alle vongole veraci fanno parte del patrimonio dell'umanità. Si tratta di un piatto semplice: ho appreso la ricetta da mia moglie, un talento in cucina ed esperta di vini e, pertanto di abbinamenti» esordisce l'esperto di comunicazione con piglio serissimo, mentre espleta i preparativi necessari per un'ottima portata, immaginando di avere accanto Pistunzen, il simpaticissimo avatar disegnato dal celebre illustratore **Bruno Bozzetto**, che accompagna Antonio Ghini sul lavoro e nel tempo libero, il piccolo pistone che può avere accesso a tutti i segreti della fabbrica.

Analogie tra cucina e auto potenti?

«Entrambe - spiega Ghini - richiedono passione, gioia di scoprire, impegno: ricordo l'ultimo giro in pista fatto a inizio maggio a piacenza per la rievocazione di quel circuito. Ho portato una **Ferrari 125**, la prima, rendendomi conto di quanto sia difficile portare un'auto d'epoca, ma anche di quanto sia estremamente affascinante...».

#### Spaghetti alla vongole.

«Gli ingredienti sono: un sacchetto di vongole veraci fresche che occorre pulire con acqua e sale grosso, passandole tre volte, un'ora ciascuna per togliere la sabbia - prosegue Ghini, illustrando la ricetta che si trasforma quasi in un rituale sociale - Successivamente, servono: aglio, peperoncino (pochissimo per evitare che prenda il sopravvento), scorza di limone, vino bianco proveniente da Bardolino, olio, prezzemolo fresco che servirà per la battuta insieme all'aglio. Poi, naturalmente, gli spaghetti, De Cecco rigorosamente. Il primo ingrediente che serve in cucina, poi, è l'ordine. Bisogna tenere a mente che la padella dove metteremo le vongole insieme agli spaghetti sia grande e disposta di un bel coperchio, perché vanno cotte coperte. Tempo di cottura per le vongole: quindici minuti, facendo attenzione a non lasciarle troppo sul fuoco, altrimenti diventano secche. La mia cucina preferita è così, poco unta con tendenze salutiste. Io faccio arrabbiare tutti quando dico che vorrei i tortellini con il brodo di verdura. Poi, per tenermi in forma vado un paio d'ore alla sera nella meravigliosa palestra della Ferrari...».

LEGGI ANCHE:




#### Ghini: «Quel Cavallino scritto nel mio destino»

Maranello. Il responsabile del Museo Ferrari si racconta in un libro di successo «Montezemolo mi invitò a visitare l'azienda e non mi sono più mosso»

40

 Condividi

11

 Tweet

0

 +1

1

 LinkedIn

0

 Pinterest

 GUSTO

10 giugno 2015 