

FOOD

bloggger

Francesca Giambarini
matr. 735146
Politecnico di Milano

Facoltà di Design
Corso di Food Design
A.A 2009/10

Indice

| | |
|-----------------------------|---------|
| Food blog | pag. 5 |
| I followers | pag. 7 |
| I food bloggers | pag. 11 |
| Se un food blogger fosse... | pag. 13 |
| Il confronto | pag. 15 |
| Sitografia | pag. 19 |

Food blog

Un food blog è uno spazio online in cui l'autore pubblica (più o meno periodicamente) ricette, consigli, opinioni e riflessioni che riguardano il cibo; solitamente i post comprendono una o più fotografie fatte dall'autore in cui si mostra il risultato finale e la presentazione "ideale" del piatto.

Le foto però, non servono solo a presentare il piatto finito, ma spesso vengono fotografati anche passaggi salienti o particolarmente difficili, per far comprendere meglio il procedimento.

Un altro elemento importante è il video, molti blog infatti utilizzano le "video ricette" al posto della tradizionale ricetta scritta o come integrazione, per far vedere meglio i passaggi da fare ed avere una spiegazione più efficace.

I food blog inizialmente si sono sviluppati nei Paesi anglofoni, i primi risalgono alla seconda metà degli anni '90, ma è solo dopo il 2000 che si ha una crescita di questo fenomeno. Successivamente si sono sviluppati nei Paesi francofoni, anche grazie A livello internazionale sono particolarmente famosi Bakerella, Orangette, Cannelle et Vanille, Serious Eats, Delicious Days, The Wednesday Chef e Chocolate And Zucchini (solo per citarne alcuni).

Per quanto riguarda l'Italia, la maggior parte dei blog è del 2005/2006, alcuni di questi, come ad esempio Cavoletto di Bruxelles (Sigrid

Verbert) sono molto famosi e hanno pubblicato libri con le loro ricette, altri come Un Tocco di Zenzero (Sandra Salerno) sono riusciti a far diventare la loro passione per la cucina una professione.

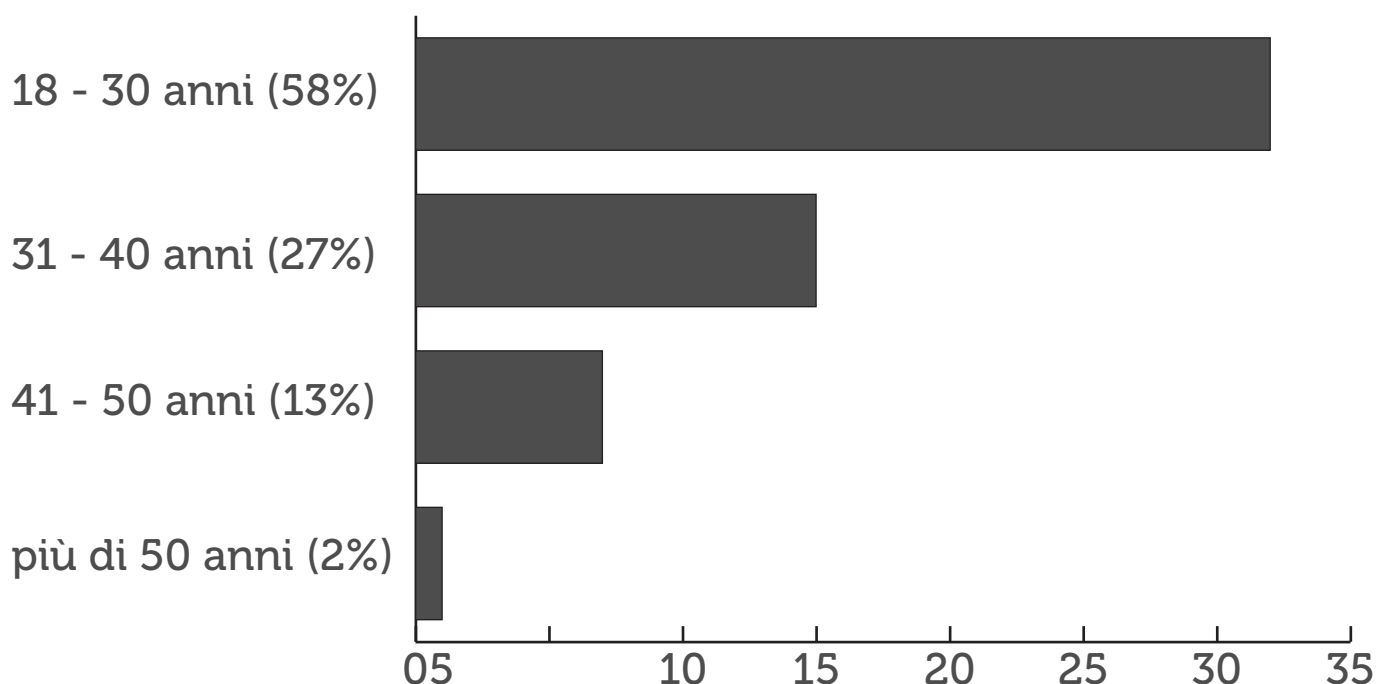
Un food blog però non è una semplice raccolta di ricette, ma attraverso i commenti si arricchisce di pensieri, riflessioni, osservazioni e scambi di opinioni che non si hanno in un libro di ricette.

