

L'ARTE A TAVOLA/4. Cura note rubriche culinarie. Severo, talvolta odiato

Raspelli, o la critica della «ragion gastronomica»

Metodico, pignolo, severo. Edoardo Raspelli, critico gastronomico e «valutatore» di alberghi per «La Stampa» torna come curatore, affiancato da un'équipe, alla Guida dell'Espresso. Incarico, annuncia, che condurrà con grande rigore. Uno stile che l'ha sempre contraddistinto da quando cominciò come cronista al Corriere d'Informazione e che oltre ad inviperite reazioni una volta gli «regalò» anche un pesante «avvertimento»: una corona da morto sotto casa.

DALLA NOSTRA INVIATA
VALERIA PARBONI

Appoggia il tovagliolo sulla tavola e trancia il giudizio con metodo, portata per portata. Vediamo. Le entrée? Poco convincenti. Il timballo di pesce affogato nella purea di zucchine? Passabile anche se si vede ad occhio nudo la mano di un cuoco giovane, quindi inesperto. Non parliamo poi di quelle orribili patate biancastre, mezze crude e svolazzanti su una spigola mal trattata. Nella sfoglia del dessert si avverte un saporiaccio di burro. E poi la carta dei vini, un bluff: promette, promette e non da niente. Conclusione: un ragazzino nero sull'agenda, il ristorante è spacciato.

Una «penna all'arrabbiata»

A cena in un ristorante di Fiumicino con Edoardo Raspelli, critico gastronomico e valutatore di hotel per «La Stampa» nonché, da circa due mesi, impegnato nella supervisione della prossima edizione della guida dell'Espresso. Un supplizio per il ristoratore che, ignaro sulle prime dell'identità dell'esigente commensale, si troverà nella condizione di dover porre riparo - se ci riesce - alle conseguenze di una così drastica stroncatura. C'è chi ingoia il rospo (pochi) e chi no (la maggioranza). E poiché le classiche piaciocche solo a chi sta in cima, si può immaginare la conseguente valanga di reazioni. Contese a non finire destinate a sciogliersi nelle aule dei tribunali sparsi per mezza Italia. Nella sua vita Raspelli ci è stato trascinato almeno una ventina di volte da querelanti inviperiti e offesi nel proprio orgoglio di professionisti. Ne è uscito sempre assolto. «Per aver svolto correttamente il diritto-dovere di cronaca e di critica», tiene a precisare. «Penna all'arrabbiata», come titolò «Panorama» all'indomani di una sentenza che gli dette ragione per aver apostrofato con un opinabile «facce da schiaffi» gli inservienti di un ritrovo abruzzese. E penna odiata, anzi odiatissima, non solo dalla controparte ma anche dai suoi stessi colleghi che non gli risparmiarono frecciate velenose. Lui lo sa e allarga le braccia: «Facciamo lo stesso mestiere, ognuno

di noi si crede il migliore. Dunque ci detestiamo a vicenda».

