

Complimenti per la trasmissione

«Camionisti in trattoria» la risposta agli chef fighetti

di **FRANCESCO SPECCHIA**

■■■ Un giorno - ardito esperimento sociale - mi piacerebbe vedere Chef Rubio (foto **LaPresse**), con tutti i suoi tatuaggi e la sua cucina zozzona, precipitato tra i fighetti di *MasterChef*. Uno che prende a colpi d'ascia l'alta cucina per me ha sempre il massimo rispetto, a prescindere.

Ma, in tema di nuovi programmi gastronomici, ci si può accontentare di **Camionisti in trattoria** (andava su D-Max, ora in replica su Nove, domenica *prime time*) in cui lo chef rugbista gira l'Italia per toccare con mano l'antica leggenda secondo la quale «dove si fermano i camionisti se magna bene». Faccia da sberle, camicia a quadrotti, papille gustative all'asbesto e tutto in agguato, Rubio attraversa il Paese nel ventre di cetacei da strada in compagnia di personaggi improbabili. Lo fa in un racconto gastronomico che pare uscito dalla penna di Mario Soldati e dai telefilm di *Truck Driver* nell'America rurale degli anni 80. Il format di *Camionisti* è semplice. Rubio conosce un autista di bestioni d'acciaio e si fa accompagnare a pranzo al "posticino", nel suo ristorante preferito.

Poi magna fino a scoppiare e infine spera in un conto umano. L'ho visto all'opera alla trattoria lombarda Il Pilotto, e in una specie di «punto ristoro» ad Affi, Verona, il Coffee Break (scritto così). Soprattutto nella parte veneta del viaggio - le mie zone - Rubio ha dato il meglio di sé. Ha estratto, con la maieutica dei semplici, «l'incarnazione del Veneto camionista: pochi fronzoli, qualità e il design che è una parola sconosciuta».

Lì era con Nene, un driver «con gli occhi da vecchio playboy che si riempiono di nostalgia», che gli ha fatto ingollare la pearà, tipica salsa veronese al midollo di bue. Che, a sua volta avvolgeva una lingua di manzo, preceduta da tagliatelle al tartufo e seguita da caffè e ammazzacaffè. Totale: 15 euro «un'iniezione di fiducia al colesterolo in una poderosa trattoria dove digerire è un atto di fede...», ha chiosato il conduttore mentre Nene gli raccontava la sua vita che è la sua passione. Regia pantagruelica, sceneggiatura esagerata, conduttore insostituibile, il format andrebbe proiettato nei ristoranti fusion milanesi da 120 euro a coperto...

