

Vanity FORNELLI

TESTA *di* RAPA ROSSA

Fino a qualche anno fa giocava a rugby.
Poi ha cambiato nome e passione. Adesso si fa
chiamare CHEF RUBIO e conduce un programma
di cucina on the road. Se volete farvi «placcare»
chiedetegli quale verdura va di moda quest'anno

di ENRICA BROCARDO



AFFAMATO DI TV

Gabriele Rubini, in arte Chef Rubio, ex giocatore di rugby, dall'8 settembre torna in Tv, su **Dmax**, dove conduce la terza stagione di *Unti e bisunti*.

02.09.2015

VANITY FAIR 101

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 078744

P

in che cambiare espressione, sembra che Chef Rubio cambi maschera: una per sorridere e una per quando è serio. Le due facce si assomigliano vagamente. «Come i personaggi dei manga», mi fa notare lui.

Siamo a Marsiglia, dove si gira una puntata del suo programma *Unti e bisunti*. Al sole fa un caldo che ti stende e lui se ne va in giro con una bottiglietta piena di una bevanda diuretica. Parte del suo lavoro sul set consiste nell'assaggiare cibo di strada. Il resto nel cucinarlo. Un tempo invece giocava a rugby, ma si è rotto quasi tutte le ossa del corpo: «Sono a pezzi fuori per via dello sport e dentro per le abbuffate; mangiare otto, nove volte al giorno non è umano».

In Tv, Gabriele Rubini – questo il suo vero nome – è arrivato tre anni fa. Dopo aver viaggiato in lungo e in largo (anche per via del rugby), e dopo aver scoperto la sua passione per la cucina.

La sua biografia è piena come la sua agenda, che è fitta come nemmeno le acciughe in un barattolo.

Il suo corpo è una distesa di tatuaggi. Spiega: «Stanno sul mio corpo come post-it».

Partiamo dal suo curriculum?

«Sì, che magari hanno scritto un sacco di scemenze».

Famiglia di origine?

«Classe media. Entrambi i genitori avvocati. Ma onesti, e siccome non hanno fatto "impicci" non abbiamo mai navigato nell'oro. Un fratello di quattro anni più

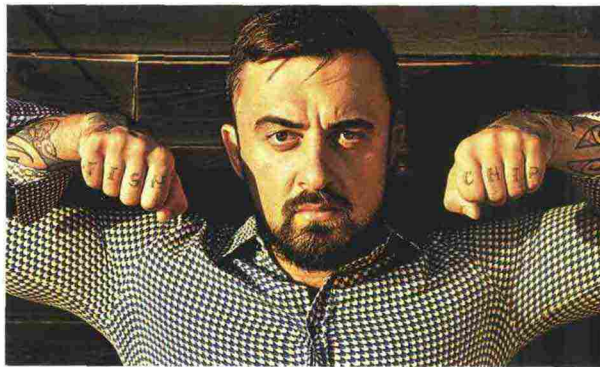
giovane. Sta studiando fisioterapia, nel frattempo lavora come personal trainer e allena una squadra di rugby. Tutti e due abbiamo imparato a "scansarci" da soli fin da piccoli. Ogni volta che facevo una cazzata i miei mi toglievano la paghetta».

Che genere di cazzate?

«Tante, ma oggi mi rendo conto che erano piccolezze da dilettante. Tipo fuggire da casa in mutande e canotta, fare mezzo chilometro e tornare indietro».

La sua prima volta in una cucina risale a dieci anni fa, giusto?

«In Nuova Zelanda, nel ristorante di un veneto che si era trasferito a vivere là da una trentina di anni. Prima avevo fatto solo il lavapiatti in un pub a Frascati. In Italia, con la mia preparazione di allora, ovvero nessuna, mi avrebbero messo a pelare patate. Invece all'estero magari ti fanno bruciare qualche piatto, ma ti dai una svegliata e impari prima».



«VIAGGIARE IN COMPAGNIA È COME ANDARE AL RISTORANTE PORTANDOTI DIETRO UN PANINO»

Si ricorda la prima volta che ha visto un reality sulla cucina?

«Come no. Nel 2005. Era un programma americano, con due chef che si sfidavano. Mi fece sorridere, per me la cucina è tutto meno che un terreno di battaglia. Ognuno ha la sua storia, il suo modo di esprimersi. Ma la gara serve per fare ascolti. Siamo ancora al pollice verso del Colosseo. Non ha senso

stabilire chi è il migliore in cucina».

Quindi la guida Michelin?

«È una cagata pazzesca».

Il suo cibo preferito?

«Quelli che si possono permettere tutti, ricchi e poveri. Mentre l'assemblaggio di ingredienti costosi tanto per fare mi manda fuori di testa. Come le mode: quest'anno va la rapa rossa, l'anno scorso erano i topinambur».

Sono andata a vedermi il suo blog, *Traslochi funebri*. Mi avevano detto che era a sfondo erotico. Invece, niente.

«In realtà l'idea era di scrivere senza filtri. Che si tratti di sesso, violenza, droga. Se fossimo tutti un po' meno ipocriti e vivessimo le nostre perversioni o "deviazioni" in maniera più limpida, nessuno le giudicherebbe più in maniera negativa».

A questo punto mi deve dire le sue.

«Credo che, da ragazzi, molti abbiano provato attrazione sessuale per una cucina, una zia. Ma nessuno lo ammette».

Sta parlando in generale, però.

«Mettila così, le dico qual è uno dei miei libri preferiti: *Necrophilia Variations*. Parla di una serie di preferenze sessuali considerate perversioni. E pone domande. Per esempio: lei preferirebbe che il suo cuore dopo morta si putrefacesse e basta, o che qualcuno lo usasse per trarne piacere? Che il suo femore finisse sottoterra o che venisse utilizzato come dildo?».

Ce l'ha una fidanzata? Un fidanzato?

«No, no. Non fa per me».

Da sempre?

«Ogni tanto ci ricasco, oppure diciamo che mi rimetto in discussione per capire se non ho incontrato le persone giuste o se è meglio che vada a vivere in una baita e a tagliar legna».

Deduco che molti dei suoi viaggi li ha fatti da solo.

«Sì. Tanto le persone le incontri lungo la strada. Viaggiare in compagnia è come andare al ristorante portandoti dietro un panino».

TEMPO DI LETTURA PREVISTO: 6 MINUTI

In questa pag.: camicia, **Tru Trussardi**. Pagg. 100-101: shorts e camicia, **Timberland**. Cuffie, **Skullcandy**. Styling Andrea Algieri. Grooming Claudio Ferri using Lancôme. Ha collaborato Giulia Bertini. Si ringrazia per la location La Rambla Maccarese (www.ramblamaccarese.com). Un grazie particolare al cagnolino Bolla.