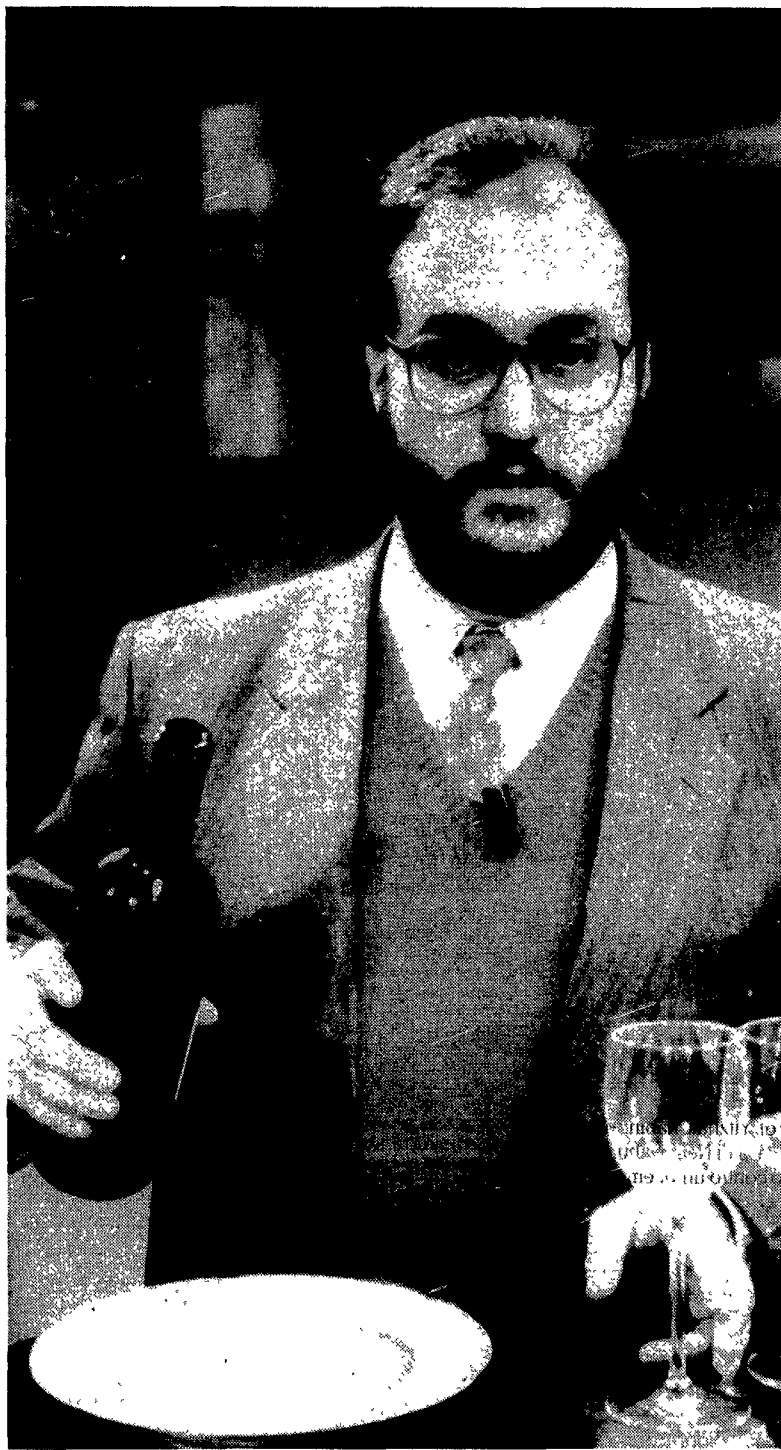
Quarantasei anni e un fisico appesantito dagli assaggi quotidiani. Assaggi a cui, peraltro, un curioso destino l'ha abituato fin da piccolo quando con la madre e il fratello si rifugiava nella locanda della zia sul lago di Garda: «Scappavamo dalle fobie di mio padre: era sindacalista ospedaliero e non sopportava in casa odori di cucina». Deve a questo allenamento infantile il raffinato fiuto da gourmet ma è consapevole di averne ricevuto in cambio anche guai per la salute. Così oggi, da adulto, stramaledice il cibo che lo fa ingrassare. Invano, perché sa di non poterne fare a meno. «È come un'attrazione fatale. Se non sto attento finirò per diventare un vecchio bavoso, come dice sempre mia moglie». Piace, sì, che per lui non significa affatto condiscendenza. Al contrario. Pignolo fino all'essasperazione controlla tutto. Guai se nel piccolo bar non trova i tappini per l'acqua minerale o i cucchiaini per girare le medicine, se la frutta del breakfast mostra i segni dei giorni passati in frigo. Detesta i menù fotocopia, quelli che abbagliano il cliente con la terminologia francese e che poi, a piè di lista, ti fanno pagare un sacco di soldi per un servizio che certo di lusso non si può proprio definire. Emette sentenze, certo. Ma come un piccolo tribunale, non come la Corte di Cassazione il cui giudizio è insindacabile. «Anzi, le mie critiche alla fine possono rivelarsi un sprone per migliorare».

Nella professione c'è entrato da una porta prestigiosa. Quella aperta su via Solferino, a Milano, dal «Corriere della Sera». Al giornalismo aveva cominciato a pensare fin dal liceo, (frequentato al Parini e successivamente al Carducci) ed è proprio al superamento della prova della maturità che gli si offre l'opportunità di collaborare. Due o tre anni di gavetta premiati con l'assunzione nel '71 al Corriere d'informazione, edizione pomeridiana del quotidiano. Per i primi tempi è cronaca a tutto spiano, «Nera, soprattutto. Il primo giorno, mi ricordavo, fui spedito a raccontare un de-

