

Vai dove ti porta il Tir «Ora mastico la strada, l'ultimo sapore vero»

● Il cuoco-rugbista con «Camionisti in trattoria» da maggio su **Dmax**
L'Italia della cucina on the road svela un mestiere poco raccontato

IL CIBO IN TV
NON PUÒ ESSERE
UNA GUERRA
DI SOPRAVVIVENZA

PARLIAMO
DI UNA TRIBÙ CHE
A TAVOLA SPEGNE
IL CELLULARE

CHEF RUBIO
CONDUTTORE

Francesco Rizzo
INVIATO A SARZANA (SP)

«Quella è casa mia». «Ammazza, pare la villa de Scarface». Il camionista non fa una piega e accelera con il Tir: quando solleva le sopracciglia ironico, Rubio fa più lividi di un placcaggio e allora, che vuoi dirgli? Sarzana, fine della Liguria, fine del mattino. Tra capannoni e svincoli, il camion accosta dove il mare nemmeno si intuisce, in una trattoria del genere «ti fermi se la conosci». I clienti mormorano curiosi. «Guarda, c'è la tv». Rubio e il camionista siedono, pranzano, parlano avvolti dalle luci di un piccolo set. Un altro talent di cucina? *MasterChef* in provin-

cia? «No, quei programmi sfruttano la solitudine delle persone — morde lo chef-rugbista, ex terza linea ala, in tv dal 2013 —: capisco che, dopo una brutta giornata al lavoro, mangiare *comfort food* guardando gente che prepara qualcosa possa saziare lo spirito ma il cibo non è fatto di gare, premi, politica delle stelle. Non è una guerra per la sopravvivenza, sotto i riflettori, per accontentare quattro sconosciuti. Volete imparare davvero? Lavorate in un ristorante o in un pastificio». Poi si alza e irrompe in cucina ma con le telecamere. Prepara *Camionisti in trattoria*, sei puntate a maggio su **Dmax** (canale 52) per sciogliere l'antico dilemma: è vero che i posti dove mangia chi doma quelle belve meritano una sosta? Insomma, da *Unti e bisunti* a lenti&pesanti, per citare i trascorsi di questo romano tatuato e diretto, che a volte si spinge oltre («per me la tv si potrebbe anche spegnere» o «l'ultima cucina in tv è stata quella di Ave Ninchi»), non ha un ristorante «perché gli chef muoiono giovani» però, sul set, ottiene silenzio e guida i cameraman come una mischia. Per esplorare, in fondo, un altro *Sporco Lavoro*: il camionista che si è fatto dipingere la cabina in stile *Titanic* e quello che ti racconta «le differenze con i colleghi dell'Est Europa», l'altro che viaggia con un colombo

e quello che in ferie va in Norvegia. In camper. Il programma è su questa tribù e i posti dove mangia, un'Italia di sapori casalinghi, menù a prezzo fisso, tv accese sul tiggì, proprietarie che tengono il basilico sul retro.

PAPPA I ragazzi di Nonpanic, che producono, lamentano i chili presi girando dal Veneto alla Basilicata, fra bolliti e pesce fritto ma intanto, a bordo di un van, precedono il Tir con Rubio e il camionista di turno, osservano da un monitor le mini-telecamere fissate in cabina, suggeriscono al conduttore domande via WhatsApp, si aggiornano tra automobilisti ignari e commensali che chiedono un selfie. Rubio fa il bilancio. «Sollevo domande con ironia, difendo la brutalità di pasti che costringono a masticare mentre fuori domina una gastronomia fatta di aria, pappe, letti, estetica. O che fa pagare 12 euro un piatto di pasta. E racconto gente che a tavola spegne ancora il cellulare». Un vincitore a puntata, c'è: insomma, un po' di gara non manca. «Ma scelgo chi non si attegga, chi è se stesso. E poi i camionisti sono un po' come i rugbisti di serie C, più fatica che soldi». Già, il rugby. Cruccio ovale. «Dovrebbero portarlo in Calabria, in Sicilia, dove non ci sono i campi. Andare dove c'è fame». In trattoria, insomma. Cacio e calci.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LA VISITA SUL SET CHEF RUBIO



1 Chef Rubio, al secolo Gabriele Rubini, 34 anni: ha giocato a rugby fra 2002 e 2011; 2 Rubio e un camionista incontrato nel programma, in onda a maggio; 3 Lo chef nella cucina di una trattoria a Sarzana (La Spezia)