

LA CUCINA 2.0

L'influenza dei Blog e dei Social nella cucina del futuro

A cura dell'Istituto Enogastronomico "G. Penna" di San Damiano d'Asti

Il nuovo millennio ha riportato prepotentemente la cucina in auge, anche grazie ai vari talent e format televisivi dedicati. A distanza di un decennio oggi assistiamo ad un nuovo "boom gastronomico" che esprime le proprie possibilità in modo più esclusivo sul web.

Ecco che innumerevoli *Blog* (capitanati da veri e propri *food-blogger*, sia appassionati che professionisti), grazie all'amplificazione costante del *Social* di turno (*Facebook*, *Twitter*, *Instagram*, ecc..), spingono la cucina verso nuove frontiere, accelerando quella sete di sapere che speriamo non bruci come un fiammifero al vento. Non si parla più solo di ricette, ma si comincia a ragionare su tecniche e sulle nuove possibilità di presentazione dei piatti, sia in termini di cottura che di impiattamento.

Si alza così il livello del "sapere enogastronomico" sfiorando quote professionali stando tranquillamente fermi dietro ai fornelli nella propria cucina di casa.

Sono sempre più utilizzate apparecchiature semi-professionali nelle cucine casalinghe: tanti infatti sono i marchi che hanno ben compreso la portata di questa nuova ondata culinaria. Ed ecco quindi che spopolano sui siti e-commerce *roner* per la cottura a bassa temperatura, impastatori di ogni tipo e fattura, essiccatori, centrifughe, estrattori, sifoni professionali, forni casalinghi 'a vapore', spingendosi fino ai modernissimi abbattitori domestici.

Nel contempo cambia anche il rapporto dei consumatori con la "materia prima" e la *conoscenza* sembra far la differenza, tra marchi vecchi e nuovi, prodotti BIO, olio di palma 'si o no', prodotti *gluten-free*, intolleranze vere o presunte, sempre alla rincorsa delle nuove tendenze di filiera.

Si parlerà quindi di cucina, di web e di "rapporti" con la rete. Insieme alla *food-blogger* **Giulia Gattiglia** e al Prof. **Alessandro Pegoraro** si tenterà di sviscerare il mondo nascosto dei Gruppi Facebook più quotati e dei Blog più competenti, cercando di districarsi in un mondo in continuo movimento e men che meno... *alla frutta*.

GIULIA GATTIGLIA

Appassionata di cucina, non solo intesa come "arte del cucinare", da sempre si occupa di approfondire temi legati alle materie prime, all'allevamento, alla coltivazione e all'agricoltura.

Ha studiato all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo; ha conseguito un Master in Food & Wine Communication, specializzandosi in marketing e appassionandosi di web, proprio in riferimento al vastissimo mondo enogastronomico. Grazie ad un curriculum così importante conosce Chiara Maci con la quale lavora attualmente come *art-director*, creando contenuti fotografici e collaborando giornalmisticamente al suo blog (www.chiaramaci.com).