



Nasce la prima associazione: tanta passione ma anche molti dubbi
Tra ricette e post si veicola troppa pubblicità occulta. È corretto?

«Fotografo, dunque mangio» Foodblogger, la carica dei 3000

TENDENZE

Lorenza Fumelli *

Ecco la notizia: è nata l'Associazione Food Blogger (www.aifb.it), per volontà di 11 membri fondatori, guidati dalla brava Anna Maria Pellegrino (*La cucina di qb*). Cos'è un foodblogger? Lavoro sul web da tanto di quel tempo che l'ho dimenticato. Ripasso un po' di storia: blog è la contrazione di Web-Log, vuol dire: diario nel web. La caratteristica distintiva è la costruzione in ordine cronologico di una serie di appunti scritti in prima persona, senza editore, senza paletti, pubblicati in rete a uso di tutti.

Blog applicato al mondo della gastronomia, quindi foodblog, è soprattutto indicativo di donne e uomini che cucinano, fotografano e raccontano le proprie sperimentazioni culinarie. In Italia di foodblogger ce ne sono oltre 3000 attivi, non è un numero da poco. I motivi sociologici che hanno incoraggiato la diffusione esponenziale dell'esercito in questione sono un paio: l'accoglienza dell'internet che permette di avere un proprio spazio gratis o a pochi euro, e la crisi economica che, per fortuna, ha promosso la cucina di qualità in casa propria.

Cosa distingue un foodblog da qualsiasi altro ricettario? Il racconto del cibo in prima persona con foto auto-prodotte, che spazia dagli ingredienti ai produttori, dall'occasione d'uso alla creatività personale. Non è un: «Come si fa», ma un: «Io l'ho fatto così». E poi ci sono i commenti: chiunque legga una ricetta può intervenire, dissentire, approvare o suggerire altre soluzioni, e il blog diventa comunità, e la

comunità informazione. Condivisa, per giunta.

Quindi l'esercito, a un certo punto, ha deciso di associarsi e ha scritto uno Statuto, ossia una serie di comandamenti che ne regolamentano l'appartenenza. Tra i più significativi ci sono l'articolo 2: «L'Associazione non ha scopo di lucro e svolge attività di promozione a favore degli associati e di terzi». E il 3: «L'Associazione persegue le seguenti finalità: culturali, ricreative, promozionali, di utilità sociale».

Bravi, ma c'è un però. Molti foodblogger stringono accordi con produttori della Grande Distribuzione per avere

La pizzeria

Da Attilio alla Pignasecca

Attilio Bachetti in verità è il nome del nonno, ma anche lui, il pizzaiuolo, si chiama così. Era poco più che ragazzino quando suo papà Mario, mancando, gli lasciò la trattoria. Insieme a mamma Maria, che tuttora governa la sala e tiene la cassa, si mise sul banco e cominciò a far pizze. Oggi è un mago dell'impasto, lievitato più di un giorno, soffice, saporito. Famosa è la sua pizza Carnevale a forma di sole e con il cornicione ripieno di ricotta. Ma non sono da meno la margherita e la marinara. Da non perdere i bacetti farciti. (esto) Via Pignasecca 17. Tel. 081.5520479

materia prima in cambio di ricette, e spesso monetizzano questa forma di pubblicità. Pubblicano banner di marchi dei quali non riporteranno mai una valutazione negativa, e ci mancherebbe. Non c'è niente di sbagliato o immorale, anzi, è lungimirante voler monetizzare un talento e una passione, e gli sponsor sono fondamentali per sopravvivere. Certo, con la promozione dell'eccellenza agroalimentare spesso e volentieri c'entra poco.

Inoltre questa modalità di operare nel settore suona dissonante, se preso alla lettera, con una delle regole redatte dall'Associazione ovvero che i soci, cito dal sito: «Seguano una linea di condotta corretta, seria e professionale, che non entri in contrasto con i principi che animano l'Associazione, come indicati nello Statuto». Che non è, secondo l'articolo 2, a scopo di lucro.

