



Estate

Raffaella R. Ferré

Dal potremmo dire: è il gusto dello street food, il cibo da strada, quello da mangiare con le mani e molto gusto, sporcandosi un po' la maglietta. Ma anche che si tratta del cuoco ufficiale di Casa Italia alle Paralimpiadi di Rio 2016, scelto dal Comitato Paralimpico Italiano per il costante impegno sociale, dimostrato ultimamente anche con il progetto delle sfilate in LIS, la lingua italiana dei Segni. Ancora, potremmo presentarlo come un ex-ruغبية - la sua carriera agonistica tra Italia e Nuova Zelanda si è interrotta nel 2011 in seguito ad un infortunio - o come protagonista di un film autobiografico "Unti & Bisunti - The Movie", in arrivo in tv a dicembre. E ad alzare gli occhi, poi, potremmo raccontare di lui come di un tifo alto più di un metro e ottanta ricoperto dal tatuaggi, uno che si può definir "figo" senza timore di sbagliare e che ha al suo attivo persino una starolina da pastore a transgredire nel prosopopeo nome di San Gregorio Armeno. In ogni caso, si tratta di Chef Rubio, all'anagrafe Gabriele Rubini, nato a Frascati nel 1983, lui non è come gli altri cuochi più o meno stellati, no. Il nostro - diplomato all'Alma, la scuola internazionale di cucina italiana -, ha un approccio così originale e genuino da aver conquistato non solo la critica ma anche e soprattutto il pubblico. Sarei perché le sue ricette sono di casa. O perché ha girato l'Italia cimentandosi in sfide culinarie di ogni genere. O perché ogni volta, aggraffato il suo lavoro, non sono stati preziosi gourmet ma persone comuni, dai tifosi di una squadra alle categorie di lavoratori. Fatto sta che la serie che racconta le sue avventure è oggi distribuita da Discovery Network in oltre 80 paesi del mondo. **Sel un personaggio televisivo, un rugbista, un cuoco, uno scrittore, il personaggio di un fumetto dove diventi un super-eroe all'americana che combatte le multinazionali del fast food: raccontaci i passaggi.**
-Sono tante altre cose oltre queste cinque! I passaggi però non sono disposti da me, bensì dai tempi scanditi dalla mia vita, ogni cosa a suo tempo. Un libro se lo leggi dalla fine che senso ha?
Hal ragione. Almeno, però, puoi dirci qual è il ruolo che senti più tuo?
-Il prossimo, senza ombra di dubbio.
Parliamo del presente, allora: ora sei in Brasile come Chef ufficiale di Casa Italia alle Paralimpiadi di Rio 2016. I fornelli si accenderanno dal 6 al 17 settembre all'interno della Parrucchia dell'Immacolata Concepcion nel cuore della Rocinha, la favela più grande della città: qual è la cosa più bella

era d'estate

«Quei carapaci alla griglia che parlano di vacanze»

Chef Rubio: viaggio attraverso il cibo, i sapori mi restituiscono i saperi

Il cuoco

«Unti e bisunti» in tv

Dal 2013 chef Rubio collabora con il canale televisivo DMAX a un nuovo format ispirato al suo stile di vita avventuroso ed eclettico, dal titolo Unti e bisunti in tv ha girato finora tre stagioni, scritto un libro e una collana di ricette, e un film che andrà in onda a dicembre 2016. Ha poi condotto sulla stessa rete il cacciatore di tifosi, programma nato con l'intento di attirare nuovi sostenitori alla disciplina e per lanciare il Sei Nazioni, trasmesso dal 2014 sul canale di Discovery, durante tale evento è alla conduzione di anteprima a post-partita al interno del Rugby Social Club. Dal 27 ottobre è giudice dei talenti tra della griglia. Appare inoltre nell'ultima puntata di Pechino Express, dove in una prova spiega ai finalisti la preparazione dei suppli.



Il melograno

«Il mio account Instagram è un diario dove annoto in immagini quello che assaggio. Tra i post ci sono le materie prime norvegesi come i cloudberry, sono frutti di bosco dal gusto a metà strada tra lamella Fuji e il melograno».



