



I piccoli tranquilli alberghi di campagna, intimi e romantici, fuori dalle grandi strade trafficate; i ristoranti di gran lusso dalla cucina indimenticabile, dai vini scelti in cantine tra migliaia di bottiglie; le trattorie semplici, alla buona ma oneste nei prezzi e dai cui fornelli escono, magari, i ghiotti piatti di Terra, Tradizione e Territorio. Ma anche le cose che non vanno:

alberghi costosi e dal servizio scadente, ristoranti dalla cucina pomposa o mal fatta, posti dai prezzi di lusso e dal trattamento da dimenticare. Tutto questo in 500 pagine dalla doppia funzione: una guida ai ristoranti ed agli alberghi d'Italia, sia quelli consigliabili sia quelli meno, ma anche il punto sulla situazione della nostra Ospitalità (e qualche confronto con l'estero).

Qui trovate le tappe più significative raccontate negli ultimi tre anni da Edoardo Raspelli su La Stampa ma, anche, il bilancio di una vita professionale, di più di un quarto di secolo passato, pure, nell'enogastronomia.

Edoardo Raspelli, definito "il critico gastronomico più severo d'Italia", è nato a Milano il 19 giugno 1949. Per le sue stroncature è stato querelato più di venti volte da proprietari di ristoranti, produttori di vino ed albergatori ma è stato sempre assolto per aver correttamente svolto il diritto-dovere di cronaca e di critica. È giornalista professionista dal 1973, ha seguito come cronista gli anni di piombo e in seguito si è specializzato in gastronomia e difesa del consumatore. Dal '77 al '81 è stato tra i responsabili, con Gault e Millau, della Guida d'Italia pubblicata dall'Espresso. Ha condotto la trasmissione televisiva "La Buona tavola" e, su RAI 2 con Carla Urban, il programma di educazione alimentare "Star bene a tavola". Già conduttore di "Piacere RAI 1" con Simona Marchini e Piero Badaloni, è stato il primo responsabile della pagina dei ristoranti del Gambero Rosso, ed ha partecipato al programma "Fenomeni" con Piero Chiambretti. Una volta si è fatto assumere in incognito, come cameriere, in un albergo della Riviera Romagnola: interpretando, appunto, un cameriere, ha partecipato al film di Piero Chiambretti "Ogni lasciato è perso". E consulente del Ministero delle politiche agricole quale componente del Comitato per la tutela e la valorizzazione del patrimonio alimentare italiano.

Dal 1996 fino all'edizione 2001 è stato curatore e supervisore della Guida dei Ristoranti d'Italia dell'Espresso, su cui ha firmato anche la rubrica "Il Goloso". Su Rete 4, per il quarto anno, conduce con Gabriella Carlucci il domenicale "Melaverde".

La Reale Mutua Assicurazione ha stipulato per lui un'assicurazione unica al mondo: il gusto e l'olfatto di Raspelli sono coperti per un miliardo, e ne fanno "l'uomo dal palato d'oro".

Lire 30.000 (15,49 euro)

LA STAMPA

Edoardo Raspelli
il Raspelli

Edoardo Raspelli
il Raspelli

Tre anni di viaggi tra Ristoranti e Alberghi



LA STAMPA