

Chef Rubio

DICO BASTA AI CUOCHI-GURU

Sembra un lottatore, un guerriero antico. E lo è. Per il suo passato da **RUGBISTA**, sì, ma anche perché Gabriele Rubini, uno che mangia con le mani, ama la carne ("cruda è meglio") e si entusiasma per lo street food, non ne può più di questi divi che parlano di cibo "come di un'opera d'arte". E dopo l'esperienza in Tv di "**Unti e bisunti**", ora racconta in un film come ha fatto a passare dai Castelli (romani) ai fornelli
di **Paolo Conti** foto di **Barbara Ledda**

Un antico guerriero. Un lottatore di un'era arcaica. Una sorta di "Maori de Noantri". Il primo impatto con Chef Rubio riporta alla mente immagini quasi ancestrali. Sarà quella fisicità tipicamente romano-laziale che hanno molti frascatani Doc come lui, sideralmente lontani da certi prototipi da fiction, scolpiti in palestra. Poi c'è l'assetto da ex giocatore di rugby. Lo sguardo scuro come la barba. E i famosi tatuaggi, sui quali si aprono continui dibattiti sui social per afferrarne l'autentico significato. Dunque un antidivo, che però sta conoscendo una stagione di grande fortuna mediatica: a Natale su **Dmax** uscirà il film *Unto e Bisunto - La vera storia di Chef Rubio*, una trama tra il vero e il verosimile adatta a offrire un viaggio nel cibo. Il film è figlio del programma cult sullo street-food *Unti e Bisunti*, ideato tre anni fa su misura per Chef Rubio dalla casa di produzione Pesci Combattenti sempre per **Dmax** (canale 52). In più, è appena uscito *Le ricette di Unti e Bisunti* (Rizzoli) che raccoglie 130 ricette della trasmissione. E intanto cresce come protagonista dei social. Si batte fieramente contro il fenomeno televisivo dei cuochi-guru che pontificano, insultano, maltrattano: «Non sopporto questo or-

Gabriele Rubini, ovvero Chef Rubio, è nato a Frascati 33 anni fa. Ex rugbista professionista, è diventato famoso grazie alle tre stagioni di Unti e Bisunti, su Dmax.





Le riprese di *Unto e Bisunto-La vera storia di Chef Rubio*. Il film andrà in onda il giorno di Natale in esclusiva su Dmax (canale 52 del digitale terrestre).

«I vincoli europei sono bastardi, vogliono prodotti omologati. Quando non avremo più il formaggio a latte crudo sarà una sconfitta per l'umanità»

rore propinato ai telespettatori, non tollero certe offensive falsità. Nel nome di una ricetta, si pende dalle labbra di fantomatici, sedicenti geni pompati da una folla ignorante, nel senso che ignora, e quindi si affida ai gesti dittatoriali di chi si dichiara l'unico detentore di una inesistente verità. Inesistente perché non sanno niente, assolutamente niente. Però danneggiano un bene preziosissimo, il rapporto col cibo». In che senso? «Dieci anni fa, nei ristoranti, nessuno avrebbe sezionato orizzontalmente e verticalmente un piatto. O era buono, o era cattivo. Sta dilagando una mania quasi religiosa legata alla cucina, un rito officiato da esaltati che rovinano forse masse di telespettatori. È un virus inoculato dagli schermi televisivi e da questi pericolosi personaggi». Altro campo di battaglia è la politica, i vincoli europei: «Decisioni bastarde, clausole assurde fatte apposta per danneggiare i piccoli produttori e riportare tutto a prodotti e sapori omologati. Arriveremo al giorno in cui non potremo più assaggiare un formaggio a latte crudo e sarà una grande sconfitta per l'umanità».

Ecco, Chef Rubio parla così, con la rapidità che si vede in tv, e l'assenza di qualsiasi filtro. Se gli chiedi quale sia la sua missione, parte senza esitazione: «Mi batto per sgretolare questi assurdi castelli e riportare l'interesse alla singola persona con l'arma della condivisione paritaria, e anche del divertimento. Se ho imparato io a cucinare, può farlo chiunque. Rimetto il cibo al centro, con la sua capacità di emozionare, smettendola finalmente di parlare di "opera d'arte". L'arte è arte, il mangiare è il mangiare».

Una specie di missione, che si allinea all'impegno sociale: la battaglia contro lo spreco alimentare, il ruolo di cuoco ufficiale di Casa Italia alle Paralimpiadi, le videoricette girate con la lingua dei segni per i non udenti, il seminario di cucina nel carcere Dozza di Bologna. Da dove nasce questo bisogno? «Penso che in carcere ci siano o persone pericolose o sfortunate. Quelle sfortunate vanno aiutate immaginando modi diversi di correggere, ho trovato tanta umanità. In quanto al resto, io restituisco dopo aver fatto cassetta in giro».

Un altro tassello per capire il mosaico di Chef Rubio è il rifiuto di ancorarsi a un ristorante di proprietà: «Mi sentirei oppresso in quelle quattro mura, avrei un raggio d'azione limitato. Trovo sia più rischioso, e quindi più interessante, esporsi in prima persona, non nascondersi dietro il dito di una colpa del cameriere o dello staff. Meglio essere sempre responsabili delle proprie azioni e stare in prima linea. E poi, vuoi mettere che adrenalina?»

Ma qual è il sapore preferito da Chef Rubio, che spesso mangia senza posate e a mani nude perché, dice, «toccando la carne tocchi ciò che tu eri una volta»? «Amo il crudo. E poi il bruciato, ciò che la natura ci ha dato da abbrustolire sul fuoco. Il tanto lavorato, il troppo cotto mi annoia. Un bravo cuoco deve saper cucinare senza distruggere. Un detto forse banale. Ma nessuno lo adotta davvero».