

Questa sera cucina il web

Come nel film "Julie and Julia": anche in Italia trionfano i blog culinari

Quattro ricette dalla Rete

In forno a sinistra



■ Blog collettivo dedicato «a chi non necessariamente sa cucinare, ma gli piace farlo in buona compagnia»

Un tocco di zenzero



■ A cura di una signora torinese, primo premio Food&wine del Macchianera Blog Awards 2009

La cuoca petulante



■ Petula, milanese, innamorata del Giappone, ci spiega «perché la macrobiotica non è solo cibo per pennuti»

Mele al forno



■ Laureata in Storia, poliglotta, marito francese, Sara Maternini tiene anche il blog in inglese The Kitchen Pantry

Risotto all'Amarone

MEZZA BOTTIGLIA PER LA PREPARAZIONE E MEZZA PER IL **PREPARANTE**. IL SOFFRITTO DI SCALOGNO DEVE MORIRE NEL BURRO, SI TOSTA IL RISO E POI SI AGGIUNGE MEZZA BOTTIGLIA DI AMARONE, ABBASSARE LA FIAMMA E BRINDARE A SE STESSI CONTINUANDO A MISCOLARE. IL RISOTTO È UNO CHE BEVE, MA **BASTA VINO**. SE NECESSARIO AGGIUNGERE UN PO' DI BRODO. NO, IL CUOCO SOLO A VINO. QUANDO È VICINO ALLA COTTURA SPEGNERE LA FIAMMA, METTERE DEL PARMIGIANO GRATTOGGIATO, UNA MACINATA DI PEPE E IL COPERCHIO. FAR PASSARE QUALCHE MINUTO ESPLORANDO IL BOUQUET PROFUMATO DI QUELLA **MERAVIGLIA**...

Baccalà mantecato

UN KG DI STOCCAFISSO BAGNATO COTTO IN UN LITRO DI **LATTE** A PENTOLA COPERTA PER ALMENO 20 MINUTI, POI SCOLATO E FATTO ASCIUGARE BENE. PASSARE NEL MIXER CON PREZZEMOLO, **ACCIUGHE**, PATATE, AGLIO E FRULLARE BENE. AGGIUNGERE L'OLIO A FILO E MISCOLARE FINO A QUANDO IL COMPOSTO NON SI SARÀ COMPLETAMENTE SFIRATO, DIVENTANDO BIANCO E SPUMOSO COME UNA **CREMA**. SALATE E PEPATE E VERSATE TANTO LATTE QUANTO OCCORRE PER DARE UNA CONSISTENZA CREMOSA. SI SERVE FREDDO CON CROSTONI DI **POLENTA** BIANCA O GIALLA ARROSTITI O SEMPLICEMENTE PATATE LESSE

Passato di carote e avena

HA UN COLORE RINFRANCANTE, UN NOTEVOLE POTERE **RISCALDANTE** E UNA CONSISTENZA DENSE E MORBIDA, CONSOLATORIA. AFFETTARE UN PORRO, COMPRESA LA PARTE VERDE, E METTERLO A STUFARE IN UN CUCCHIAIO D'OLIO CON UN PIZZICO DI SALE. PULIRE E TAGLIARE A TOCCHETTI 5 CAROTE MEDIE, AGGIUNGERLE AL PORRO, FATE SALTARE PER QUALCHE MINUTO E COPRITE DI **BRODO VEGETALE**. AGGIUNGERE 5 CUCCHIAI DI FIOCCHI D'AVENA E FATE CUOCERE PER 30 MINUTI. SE NECESSARIO AGGIUNGETE DEL BRODO. FRULLATE, AGGIUSTATE DI SALE E PEPE E UNITE DUE CUCCHIAI DI **PANNA DI SOIA**. POTETE VARIARE IL SAPORE CON **CURRY** IN POLVERE

