

INCONTRO CON IL GIORNALISTA TELEVISIVO

La carriera dalla 'nera' agli chef

L'amore per il cibo, nato come reazione ad un'infanzia in cui «in casa mia non si poteva mangiare quasi nulla»; la voglia di scoprire l'alta cucina «spendendo a 16 anni 800-900 euro di oggi, per una cena a Parigi e poi andando a dormire in ostello»; le avventure vissute in centinaia di ristoranti, a volte stroncati, altre volte fatti scoprire al grande pubblico; la decisione nel perseguire la missione del cronista gastronomico: «Essere dalla parte del consumatore». Questo e molto altro è **Edoardo Raspelli**, ospite ieri pomeriggio della rassegna **1 mondi di carta**. Ad intervistarlo, in sala Pietro da

Cemmo, **Roberta Schira**. Ne è uscita una chiacchierata ricca di aneddoti e curiosità. Il giornalista e conduttore televisivo, uno dei volti più conosciuti della divulgazione enogastronomica italiana, non ha deluso il centinaio di persone presenti. «L'idea di fare il cronista della gastronomia — ha spiegato Raspelli — mi è nata partecipando ai cocktail che, negli anni Sessanta, erano uno dei pochi privilegi di chi aveva il tesserino da pubblicista, ossia mio padre. Poi, al *Corriere della Sera* come cronista di 'nera'. Mi assunse nel 1971 **Giovanni Spadolini**. Mi feci le ossa negli anni di piombo. La mia prima



Edoardo Raspelli e Roberta Schira

pagina di recensioni per i ristoranti uscì, invece, per il *Corriere d'informazione*, su ordine dell'allora direttore **Cesare Lanza**».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