littaccio: una studentessa dell'Università cattolica trovata assassinata con trentatré coltellate: si chiamava Simonetta Ferrero. E poi venne l'assassinio del commissario Calabrese, gli anni di piombo. Mi piaceva, la cronaca. E tanto. Fosse stato per me l'avrei seguita per sempre. Ma il direttore, Cesare Lanza, aveva in mente tutti altri progetti. «Attento Edoardo, c'è in giro aria di fregatura», mi dicevano i colleghi per i corridoi della redazione. Fui convocato, e seppi a che cosa di lì a poco sarei stato destinato. Si trattava di una rubrica di servizio sui ristoranti. Ogni settimana, quattro pagine a nove colonne. I locali «testati» del cronista venivano raccontati in articolo vero e proprio, accompagnati da una schedina con nome e cognome del gestore, prezzo medio, giorno di chiusura, specialità, un voto per la cucina, un altro per il servizio.

Il faccino nero

Una graduatoria identica per «buoni» e «cattivi». «Per questi ultimi, mi ero inventato un simbolino grafico capace di rendere visivamente l'idea: un faccino nero, con la bocca rivolta all'ingiù, a significare il disgusto provato. Ma avevo una paura folle a metterlo, non mi decidevo a mandarlo in tipografia... Finché un giorno mi sveglia all'alba il direttore: «Cacchio Raspelli», mi fa, «perché non metti il faccino nero?». Ma direttore, non so, mi sembra eccessivo. E lui: «D'ora in poi li metterai. Per due motivi. Primo: te lo ordino io. Secondo: può diventare utile anche per te, potresti diventare famoso». Così cominciai ad andarci giù pesante, anche con i luoghi più rinomati. Osservavo quello che succedeva sotto i miei occhi e lo riportavo pari pari, nero su bianco. Al Savini, mentre sto mangiando, vedo il cameriere che si pulisce le unghie con lo stuzzicadenti. Al Biffi Scala assisto a questa scena: il sommelier stappa lo champagne. Ma la bottiglia è calda e la schiuma esce a fiotti. E quello che ti fa? Ci mette la mano lo sopra e come se non bastasse ci ridacchia pure: «Come el biscal!», come viene fuori, dice strascicando in dialetto le vocali. Non m'aveva raccomandato il direttore di non avere riguardi per nessuno? Bene. Così feci. Arrivarono le quele, ma ahimè, anche qualcosa di più pesante: veri e propri avvertimenti. Era il primo maggio del '79, me lo ricordo perché stavo per sposarmi. Mi fecero trovare al portone una bella corona di fiori con tanto di nastro viola con su scritto al «Caro Edoardo». Chiamai la polizia, ma essendo un giornalista, arrivò anche la Digos. Ebbi paura. Comunque risposi in prima pagina ringraziando per i fiori. Quan-



Il giornalista Edoardo Raspelli. Da voti ad alberghi e ristoranti

capo dell'ufficio Affari riservati il cui nome apparve negli elenchi della P2. Una volta mi cambiò un pezzo per favorire un suo amico ristorante, m'incavalai e me ne andai) e adesso ci torna con soddisfazione («Vedrete che severità, guido un'équipe di sessanta assaggiatori»). Partecipa a varie trasmissioni televisive, scrive per settimanali, e mensili. E in questo periodo d'intensa attività che per la «Domenica del Corriere», torna ad indossare i panni del cronista. Una parentesi di inchiesta-verità. In incognito, nell'86, si fa assumere come cameriere in un albergo della riviera romagnola. «È stato il servizio più divertente della mia vita. Mi presentai spacciandomi per un giovane tipografo disoccupato con moglie e figli piccoli. Mi assunsero e per una settimana indossai la divisa a righe, dandomi da fare sul serio. L'hotel si chiamava Abc, a Rivazzurra. Ogni mattina lasciavo la mia macchina in una stradina appartata, compravo la mazzetta del giorno, la leggevo al caffè. Poi buttavo via «La Stampa», «La Repubblica», il «Corriere della Sera», stropicciavo la «Gazzetta dello sport» e con quella in mano mi presentavo al lavoro. Mi davano un gran da fare, il padrone era contento. Però alla sera arrivavo d'istruito. Così, a un certo punto, feci venire il fotografo: mi feci riprendere con la salvietta sotto l'ascella e poi inventai una scusa per andarmene. Dissi che avevo la mamma malata. I proprietari, gran brava gente, erano dispiaciuti. Mi pagarono regolarmente; mi dettero anche una mancia. Per i bambini, dissero. Ne parlai un gran bene quando scrissi l'articolo. Ma loro devono essere rimasti male. Anche perché avevo fatto le cose per bene: nessuno aveva subodorato l'inghippo. Solo una volta mi schiai di scoprimi. Fu quando la cuoca mi chiese che cosa ne pensavo di tutti quei polli surgelati che divoravo per la gran fame. Buonissimi, risposi. E lei: «Secondo me tu di gastronomia non capisci un accidente!». Punto sul vivo, quasi quasi stavo per tradirmi. «Adesso glielo dico», facevo tra me e me, «adesso glielo dico... Cominciai: «Senti Marisa, io... ma mi fermai in tempo e cambiai rotta, «io... io un giorno ti sorprenderò: aprirò un grande ristorante!»».