Il churrasco

«I Kibe, polpette di manzo, la feijoada ovvero stufato di manzo con legumi, il churrasco la grigliata di carne mista. Ingredienti e piante che oggi mi sorprendono contaminando la mia conoscenza».

di questa tua estate dall'altra parte del mondo?
-I viaggi che ho fatto negli ultimi due mesi per prepararmi a quest'avventura Paralimpica: il Molise, l'Albania, le isole Lofoten in Norvegia e qualche giorno in Slovenia. Viaggiare mi aiuta a saziare quel desiderio di esplorare il mondo e quindi la natura umana. Lo faccio attraverso il cibo: i sapori mi restituiscono i saperi e la storia di una terra e del suo popolo, che poi mi piace raccontare e condividere, così come lo farei a tavola per i commensali. Approfitto dei social - sono figlio di questi tempi - e della fotografia, arte che mi appassiona da un anno circa».

Parlando di social network, tu hai oltre mezzo milione di followers su Facebook, più di 75mila su Twitter e 100mila su Instagram: qual è il tuo uccellino virtuale preferito, in questo momento?
-Il mio account Instagram è un diario di viaggio dove annoto in immagini quello che assaggio. Tra i post più recenti, ad esempio, ci sono le materie prime norvegesi come i cloudberry - sono frutti di bosco dal gusto a metà strada tra la mela Fuji e il melograno -, il merluzzo, i formaggi locali, la carne di balena, le uova di gabbiano. E le piante brasiliane: il Kibe, polpette di manzo, la feijoada ovvero stufato di manzo

con fagioli neri, il churrasco la grigliata di carne mista. Ingredienti e piante che oggi mi sorprendono contaminando la mia conoscenza e quindi anche la mia cucina. Adesso mancano pochi giorni all'inizio dei giochi a Rio e non vedo l'ora. La sfida è grande ma lo scopo giustifica tutto e sarà bello poterlo confrontare con atleti che - a ragione - in molti chiamano superumano».
A proposito di tradizioni e di territorio: se ti dico estate, qual è il ricordo culinario, il piatto che ti viene in mente?
-Il profumo dei carapaci bruciati alla griglia. La fritura di pesce. La semplicità del pane con pomodoro olio extravergine sale e

aceto».
Chi ti ha preparato questi piatti per la prima volta, dove li hai assaggiati?
-Sono profumi e ricordi che fanno parte della mia memoria storica. Quindi dipendono da mamma e dai miei parenti, sicuramente».
Al ritorno in Italia, ad aspettarti, troverai il film di "Unto & Bisunto" che sarà in tv a dicembre. Come lo serie, andrà in onda su Dmax, è prodotto da Pesci Combattenti e si appresta a diventare un cult. So che c'è uno spazio anche per Napoli in questo progetto. Cosa vedremo della città?
-L'anima. La sua unicità. Quello che ha sempre fatto innamorate generazioni di italiani e stranieri».
Che rapporto hai con lei?
-Napoli è schietta, mostra le sue contraddizioni senza "scuorno". È una città complessa, signora e "scorza". Come Palermo, Genova. Con Napoli ho un rapporto particolare: è la città dove abbiamo girato la prima puntata della prima edizione di "Unti e Bisunti" e diciamo che è la città che mi ha tenuto a battesimo dal punto di vista televisivo. Ho ricordi bellissimi e legami forti, come l'indimenticabile piatto sfida della puntata la "zuppa forte", appunto. Un'immagine che osservo con particolare piacere è un giro in lambretta per le strade che portano dalla Pignasecca alla zona del carcere. A Napoli mi fa sempre piacere tornare appena posso».
Ogni volta che sei stato qui hai avuto modo di assaggiare varie delizie locali, tutte rigorosamente "unte e bisunte": ti abbiamo visto addentare frittatine di maccheroni, assaggiare centopelle e 'o pèire e 'o musso e, come tu stesso ricordavi, la zuppa forte. Ma qual è la tua preferita?
-«'o pèire e 'o musso. La perfezione nella semplicità: cartilagine, sale, limone».
Come ricordavi, durante la prima stagione di "Unti e bisunti" hai affrontato due "cuochi di strada" campani: a Napoli è stato Antonio Moglie, detto "O Re d' 'a zuppa forte", a batterti su giudizio di un gruppo di tifosi del Calcio Napoli; a Cetara, Pasquale Torrente, "Il principe del casoppo di alici", con cui però hai paraggiato di fronte ad una giuria formata dai pescatori locali. Ci vuole una terza puntata dove la faresti, in cosa vorresti cimentarti?
-In realtà non sapere: dipende dallo sfidante. Sicuramente sarà qualcosa di diverso. Ogni puntata di "Unti e Bisunti" presuppone giorni di ricerca e approfondimento. Con il programma studiamo la storia di un territorio, le sue tradizioni. E poi incontriamo le persone che quella storia la tramandano di generazione in generazione».