

52 personaggi

Edoardo Raspelli: MODENESE D'ADOZIONE

Il famoso giornalista enogastronomico
ci racconta la sua Modena

LUCA BONACINI



Edoardo Raspelli
(foto di Roberto Carnevali)

Una polizza da 500.000 euro protegge gusto e olfatto di Edoardo Raspelli, giornalista enogastronomico di lungo corso appena nominato Ambasciatore de Gran Gnoc dalla Confraternita del Gnocco d'Oro, che conversando amabilmente ci rivela i suoi trascorsi modenesi e la sua particolare affezione al nostro territorio.

Dopo l'atteso grande successo di audience alla trasmissione *Mela Verde*, programma di punta di Canale 5 giunto alla 425ª puntata, il giornalista e conduttore Edoardo Raspelli, figura leggendaria della critica gastronomica italiana, ci svela attraverso i ricordi dell'infanzia e dell'adolescenza i primi passi nel mondo del giornalismo fino alla sua progressiva affermazione, guardando con un po' di malinconia alla montagna modenese, per venticinque anni suo *buen retiro* estivo.

Una professione amata fin da ragazzo quando scriveva i primi articoli da Pievepelago, dove era in vacanza, per la "Gazzetta di Modena" e "il Resto del Carlino", fino all'approdo al "Corriere della Sera", ambito punto di arrivo di ogni giornalista. Una professione affrontata fin da subito con serietà e con quel pizzico di originalità che lo ha portato qualche anno fa a farsi assumere in incognito come cameriere per capire che cosa si prova a stare dall'altra parte.

Un carattere franco e sincero che gli ha procurato anche qualche querela, cause da cui è uscito sempre assolto "per aver svolto diritto e dovere di cronaca e critica", una vita vissuta dentro a trattorie sconosciute da valorizzare, o nei grandi ristoranti stellati, o alla ricerca di emergenze gastronomiche tipiche da salvare, giocando spesso un ruolo determinante nella difesa delle grandi materie prime poco valorizzate dalle istituzioni della nostra Penisola. La lunga collaborazione con "La Stampa" e "l'Espresso", anche come curatore della *Guida ai ristoranti*, le docenze all'Università Cattolica di Milano e presso gli istituti italiani all'estero, le molte rubriche televisive e i numerosi progetti editoriali, l'agenda best seller scritta a quattro mani con Suor Germana e i suoi temuti vademecum del gusto ne fanno una figura di grande spessore nel panorama del food & beverage nazionale, che però quando si parla di Modena tradisce una certa emozione forse ripensando ai momenti belli trascorsi dalle nostre parti.

Un territorio che sembra conoscere profondamente. Come è iniziato questo feeling?

Un rapporto iniziato da lontano con mio nonno, comandante dei carabinieri, e mio

papà, entrambi nati di Guiglia, una zia di Lama Mocogno e, dopo il trasferimento a Milano, dal 1961 lunghe vacanze estive a Pievepelago con mio fratello e i miei genitori. Erano meravigliose villeggiature sportive, a base di lunghe partite a tennis, uno sport nel quale brillavo e che fruttava anche qualche trofeo, uno in particolare a cui sono affezionato, un portachiavi dorato del Cavallino che mi consegnò Franco Lini, direttore tecnico della Ferrari dell'epoca.

Seguitammo a venire per molti anni, il rapporto si è consolidato nell'adolescenza ma anche più tardi quando, giovane papà, ho portato in estate i miei bambini a Pievepelago. Si andava dal casaro a veder fare il Parmigiano, dai piccoli artigiani del miele e della marmellata, dal pastore, nei salumifici artigianali e nelle acetaie, per vedere nascere quei meravigliosi prodotti che hanno reso Modena celebre nel mondo.

Difficile non nominare la gastronomia quando si parla di Modena. Che cosa ricorda di quel lungo periodo felice?

Beh, quando arrivava l'ora della tavola era difficile non entusiasinarsi, con quei salumi favolosi, le crescentine, lo gnocco fritto. Ne ho parlato a lungo anche nelle mie corrispondenze per "Gente Viaggi", "Gente Motori", "La Stampa" e per altre grandi testate, per le quali Modena rappresenta comunque sempre un luogo da tenere assolutamente d'occhio, non solo per la

buona cucina. Ho sentito recentemente un Parmigiano Reggiano di montagna di grande finezza, fatto dal caseificio Santa Rita e stagionato dieci anni, che non è un assaggio ma un'esperienza antropologica. Anche il Prosciutto di Modena ha fatto passi da gigante, conquistando una precisa personalità e all'assaggio ha una sua connotazione ben diversa dal Parma e dal San Daniele. Alla fine del pasto, poi, se si è a Modena non si può non terminare con un Nocino, delizioso e antico digestivo con una persistenza e una concentrazione di aromi pari a pochi liquori italiani.

Posso chiederle una sua personale classifica dei ristoranti modenesi?

Sono tanti i luoghi che mi vengono in mente. Ricordo Massimo Bottura della Francescana e i suoi ottimi tortellini in crema di Parmigiano, felice compromesso fra creatività e tradizione, che assaggiai durante la presentazione di un mio volume in una libreria del centro; ricordo i bolliti di Fini quando c'era l'impareggiabile patron Giorgio; poi Oreste, dove sono andato recentemente; la Bianca che è sempre ai vertici; l'Osteria Giusti con Nano Morandi e la moglie Laura; mentre tra gli outsider ho mangiato un ottimo pesce all'Osteria del Mare di cui scriverò presto. In provincia vado sempre volentieri al San Rocco di Vestola da Bertoli e al Galli di Pievepelago.