Una parte fondamentale del blog sono quindi gli stessi lettori, che interagiscono con l'autore chiedendo spiegazioni, suggerendo cambiamenti alla ricetta o semplicemente decantandone la bontà.

Per questo motivo la mia ricerca ha voluto focalizzarsi sui due aspetti dei food blog: le persone che sono passionate di food blog o che cercano ricette online ed alcuni food blogger.

I followers

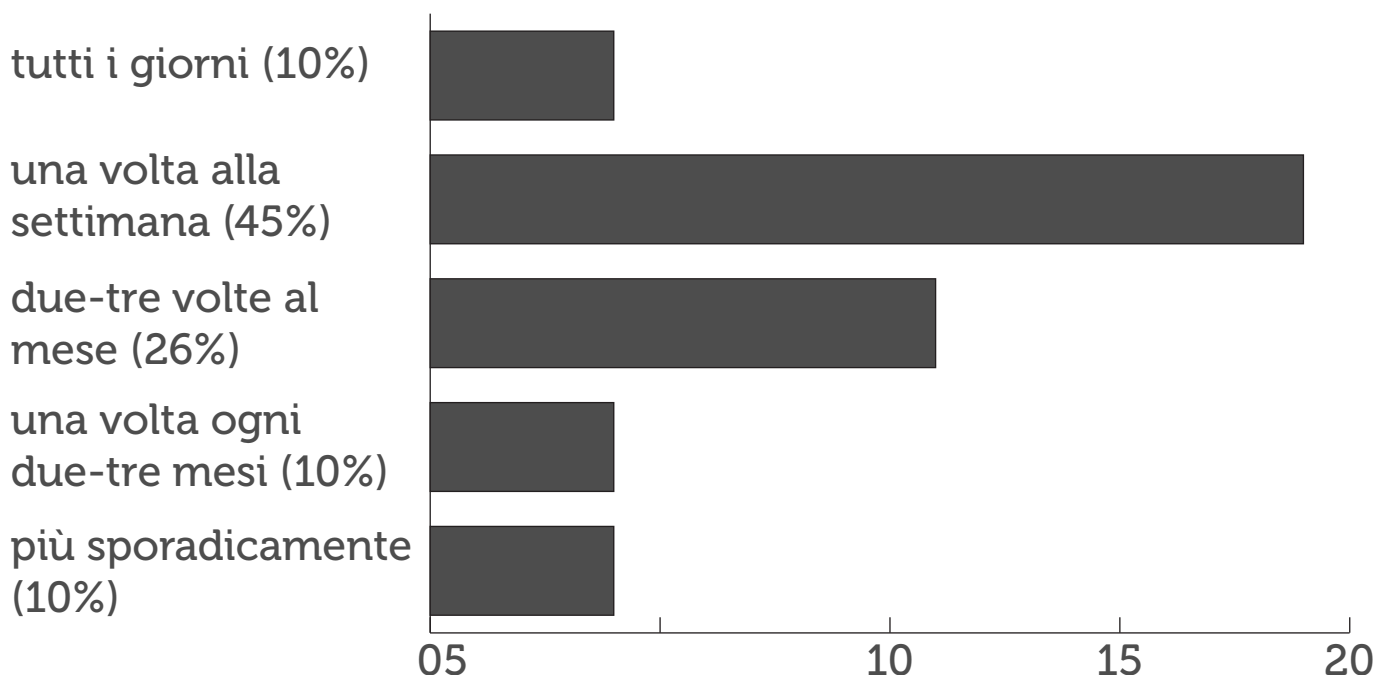
Il campione che ha completato il questionario (vd. grafico) è composto al 58% da persone tra i 18-30 anni, al 27% da persone tra i 31- 40 anni, al 13% da persone tra i 41- 50 anni e al 2% da persone con più di 50 anni.