Due würstel bolliti

Cosa che non ha mai fatto, ne tantomeno sogna di fare. «Per carità, solo chi non conosce la fatica che ci vuole per mandare avanti un'impresa simile può pensare di riuscirci. E poi non so cucinare. Detesto farlo, significherebbe portarsi il lavoro a casa. Cosa mangio? Magari due würstel bolliti...».

to alla cucina, scrissi, era sicuramente repellente ma, dal momento che ero vivo e vegeto, non mortale. Chi fu? In quel periodo avevo recensito un noto locale, lo Chateau d'Avignon. Era il ritrovo della maggioranza silenziosa. I proprietari erano dei fascisti. Non solo. In cucina c'era la madre di Duilio Loy, nonna a sua volta di quel «bravo ragazzo» che fece fuori l'agente Marino. Non ho certezze, però...».

Cronista di tagliatelle, lo chiamavano con ironia i colleghi di via Solferino negli ultimi anni Settanta. Raspelli ci sforna ma va avanti, «Perché c'era poco da sfottere. Il lavoro è lo stesso: bisogna annotare tutti i particolari e scrivere. Oltretutto anche occupandosi di cibo si scontentano guai. Compresa la censura. Un direttore ci provò. Per tutta risposta denunciai la cosa in un'assemblea di redazione. Walter Tobagi, presente alla riunione, mi fece avere un bigliettino: «A Raspelli, unico rappresentante di gastronomia democratica». Gettai via nel cestino il

biglietto. Con stizza. Peccato, se l'avessi conservato oggi avrei qualcosa di lui. I terroristi l'uccidero poco dopo».

E poco dopo termina anche l'esperienza di via Solferino. Nell'81 il «Corriere d'Informazione» chiude i battenti, la redazione finisce per strada. Disoccupato Raspelli passa alla Notte, solo per tre anni. Poi prende il volo e approda ad altre spiagge. È tra i fondatori della Guida dell'Espresso («Allora la dirigeva Federico Umberto D'Amato, ex

I bambini extracomunitari in campo anche per aiutare la loro scuola di frontiera nel centro di Genova

La squadra dei vicoli e i suoi stranieri

Quasi tutti «stranieri» nella squadra del San Giuseppe di Prè che partecipa al Trofeo Ravano. Sono i bambini dell'Istituto gestito dalle suore nel centro di Genova, nelle strade cantate da De André. In porta l'ecuadoregno Marco Lemus, in attacco i micidiali fratelli Avila Ibarra, in squadra altri extracomunitari. Dai caruggi al terreno di gioco in cerca della dignità, nella speranza che aiuti e finanziamenti permettano a questa scuola di frontiera di restare in vita.

DALLA NOSTRA REDAZIONE
MARCO FERRARI

Loro non hanno altro che la sentenza Bosman diventi esecutiva. Anticipando l'apertura totale delle frontiere calcistiche si sono presentati al gran completo al palasport per il dodicesimo trofeo Ravano, dedicato alla memoria di Paolo Mantovani, ex presidente della Sampdoria. Sette ecuadoregni, un cileno, un croato, un egiziano più sette piccoli italiani. Sono i bambini dell'Istituto di San Giuseppe di via Prè, quella

che l'ex ministro della pubblica istruzione Lombardi definì «una scuola di frontiera». Abitano nei caruggi e frequentano l'Istituto delle suore che, con coraggio e professionalità, tirano avanti un'esperienza unica in Italia: scuola elementare la mattina e centro sociale il pomeriggio nel cuore del centro storico genovese, nella strada cantata da Fabrizio De André. Cinque insegnanti, tre suore in pensione e un'ausiliaria: in quelle

condizioni non è certamente facile operare. figuriamoci creare una squadra di calcio. Ce l'hanno fatta. Hanno segnato un gol a loro favore riuscendo a scendere in campo. È un piccolo tassello che va ad aggiungersi alla nuova mensa di cibi veicolati, aperta da circa un mese, e agli aiuti del Comune di Genova per fare sopravvivere la struttura educativa del centro storico.

