

CLUB/TELEVISIONE
di Francesco Rizzo

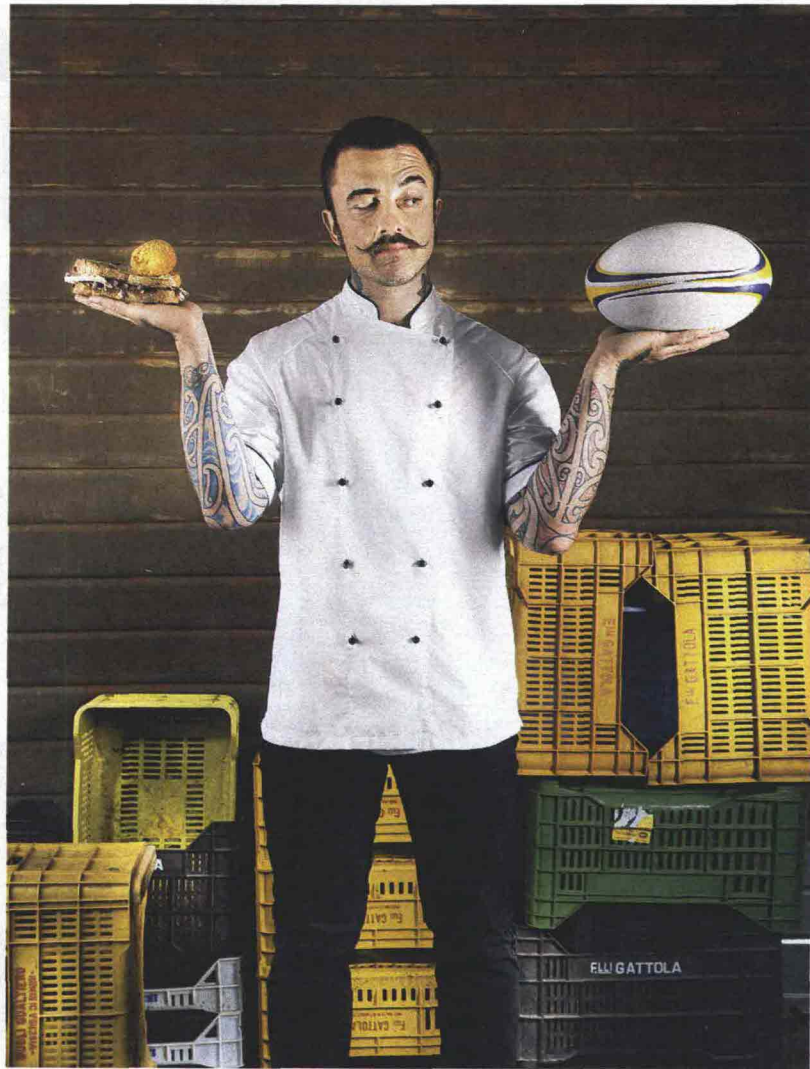
Chef Rubio e la cucina da rugbista

GIOCAVA IN SERIE A. OGGI FA IL CUOCO. E SU **DMAX** IN **UNTI E BISUNTI** SVELA I SEGRETI DEL CIBO DI STRADA: «ODIO I COLLEGHI CHE NON SI SPORCANO LE MANI»

Odia tutti gli chef della tv il nuovo chef della tv. «Ma non li vede? Toccano il cibo con le pinzette, non assaggiano, sembrano dei ricercatori universitari più che dei cuochi!», dice Chef Rubio (vero nome: Gabriele Rubini), 29 anni, infarinando con forza delle alici ripiene di scamorza. Così, dalla sua Roma ha deciso di partire in cerca del *magnare* vero: quello di strada, preparato a mani zozze in barba alle norme igieniche e ci ha costruito un programma che parte il 23 giugno su **Dmax: Unti e bisunti** (ogni domenica alle 22.05 e alle 22.50). Con un passato da rugbista (giocò in A nella Rugby Roma), del resto, la sua scuola era per forza un'altra: fango, sudore, e terzo tempo.

C'è qualcosa che il suo fegato da rugbista non è riuscito ad assimilare?

«Niente. Anche se l'ho messo a dura prova e la mia "tartaruga" da atleta è un po' appannata. La frittola siciliana, ad esempio, l'ha mai provata? S'immagini un cesto di vimini dal quale, infilando tutto il braccio, il venditore estrae resti della macellazione del



UNO CHEF ALL BLACK

Chef Rubio, 29 anni. Giocò a rugby anche in Nuova Zelanda, con il Poneke di Wellington.

vitello fritti nello strutto per servirli su un foglio di carta oleata. Roba forte».

Perché l'avambraccio e non il mestolo?

«È quello che ho chiesto anch'io. "Altrimenti la gente si schifa", mi hanno risposto».

Un'esperienza mistica, invece?

«Il cuore crudo del tonno, da un *bancarellaro* che me l'ha ficcato in bocca con le mani».

Lo dice con compiacimento.

«Eh sì. Con questo programma voglio rompere le scatole. Far tornare la gente a un rapporto carnale con il cibo: bisogna assaggiare tutto, dalle stelle alle stalle».

Chi è il più grande chef d'Italia?

«Alessandro Breda, del *Gellius*, a Oderzo».

In quale ristorante cucina adesso?

«Nessuno. Sono chef a domicilio».

Roba da cento euro a testa?

«Scherza? Quaranta al massimo. Oh, siamo cuochi, mica chirurghi». *Raffaele Panizza*

altri programmi

FOOD MARKETS

Rai 5 domenica 23 giugno, ore 13.15

La tv ci spiega "come" si cucina: raramente spiega "che cosa" si cucina. Lo fa, invece, questa serie di reportage dalle grandi città (tra cui Torino, Barcellona, Budapest), per spiegare da dove arriva il cibo, com'è conservato, disposto nei mercati e chi ne decide il prezzo.



THE COOKING

Real Time venerdì 28 giugno e venerdì 5 luglio, ore 23.05

Come sono ai fornelli volti della tv "utile" come Enzo Miccio, Carla Gozzi e Paola Marella? Lo scopre Davide Oldani con le serate dedicate, dice lo stesso chef, «alla cucina basata su stagionalità, bontà, qualità e accessibilità del prodotto». Ieri la prima con Miccio.