La dissonanza non è data dal fatto che l'Associazione non ha scopo di lucro mentre i suoi associati traggono profitto dalle loro attività di foodblogger. La dissonanza c'è perché ancora manca un codice etico che regolamenti questa nuova professione, indichi le modalità con le quali evidenziare post sponsorizzati e, finalmente, le conferisca la giusta dignità. Sono quindi combattuta nel farmi un'opinione sull'Associazione. Se da una parte è giusto voler conferire struttura a un così folto gruppo di foodblogger, dall'altra credo sia possibile fare un passo ancora oltre in direzione di una condotta realmente definibile corretta e professionale. Spero che AIFB non perda questa occasione.

*Direttore editoriale Agrodolce

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IL RISTORANTE

Linguine con capitone e alloro sulla lussuosa nave del Comandante

**IL COMANDANTE
DELL'HOTEL ROMEO**
Napoli
Tel. Tel. 081-0175001

Aperto solo a cena
Chiuso martedì
Prezzo medio 90 euro



CUCINA
★★★★★★★★☆☆
AMBIENTE
★★★★★★★★☆☆
SERVIZIO
★★★★★★★★☆☆
CANTINA
★★★★★★★★☆☆

Santa Di Salvo

Due anni esatti da quando Salvatore Bianco ha preso il comando della nave del Comandante, il ristorante con vista mozzafiato al decimo piano del Romeo Hotel. Non sono trascorsi invano, e non solo per merito della stella Michelin, che anzi genera

spesso ansia negli chef e paradossalmente li spinge a sbagliare per troppo osare. Ma Salvatore ha salde radici, proprio perché marinaio originario di Torre del Greco, perciò navigante di lungo corso. E la sua cucina elegante, ricercata ma non troppo, lavorata al

minimo per non alterare i sapori di eccellenti materie prime, ci convince sempre più. Come l'essenziale, contemporaneo assoluto di gambero rosso, piatto pulito e mediterraneo come pochi. Come, ancora, il filetto di tonno abbinato al cavolo, bella sfida di forza e carattere. Senza esibizionismi, Bianco sta costruendo un suo personalissimo itinerario d'autore, certamente

aiutato da una lungimirante direzione che ha aperto il lussuoso albergo alla città, con serate tematiche accessibili (gli appuntamenti jazz del martedì, il format misto del raffinato Sushi bar del piano terra, con aperisushi il mercoledì e abbinamenti tra cucina nipponica e vini campani, cene d'autore a quattro mani). Insomma, la vivacità paga (basta saper aspettare) e molti alberghi del lungomare, baciati dalla fortuna di una location unica al mondo, dovrebbero prendere lezione. Oggi la cucina d'albergo si fa così. E infatti, nonostante la crisi, il Comandante naviga al momento su rotte sicure. Nel ristorante tutto scuro, voci basse e camerieri discreti, la vetrata immensa si apre di sera alle luci del porto e alla sconfinata distesa del mare. Il contesto ideale per gustare un piccolo capolavoro, le linguine con capitone alla brace, alloro e pomodori secchi. E poi l'astice alla griglia con barbabetola, mandorla tostata e pepe di timut. Divertenti i dessert: tutto lampone, o anche la sfera di cavolfiore, cacao e caramello. La cantina è indimenticabile, Bianco sta costruendo un suo personalissimo itinerario d'autore, certamente

IL VINO

Il Frappato di Vittoria in anteprima rosso di grande beva e bei profumi

**FRAPPATO 2013
VITTORIA DOC
VALLE DELL'ACATE**
www.valledellacate.com

Vinificazione: acciaio
Uva: frappato
Prezzo: 5-10 euro



NASO
★★★★★★★★☆☆
PALATO
★★★★★★★★☆☆
PREZZO
★★★★★★★★☆☆
AZIENDA
★★★★★★★★☆☆

Luciano Pignataro

Bella rivincita, questa dell'areale di Vittoria, Chiaromonte, Comiso: non solo il Cerasuolo ha iniziato ormai ad imporsi come uno dei tanti vini italiani sfortunati negli anni '90 perché non somigliavano a marmellate. Non solo il Cerasuolo, dunque,

ma anche il Frappato, che sta conoscendo una fortuna incredibile sul mercato americano. Basta bere il 2013 di Gaetana Jacono per capire il motivo. Presentato in anteprima al Daniel di Milano,

