

**dolce vita**

A destra,  
il cuoco Rubio.  
Sotto, la **zuppa forte**  
e il **pane con la milza**



DA DOMENICA SU **DMAX** IL CUOCO **RUBIO** ILLUSTRERÀ I PIATTI DELLA TRADIZIONE DELLE CITTÀ ITALIANE

**CIBO DI STRADA IN TV:  
IL PIACERE DI ESSERE  
«UNTI & BISUNTI»**

di **Marco Romani**

Quando giocava ancora nel campionato professionistico di rugby in Nuova Zelanda lo chiamavano il «chiropratico»: scrocchiava le ossa agli avversari. Oggi Gabriele Rubini ha lasciato i campi e si dedica a tempo pieno alla cucina, ma di quella vita precedente, dice, gli è rimasto lo spirito di squadra. E pure centinaia di tatuaggi che lo ricoprono dal

collo ai piedi. «Ognuno racconta un momento felice o triste che volevo che la memoria non cancellasse».

Anche la passione per il cibo ce l'ha scritta sul corpo. Anzi, sulle dita delle mani: sulla destra si legge «Fish», sulla sinistra «Chip». «È un tatuaggio nato mentre frequentavo la scuola Alma di Gualtiero Marchesi. Durante una lezione sulla chimica in cucina con una mia amica commentavamo:

«ma non è meglio una bella pasta e fagioli?». E allora mi sono voluto tatuare il nome di un piatto della cucina di strada. Popolare, e che piace a tutti».

Ora «Rubio», come si fa chiamare, è diventato un cuoco («non chef, per carità») apprezzato per la sua capacità di reinterpretare le ricette

della tradizione, scoprendone varianti e inventando alternative. Da domenica 23 giugno sarà il protagonista di *Unti & Bisunti*, un programma settimanale (alle ore 22.05 e alle 22.30 su **DMax**, Canale 52 del digitale terrestre) in cui percorrerà l'Italia alla scoperta del cibo di strada.

Si parte con il *pani cà meu-sa* (pane con la milza) di Palermo e la *quarumi* (interiora di vitello bollite con cipolle, sedano, carote e prezzemolo) di Catania, per arrivare alla zuppa forte di Napoli e al carciofo alla giudia di Roma. E poi, su su, fino a Piemonte e Lombardia. «Non è un programma di ricette» spiega Rubio «né una gara di bravura. Voglio far riscoprire i sapori del territorio che stanno scomparendo e far conoscere al pubblico gente che al cibo di strada ha dedicato una vita. Non ho niente a che fare con i cuochi col camice bianco. Io voglio sporcarmi le mani».

**IL PIATTO  
ETNICO**

di **Chef Kumalè**  
chef@kumalè.net

**Dal Sud dell'India  
una zuppa che scalda:  
il palato e il cuore**

Sono centinaia le varietà di miscele di spezie conosciute come *british-indian curries*. Per la Mulligatawny, una zuppa del Sud dell'India però si deve usare il Madras curry. In un tegame di coccio fate saltare nell'olio le cipolle tritate con le lenticchie. Aggiungete aglio e zenzero tritati e le spezie. Mescolate, versate l'acqua calda e portate a ebollizione proseguendo la cottura finché le lenticchie saranno tenere. Prelevate la cannella, versate il latte di cocco, il succo di lime, il riso bollito e le foglie di coriandolo. Servite la zuppa ben calda.

**LEDOSI**

**150 G** DI LENTICCHIE ROSSE, **240 ML** DI LATTE DI COCCO, **2 L** D'ACQUA CALDA O BRODO VEGETALE, **3** CIPOLLE MEDIE, **1** LIME, **1** POLLONE DI ZENZERO, **2** SPICCHI D'AGLIO, **1** CUCCHIAIO DI MADRAS CURRY, **1** CUCCHIAIO D'OLIO DI SEMI, **1** PRESA DI FIENO GRECCO, **1/2** CUCCHIAINO DI PEPE NERO IN POLVERE, **1,5** CUCCHIAINO DI SALE, **4** CUCCHIAI DI RISO BOLLITO, **2** CUCCHIAI DI CORIANDOLO FRESCO, **1/2** STECCA DI CANNELLA

