la Rassegna.it
Fondata nel 1906

19 Dicembre 2014

Raspelli: «Un vino da scoprire? Il Valcalepio»

In vista dell'Expo e delle prossime Feste, il celebre giornalista enogastronomico parla del suo rapporto col cibo e con Veronelli, attacca Tripadvisor e racconta le produzioni bergamasche che ama di più

Edoardo Raspelli Bergamo, la conosce bene. Sa quali sono i suoi punti di forza e di debolezza sul fronte alimentare, immagina che l'Expo possa cambiare qualcosa ma senza farsi troppe illusioni. Il celebre giornalista enogastronomico parla in questa chiacchierata a cuore aperto, a tratti persino cruda e disillusa ma sincera, di cibo, del suo rapporto complicato con il maestro Veronelli, del Valcalepio troppo sottovalutato, di certi giudizi su cucine e ristoranti fai-da-te a suo parere inutili, di un Natale in cui non ha l'abitudine (sorpresa!) di regalare leccornie.

Raspelli, il food italiano è a una svolta: quali vantaggi e quali rischi vede nell'operazione Expo?
"Gli scandali che si sono susseguiti negli ultimi mesi non mi fanno sperare molto: non vorrei che i 25 milioni di visitatori (ma oggi si è scesi già a 20!) fossero solo un'ipotesi. Nel 2013 in Francia sono andati 45 milioni di turisti, da noi 23. Siamo sicuri di non aver sperato troppo (e faccio corna e bicorna)? Sarei felice poi se le attrezzature e i padiglioni continuassero a vivere ben oltre la fine di ottobre 2015".

C'è qualche prodotto italiano, sottovalutato, che potrebbe invece essere rilanciato proprio grazie a questo grande evento?
"Forse l'ortofrutta, che è misconosciuta anche in casa nostra: vini, oli e formaggi, invece, sono da sempre sugli scudi".

A Natale il food è sempre di moda: cosa regala di solito Raspelli ai veri amici ?
"Potrà sembrare strano, ma non faccio regali, se non qualche cosa in famiglia: detesto gli obblighi, soprattutto a Natale che, come tutte le feste religiose, non sento più da anni".

Una bottiglia di vino: ci aiuti a scoprire qualche chicca meno conosciuta?

“Il Valcalepio, la Valcamonica: non hanno certo la fama e la grandezza (e nemmeno la qualità) di Langhe o Toscana, ma danno l’occasione di bere e di scoprire le buone curiose bottiglie della propria terra, del proprio territorio, delle proprie tradizioni”.

Bergamo è la capitale dei formaggi Dop: quale produzione ama di più?

“Mi piacciono le produzioni meno note, a parte naturalmente il Taleggio e tutti i piccoli grandi prodotti delle montagne: ma nella Bassa, inaspettati, ci sono la mozzarella di latte di bufala e caprini assolutamente straordinari”.

Proprio Bergamo, in occasione di Expo, varerà un Fuori Expo riproponendo la grande figura di Veronelli, i suoi vini da collezione e le sue battaglie. I vostri rapporti non sono stati sempre idilliaci: che tipo era il Gino visto da un competitor, ma anche da un uomo che gli è stato vicino come Raspelli?

“Con Veronelli mi legava un rapporto di odio-amore come tra padre e figlio: mi ha insegnato tante cose ma gli sono anche stato utile. Mi fece anche una querela dopo una critica garbata (querela che Gino perse: era a proposito dell’olio denocciolato). E pensare che oggi il giornalismo è morto e quasi tutti quelli che scrivono sono diventati organizzatori di eventi con cuochi, ristoratori e produttori (su cui, ovviamente, guadagnano). Lui era, comunque, un grande: chi, dopo di lui, ha la voglia ed il coraggio di scrivere che quel dato vino non gli piace?!”.

C’è un prodotto, un piatto della memoria, di cui Raspelli non potrebbe fare a meno?

“Bendaggio gastrico a parte, il mio poker ideale va dai gamberi crudi, al bollito misto (con la lingua), fino a trippa e cassoeula…Peraltro da qualche tempo ho un incubo ricorrente: mi ritrovo ad assaporare carne di un essere vivente ucciso….”.

Ai tempi di Tripadvisor, pensa che certe guide ne escano ridimensionate? Non crede che il pubblico della rete sottovaluti certe “deviazioni” di una valutazione fai-da-te?

“Tripadvisor serve solo come una guida del telefono: per me è totalmente inutile. La critica è critica: nel giudicare una partita di calcio, il canto di un tenore, un balletto, un libro, bisogna essere esperti e disinteressati. La stessa cosa per cibi, ristoranti ed alberghi…”.

Cosa, durante un pranzo o cenone di Natale, non deve mai mancare a tavola?

“Agrumi, frutta secca e panettone: anche se non ci credo più, per il giorno di San Biagio, il 3 febbraio, tengo sempre una fettina di panettone aperto a Natale, da assaggiare”.

Infine, c’è un prodotto o un vino della nostra enogastronomia che è diventato un “cult” e che proprio non sopporta?

“Panna, rucola e aceto balsamico, quest’ultimo, badate bene, non tradizionale: li trovi ormai ovunque”.