Servivano almeno otto piccoli giocatori. Una rapida inchiesta e via al torneo Ravano con ben tredici atleti, tutti quelli che erano arruolabili. Piccoli, bassi e scattanti, dicono le cronache del torneo. C'è il funambolico Jimmy Avila Ibarra, c'è suo fratello, c'è Pacecho, c'è Sierra Lagos. Paffuto e concentrato, il piccolo portiere Marco Lemus, dieci anni, nazionalità ecuadoregna, lascia di stucco i suoi avversari con voli plastici e spericolate uscite. Sembrano nomi che escono dall'album del grande calcio: 1930 Uruguay,

1958 Brasile, 1978 Argentina. Il panchina siede Riccardo Montaldo, barbeta e capelli lunghi, cuore e passione, teso a spiegare alla sua multinazionale del pallone tecniche raffinate e gioco di squadra. Fregandosene un poco del gioco a zona pare che abbia speso molto tempo a fare applicare ai suoi le più ferree regole dei bei tempi di Nereo Rocco ed Heleno Herrera: catenaccio, nient'altro che catenaccio.

Con sufficienza e carattere i bambini dei vicoli se la sono vista con i loro pari età dei quartieri alti. E addirittura, al torneo partecipa anche una campagnone dell'American School che potrebbe essere considerata l'opposto della San Giuseppe di Prè. In campo la differenza di classe, si sa, è solo nei piedi, non nella condizione economica. Poi ci hanno pensato gli sponsor a dare piena dignità alle divise dei piccoli extracomunitari fornendo loro un bel completo grigio. Nell'Istituto di via Prè non si

pagano rette e anche le maglie sono state offerte senza la minima spesa da parte dei mini-calcatori. Soltanto fuori dal campo i destini degli uni si sono inesorabilmente separati dai destini degli altri. In tribuna il tifo è tutto per loro. A sostenerlo ci sono le suore dell'Istituto San Giuseppe ed una schiera di ragazzi multietnici che mischiano, oltre ai loro volti sorridenti, anche accenti e lingue diverse. Suor Maria, l'anima dell'Istituto di via Prè, ci tiene a far capire che quello che interessa di più, a loro, è la persona. Così nella squadra delle suore ci sono musulmani, confuciani e cattolici, stabilendo anche il record di un mixer di religioni che convive sotto la stessa bandiera, oltre che sotto lo stesso tetto. Nei vicoli, in questi giorni, corre la leggenda di una squadra di calcio fatta da bambini extracomunitari che è andata a conquistare la dignità. Come sempre, nell'Italia del pallone, il calcio ha fatto un altro piccolo grande miracolo.

Scuola accetta 2 gemelli ma lascia fuori il terzo I genitori ricorrono al Tar

Tre figli gemelli, ma non possono andare nella stessa scuola. I genitori dei bambini, due maschi e una femmina avevano chiesto l'iscrizione alla prima elementare con il tempo pieno, ma il consiglio di circolo ne ha accolti solo due escludendo, per ragione di posti, la bambina e i genitori hanno così deciso di fare ricorso al Tar veneto. I giudici amministrativi, a metà giugno, dovrebbero decidere sulla richiesta di sospensione del provvedimento scolastico.

Al centro della vicenda, tre gemelli di Mestre, figli di due professionisti, che alla ripresa della scuola non sanno ancora se staranno in classe assieme o saranno separati, come pare avvenga già all'asilo. I genitori, entrambi impegnati nel lavoro, avevano deciso di iscrivere i figli alla scuola «Tiziano

Vecellio» chiedendo il tempo pieno, ma il consiglio di circolo, valutate tutte le domande presentate in considerazione dei diversi criteri di diritto, tra cui quello territoriale, ha risposto che erano disponibili solo due posti. «La famiglia - fa rilevare il direttore didattico Marco Carraro - risiede più vicino ad un'altra scuola, che fa parte dello stesso circolo della Vecellio, dove i posti a tempo pieno sono disponibili per tutti e tre i gemelli; ma i genitori, per ragioni che non conosco, preferisce la Vecellio che fa parte, basta vedere la distanza dalla loro abitazione, di un altro stradario e dove ci sono posti disponibili a modulo».

Carraro, inoltre in linea generale ritiene che, sul piano dello sviluppo psicologico, è convinzione comune che i gemelli stiano bene separati a scuola».