Sablés alle cranberries

METTERE 100 G DI CRANBERRIES A BAGNO NEL TÈ FREDDO PER ALMENO 30 MINUTI. SCOLARLE E ASCIUGARLE. RIDURRE 150 G DI BURRO MORBIDO A **POMATA** E AGGIUNGERGLI 150 G DI ZUCCHERO, UN PIZZICO DI SALE, 2 TUORLI, 300 G DI FARINA, UN CUCCHIAINO DI LIEVITO PER DOLCI, LE CRANBERRIES E 50 G DI **PINOLI**. LAVORARE POCO LA PASTA, SENZA CHE SIA COMPLETAMENTE AMALGAMATA, FORMARE UNA PALLA, COPRIRLA CON DELLA PELLICOLA E LASCIARLA IN FRIGO PER ALMENO UN'ORA. STENDERLA IN UNA **SFOGLIA ALTA 4-5 MM** E TAGLIARE I BISCOCCINI. IN FORNO GIÀ CALDO A 150° PER 15-17 MINUTI O FINCHÉ DORATI

Tendenze

EGLE SANTOLINI
MILANO

Un hobby che diventa business

PER PASSIONE

«Se ci si guadagna? Zero. Qualcosa con la pubblicità ma è una cifra simbolica»

Cose così succedono solo in America. Ammettete di averlo pensato vedendo al cinema *Julie e Julia*, la storia di quella trentenne, Julie Powell, che nel 2002 abitava a Brooklyn in un miniappartamento pulcioso sopra una pizzeria, faceva un lavoro ingrato rispondendo in un call center alle proteste dei familiari di chi era morto l'11 settembre e, sull'orlo della crisi domestica e di nervi, s'inventò quello che definì «un progetto»: riprodurre in 365 giorni le 524 ricette del manuale di cucina francese di Julia Child e raccontare in un blog le sue difficoltà e le sue vittorie.

All'inizio la segue soltanto la mamma, poi i commenti cominciano a moltiplicarsi, poi chiama il «New York Times» per un'intervista. Ed ecco

che arriva la telefonata dell'editore Little Brown & Company a proporle un libro, e che il libro (pubblicato in Italia da **Rizzoli**) diventa un film con Meryl Streep. In cinque anni è il successo planetario. Sarebbe possibile una parabola di questo tipo nella patria della pummarola e del sapersi arrangiare? Non in questi termini, anche se la *success story* di Sandra Salerno può insegnare qualcosa alla casalinga inquieta in grado di non far sedere il soufflé al formaggio. Eppure l'avventura dei blog italiani di gastronomia è divertente da raccontare. Ce n'è per tutti e per tutti i gusti: quello vegetariano e quello per i dolci, quello purista e quello un tanto al chilo, quello collettivo e quello macrobiotico, creatura amatissima di una certa Petula milanese, vero nome Chiara, cognome per piacere da non rivelare «perché ho

un lavoro vero sul web, dove sono anche abbastanza conosciuta come caporedattore in una società che produce contenuti per la Rete». Anche lei ha cominciato, come tutti, per caso. Ma con una spinta in più, perché doveva dimostrare che la macrobiotica «non è solo cibo per pennuti», che anche bandendo carne e latticini si può deliziare il palato e che anzi la cucina italiana, con

i suoi cereali e le sue verdure, si adatta particolarmente bene a questa disciplina. Il blog si chiama la cuoca petulante (lacuocapetulante.blogspot.com) forse per una certa assertività della titolare, è tutto fatto in casa, foto comprese, e ha conosciuto il suo massimo riscontro fra i visitatori grazie alla ricetta detta «colazione del campione»: «Salatissima, con alghe nori, acidulato di umeboshi, sesamo: o la ami o la de-testi. Ha fatto sensazione». Ci si guadagna, col blog? «Zero. Qualcosa con i banner pubblicitari, appaltati a un gestore specializzato nel ramo. Soprattutto si accumulano amicizie, contatti».

E i 35 cuochi di infornoas sinistra (infornoas sinistra.splinder.com) ci hanno guadagnato, per il momento, un paio di cene collettive, organizzate proprio per conoscersi *de visu* dopo anni di frequentazioni solo virtuali. Il nome, racconta «oltranzista», l'anonimo capo dell'impresa, a cui

