

Abbatto barriere a padellate

Reclutato per le Paralimpiadi da Casa Italia, Chef Rubio, sarà in tv con un film. A dicembre.

di Maddalena Bonaccorso

Il cuoco «ribelle» dal cuore d'oro è tornato. Chef Rubio, nome d'arte di Gabriele Rubini, idolo dei social network, in virtù soprattutto del programma *Unto e bisunto*, serie dedicata allo street food targata D-Max, è a Rio per le Paralimpiadi: sarà lo chef ufficiale di Casa Italia.

È stato scelto dal comitato paralimpico perché da sempre è molto attento all'impegno sociale.

Con quale spirito vive questa avventura?

Con la solita voglia di disintegrare barriere, pregiudizi e ignoranza. Sono a Rio per cercare di capire una complessa realtà sociale e umana e sono pronto a servire chiunque mi troverò di fronte: istituzioni, atleti o ragazzini della favela. Per me non conta lo status sociale o la fisicità, ma l'anima di chi ho davanti. Mi auguro che la mia esperienza sia uno spunto, un racconto di conoscenza e quindi un esempio.

La sua cucina per gli atleti delle Paralimpiadi sarà italiana, brasiliana o contaminata?

La scelta dell'offerta è partita da una considerazione sull'intero progetto che si basa sull'integrazione e sulla socialità conviviale. Ho quindi immaginato una proposta che valorizzi gli ingredienti locali integrati con la nostra tradizione. Ci sarà sempre un piatto per tutti e cercheremo per quanto possibile di interagire con i produttori e i mercati del luogo.

In dicembre, sarà protagonista del film *Unto e bisunto*, prodotto da Pesci Combattenti per *Discovery Italia*. Qualche anticipazione?

Si parlerà di cucina delle tradizioni attraverso il racconto della mia vita, perché il sodalizio con il cibo è qualcosa che porterò con me per sempre, fino all'ultimo dei miei giorni: il film lo racconterà.

Lei ha promosso anche un'Accademia dello street food per dare la possibilità a chi ha perso il lavoro di studiare cucina di strada e alla fine di lavorare con un food truck. Come sta andando?

Abbastanza bene. L'ho fatto perché ho ritenuto fosse giusto dare un'opportunità a un progetto gratuito, quindi accessibile a tutti, in un settore come il cibo di strada, segmento importante della moderna ristorazione. Non è una moda passeggera: ha bisogno di professionisti per consolidare la dignità che merita.

È spesso definito come «il ribelle» della cucina.

L'anti-chef, tatuato e rude.

Sono critico contro l'ignoranza. Se mi imbatto in spaventose lacune culturali o clamorose ingiustizie, non ho paura di mostrarle o d'intervenire. Questo è essere ribelle? Secondo me è solo ciò che dovrebbe fare ognuno di noi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



DAI FORNELLI AI RIFLETTORI
A dicembre su Dmax, Chef Rubio sarà protagonista di *Unto e Bisunto*, film prodotto da Pesci Combattenti per *Discovery Italia*. A sinistra, sul set a Frascati, sua città natale.