Queste persone sono per il 55% di sesso femminile e al 69% seguono regolarmente almeno un food blog. I food blog più citati sono stati Cavoletto di Bruxelles, Mele al Forno, Un Tocco di Zenzero, Comida de Mama, Labna, La Cuoca Petulante, Anice e Cannella, Il Pranzo di Babette.

Il 45% segue questi blog una volta alla settimana, il 26% due - tre volte al mese ed è interessante notare come il 10% li segua addirittura quotidianamente (vedi grafico sulla

regolarità con cui seguono i/il blog) .



Quando si tratta di cucinare però la maggior parte non guarda direttamente i food blog per ispirarsi, ma preferisce cercare direttamente ricette in base a ciò che ha in casa o il base al piatto che vuole preparare; anche in questo caso è interessante notare come le persone preferiscano i food blog ai forum di cucina ed alle riviste specializzate.

Ben il 79% infatti preferisce cercare una ricetta su food blog rispetto ai forum perché conosce i blogger e si fida del loro giudizio, perché ispirano fiducia, perché rispetto ad una normale discussione su un forum, nel caso del blog la ricetta è corredata da fotografie e spesso da un racconto minuzioso, perché spesso si trovano rivisitazioni di ricette che risultano molto innovative.

Anche quando si tratta di consigliare ad altre persone qualche food blog, le motivazioni delle scelte si rifanno

a quelle dette precedentemente: la simpatia di alcuni, la semplicità delle ricette, l'innovazione e inoltre la composizione fotografica sempre ben fatta.

I food blogger

Anche i food blogger hanno compilato un questionario (domande specifiche su ciascun blog sarebbero state fuorvianti rispetto alla ricerca di una base comune) che potesse aiutarmi a capire il loro rapporto con le ricette e in che maniera fosse differente rispetto al resto dei commentatori.

L'idea di creare un food blog nasce per la maggior parte dall'esigenza di raccontare la propria esperienza, di "mettere dell'ordine nei miei ritagli e appunti di cucina" (Sigrid Verbert - Cavoletto di Bruxelles) mentre altri come Sara Maternini (Mele al Forno) hanno deciso di crearlo con intenti diversi, per "avere un blog di ricette base, spiegate il più minuziosamente possibile, fattibili da tutti, anche da chi in cucina si è sempre definito come negato".

Per quanto riguarda la fotografia secondo i blogger sono importanti "l'equilibrio compositivo e la luce" (Manuel e Jasmine - Labna) ed "esplicative del piatto" (Chiara - La Cuoca Petulante) mentre altre come Sara Rosso (Ms Adventures in Italy) optano per "tanti scatti e poi la scelgo d'istinto".

Le ricette invece sono un discorso a parte, anche se in generale non ci sono criteri per la pubblicazione, quelle pubblicate sono le più buone, quelle riuscite meglio e a volte si pubblica solo ciò che si è mangiato

come nel caso di Chiara (La Cuoca Petulante).

È stato interessante scoprire qualcosa di più sui food blogger attraverso le ultime domande, un po' più personali rispetto alle prime, soprattutto per quanto riguarda ricette o ingredienti della propria infanzia e per il "gioco" del "se fosse..". Le risposte vengono riportate nella pagina seguente.

Se un blogger fosse...

Sara Maternini - Mele al Forno

un piatto che tutti dovrebbero saper cucinare: le pancake

un cibo della propria infanzia: le pesche, la parmigiana di melanzane e la torta lievitata di mia madre

se fosse un piatto: spaghetti alle vongole

se fosse un ingrediente: la farina

Sigrid Verbert - Cavoletto di Bruxelles

un piatto che tutti dovrebbero saper cucinare: la vellutata di verdure

un cibo della propria infanzia: il cioccolato Cote d'Or

se fosse un piatto: un'insalata croccante

se fosse un ingrediente: un cavoletto, ovviamente

Sara Rosso - Ms Adventures in Italy

un piatto che tutti dovrebbero saper cucinare: secondo me una ricetta per una torta in qualsiasi momento; così' hai un regalo che puoi dare a chi ti ospita per una cena, o per un compleanno, o per i colleghi a lavoro.

