

## VareseNews

### In cucina tradizione e libertà devono convivere con buon senso: Rapanello e la sua ricetta

**Pubblicato:** Giovedì 19 Febbraio 2026



Non è stata soltanto la presentazione di un libro o l'incontro con un volto noto dei social. A **Materia, lo Spazio Libero di VareseNews a Castronno, la serata con Rapanello** (Gabriele Cattarin) è stata soprattutto **il racconto di un percorso professionale e personale** che parte dalle cucine dei ristoranti e arriva alle milioni di visualizzazioni online.

La sala era piena, con molte persone alla loro prima visita nello spazio di via Confalonieri. Un pubblico attento, partecipe, che ha seguito per quasi un'ora e mezza la conversazione – condotta da Stefania Radman di VareseNews – senza cali di attenzione, intervenendo con domande e curiosità. **Ma al centro non c'era il fenomeno social: c'era la vicenda di un cuoco che ha scelto di restare fedele alla propria idea di cucina.**

Scuola alberghiera, anni di lavoro in ristoranti e catering, esperienze in brigate importanti. Questo il percorso di Rapanello prima della notorietà social: «Ho iniziato presto e ho lavorato in un mucchio di posti», ha raccontato.

Una formazione sul campo, con maestri esigenti: «Il primo chef che ho avuto mi menava col bastone da risotto sulle gambe. Era un cuoco vecchio stampo, ma ti insegnava il mestiere».

Poi il passaggio inatteso. **Un canale YouTube nato quasi per caso, qualche video girato in casa, le**

prime visualizzazioni, i primi commenti. Fino a quando, durante il Covid, quella che era una passione è diventata un lavoro, affiancato dalla **moglie Beatrice nelle vesti di abile regista** (e assaggiatrice ufficiale).

«**Se fai cose troppo complicate la gente non capisce e non riesce a replicare la ricetta.** La cosa migliore è fare cose semplici con quello che c'è in casa», ha spiegato, sintetizzando la filosofia che lo ha reso riconoscibile. **Una cucina domestica, senza effetti speciali.** «Non ha senso entrare nella casa delle persone con la giacca da cuoco. Sei a casa loro, non al ristorante».



**Una visione “laica” della cucina: «Le ricette non si blindano.** Hanno una loro evoluzione negli anni». Un riferimento anche polemico a chi pretende di codificare in modo rigido preparazioni come il ragù o la carbonara.

## “Fate come volete”

Il successo editoriale – **oltre ventimila copie vendute** – è arrivato con **il libro Fate come volete**, nato quasi in sordina e poi esploso grazie al pubblico online. Un titolo che è diventato manifesto.

«Se mi fai il ragù e cambi una piccola cosa, ci può stare. Se mi metti dentro il cumino, no», ha detto con ironia, spiegando che **tradizione e libertà devono convivere con buon senso.**

La sua è anche una **presa di posizione contro certe derive televisive.** Parlando dei talent culinari ha osservato: «Sono programmi fatti per fare spettacolo, non per insegnare a cucinare». E sull’alta cucina modaiola ha aggiunto: «La cucina segue le mode. Io penso che stiamo tornando un po’ ai fondamentali».



## Il rapporto con chi lo segue

Ogni giorno migliaia di commenti tra YouTube, Facebook, Instagram. Un confronto continuo, spesso tecnico. «Non hai il feedback diretto del cliente come al ristorante, ma lo capisci dalle visualizzazioni e dai commenti. A volte fai una cosa complicata e non la guarda nessuno. Fai due spaghetti e fanno centomila visualizzazioni».

Tra le domande del pubblico, **una ha toccato il tema delle “ricette virali” che promettono miracoli con pochi ingredienti**. Rapanello non si è sottratto: «Le ricette acchiappa-clic durano poco. Se le fai e vengono male, ti defollowano subito».

Un'altra domanda ha riguardato la friggitrice ad aria, oggetto di mode e discussioni. «È un forno piccolo», ha risposto. «Può essere utile per fare piccole cose, ma non hanno inventato niente. È una bella operazione di marketing».

## Una scelta di indipendenza

Nel racconto è emersa con chiarezza anche la **scelta di non legarsi a grandi agenzie o sponsor invasivi**. «Preferiamo guadagnare qualcosa in meno ma essere liberi», ha spiegato. Libertà di rifiutare prodotti non coerenti con la propria linea, libertà di restare credibili.

Una coerenza che si riflette anche nel tono diretto, senza costruzioni artificiose. «Cucinare è la mia vita, non riesco a stare lontano dai fornelli», ha detto.

E quando gli è stato chiesto se avesse rimpianti, la risposta è stata asciutta: «Forse avrei dovuto studiare di più da ragazzo. Per il resto no. È un lavoro che ti deve piacere. A me piace».

La serata si è chiusa tra applausi e firmacopie. Ma più che un evento di comunicazione, è sembrato un dialogo tra persone che condividono un'idea semplice: la cucina come gesto quotidiano, accessibile,

concreto. E, soprattutto, libero.

**Roberto Morandi**

roberto.morandi@varesenews.it