

Jenson Button e Romain Grosjean ai fornelli del Motorhome Pirelli con Paul Hembery a dare lo start ai due campioni impegnati in una gara, questa volta, di cucina. La sfida tra i due piloti, e l'assaggio collettivo dei piatti del Motorhome, è stata l'occasione per presentare, ieri a Montecarlo, "Miles and Meals - Handcrafted by Pirelli", un ricettario ideato per svelare i segreti dei cuochi dell'Hospitality della P lunga e gettare uno sguardo dietro le quinte del lavoro dei gommisti.

"Miles and Meals", pensato come cadeau per gli ospiti e i clienti della Casa milanese, vuole essere un gioco alla ricerca di analogie tra gomme e ricette, mescole e ingredienti. L'obiettivo è quello di provare a raccontare il mondo dei pneumatici da un'angolatura diversa, capace di far emergere anche l'"anima" meno tecnologica delle gomme.

Il volume "Miles and Meals" raccoglie le ricette di Fabrizio Tanfani, cuoco di punta del team diretto da Cristian Staurengghi, il gestore del Motorhome della casa italiana, e ripercorre, Gp dopo Gp, i piatti migliori cucinati nell'Hospitality Pirelli.

Ogni ricetta è preceduta da aneddoti che raccontano il circuito sia dal punto di vista delle gomme, sia della cucina. Si scopre così che l'angus australiano è quanto di meglio ci possa essere per un'italianissima tagliata; che nei mercati di New Dheli, a ben cercare, si possono trovare i prodotti tipici della tradizione toscana o che l'avocado può essere il miglior compagno di un'insalata di mare mediterranea.

*"Fare una buona gomma è come fare un buon risotto"*, scrive all'inizio del volume Maurizio Boiocchi, responsabile del Prodotto Pirelli e "papà" dei P Zero e dei Cinturati di F1. Il ricettario si apre, infatti, con un parallelo tra ricette e mescole delle gomme. Tanto le une quanto le altre sono il frutto di equilibrio, di ingredienti di prima qualità, di prove continue, di esperienza, di attenzione al cliente, sia esso il Team cui destinare le gomme o un ospite da coccolare.

Un altro elemento comune sta nella rifinitura a mano, nel tocco finale dell'uomo che, se indispensabile ai fornelli, certamente non può mancare neppure quando entrano in gioco, come nel caso delle gomme, le tecnologie più evolute. Un ingrediente fondamentale, quello della rifinitura a mano, che non a caso viene richiamato nel sottotitolo del ricettario: "Handcrafted", e nelle foto che ritraggono i tecnici Pirelli impegnati nella misurazione, nell'analisi e nella preparazione delle gomme per la gara.



“Miles and Meals – Handcrafted by Pirelli” è il ricettario che svela i segreti dei cuochi dell’Hospitality della P lunga



Jenson Button (a sinistra) e Romain Grosjean (a destra) con Paul Hembery tra gomme e fornelli nel Motorhome Pirelli con Paul Hembery

© riproduzione riservata

pubblicato il 24 / 05 / 2012