un cibo della propria infanzia: Cupcakes...essendo americana facevano parte della mia infanzia, adesso stanno tornando molto di moda anche per gli adulti negli Stati Uniti.

se fosse un piatto: cacio e pepe

se fosse un ingrediente: pepe

Manuel e Jasmine - Labna

un piatto che tutti dovrebbero saper cucinare: la pasta al pomodoro, le uova sode... e la labna, la nostra ricetta preferita!

un cibo della propria infanzia: per Manuel il riso al pomodoro, per Jasmine il couscous.

se fosse un piatto: un brownie al cioccolato

se fosse un ingrediente: un mix di spezie orientali

Chiara - La Cuoca Petulante

un piatto che tutti dovrebbero saper cucinare: non esiste

un cibo della propria infanzia: gnocchi e risotto

se fosse un piatto: gnocchi di pane e spinaci

se fosse un ingrediente: riso

Il confronto

In entrambi i questionari c'erano una serie di domande uguali: una prevedeva la scelta del grado d'importanza di vari elementi di una ricetta (la descrizione, la storia, l'abbinamento, la sua bontà e a qualità della fotografia), la seconda invece metteva in luce l'aspettativa su un cibo prettamente visivo e su come doveva essere reso questo cibo.













Per quanto riguarda l'importanza degli elementi (vedi grafico alla pagina seguente), la descrizione della ricetta è più importante per i commentatori che per i blogger (5 punti contro i 4), al contrario della storia della ricetta, la quale secondo i blogger è molto importante (anche per la storia, i ricordi e il mood che comunica).

L'abbinamento del piatto è relativamente importante per entrambi, mentre le fotografie dei passaggi sono molto più importanti secondo chi commenta (5 punti contro i 3 dati dai blogger) facendo così intuire come non sia solo necessaria la foto di presentazione del piatto, ma ogni passaggio per comprendere appieno la ricetta.

La qualità della fotografia invece dev'essere molto alta, ma in questo caso sono i blogger che "si preoccupano" più di chi commenta, per i secondi infatti è importante (4 punti) ma non quanto i passaggi fotografati (5 punti).

L'unica cosa che mette tutti d'accordo è la bontà della ricetta, dev'essere assolutamente squisita (5 punti

L'importanza di alcuni elementi

| | follower | blogger |
|---|--|--|
| descrizione della ricetta |  |  |
| storia della ricetta (ad esempio se è una ricetta che viene tramandata in famiglia) |  |  |
| come abbinare il piatto preparato |  |  |
| i passaggi della ricetta vengono fotografati |  |  |
| bontà della ricetta |  |  |
| qualità della fotografia che rappresenta la ricetta |  |  |

secondo entrambi).

Per quanto riguarda il cibo prettamente visivo, secondo i frequentatori di food blog un cibo prettamente visivo dovrebbe far venire l'acquolina in bocca, non dovrebbe essere troppo costruito, ma essere una rappresentazione realistica del piatto (far vedere come potrebbero presentarlo loro), dovrebbe essere molto colorato e curato nei dettagli, il tutto con una bella qualità dell'immagine.

Anche per i food blogger la qualità dell'immagine è molto importante, secondo Sara Rosso trattandosi di cibi veri, cucinati dai blogger, le foto saranno più autentiche (non avranno abbellimenti o trucchi da fotografi);

secondo Sara Maternini "deve corrispondere a quello che apparirà nei piatti di chi lo cucinerà". Un'altra food blogger come Sigrid Verbert si sofferma su diversi aspetti come la forma (che dev'essere riconoscibile e corrispondere a uno degli archetipi di cibo), i colori brillanti, la corretta e minuziosa cottura del cibo (i difetti in foto si vedono di più), il racconto del piatto, con i suoi elementi di contorno, l'ambientazione, le suggestioni di un'atmosfera, in modo che il cibo comunichi un sentimento, una storia, dei ricordi che coinvolgono anche gli altri sensi (non direttamente interessati).

Sitografia

Tutte i blog citati e la sitografia si possono trovare online all'indirizzo

<http://delicious.com/LaFraaaa/foodproject>

Per il form online compilato da chi segue food blog o cerca ricette online

<http://tinyurl.com/foodform>

Per il form compilato dai food blogger

<http://tinyurl.com/foodform2>