nuovissimo bistrot di alta cucina che sta facendo tendenza in una città dove il nuovo è feticismo puro, questo rosso freschissimo ha molti aspetti che ne giustificano il successo. In primo luogo i tannini sono presenti ma già ben governati dalla semplice lavorazione in acciaio. L'olfatto è ricco, floreale e fruttato, un po' monocorde ma piacevolmente efficace e suadente. In bocca è fresco, essenziale, di buona

persistenza, sapido. Un vino dunque di allegria, facile, non complesso, semplice ma al tempo stesso non banale. Ossia proprio quello che si sta chiedendo con sempre maggiore insistenza perché sono vino operai, al lavoro a tavola insiemal cibo senza voler a tutti i costi fare protagonismo.

Gaetana Jacono e Francesco Ferreri tengono saldamente il timone di questa azienda della Sicilia Orientale, lì dove inizia e finisce il mondo. Cento ettari, 450 mila bottiglie, uno dei gioielli i cui vigneti a Feudo Bidini meritano la visita. Fantastica la verticale del Cerasuolo che ci ha riportato al 1996, dove al netto dell'annata 2000, pessima per tutti i rossi per questa sua incapacità di distendersi, c'è stato un piacere di beva culminato per me nella 2006 enella 2009. Anche in questo caso c'è frappato, ma a saldo del nero d'Avola, una delle uve più sodomizzate negli anni '90 che per fortuna si sta riprendendo liberandosi da barrique usate come bare e dai toni dolci da stecca di vaniglia e cioccolato. Quando li cerchiamo, sappiamo dove andare: dal nostro amico Corrado Assenza a Noto.

Un famoso gastronomo del Nord ha provato per noi in incognito la pizza di Franco Pepe da Princi Ma guarda che strano, la pizza buona anche a Milano

ISPEZIONI

Giancarlo Maffi *

Due precisazioni. Lo ammetto, ho 1/8 di sangue napoletano. Di Lorenzo il cognome. Sono cresciuto a pizza, vera napoletana, con Mario Donzelli, quartieri Spagnoli e da Brandi, che portò la pizza, la pastiera e tutto il resto a Bergamo, nel 1951.

È una premessa per capire perché Valerio Visintin, critico del Corriere della Sera, abbia avuto problemi digestivi con la pizza di Franco Pepe a Milano, da Princi stroncadola.

A Milano, dove non ho mai mangiato pizze clamorose, apre questo locale in Piazza XXV Aprile, tutta ri-



Eccellenze
Franco Pepe con i produttori del progetto A destra, Rocco Princi

messa a nuovo e bellissima. Ci sarà anche Eataly, di fronte. Il locale di Princi è bello ma confuso, arredo contemporaneo, luci da rivedere. Pochi i tavoli per la ristorazione, confinati in fondo, forse è meglio così.

Sei le proposte intorno al nostro

argomento: Marinara, margherita, Memento (crema di cipolla di Alife, crema di ceci delle colline Caiatine, cicoria); Sole nel piatto (mozzarella di bufala, olive, basilico, origano del Matese, acciughe di Cetara, piennolo del Vesuvio); Calzone del Casolare (mozzarella e ricotta di bu-

fala, scamorza affumicata, salame di maiale casertano pomodoro San Marzano); Pinsa conciata del '500 (sugna di maiale nero casertano, origano basilico pepe, conciato romano e confettura di fichi del Cilento. Al tavolo a fianco belle presenze. Deliziosa e simpatica - tutto insieme non capita spesso - alla console italiana ad Atlanta arriva un arancino di riso, bello a vedersi. Lo prendiamo come riscaldamento. Solo discreto e troppo croccante, sembra indulgere al gusto milanese con il suo eccesso di zafferanità. Pizze!!! Perfetta la marinara, che rivela una leggera, non sospettata, non dichiarata e probabilmente nemmeno voluta fragranza nell'altissimo cornicione. Morbido il resto, secondo i crismi della forte idratazione amata



**DOPO LA STRANA
STRONCATURA
DI VISINTIN
«SI PUÒ CRITICARE
QUELLO CHE NON
SICONOSCE?»**

da Pepe. Pomodoro e tutto il resto di assoluta qualità. La Margherita torna alla sofficità totale, con una leggera tendenza all'eccesso di liquido al centro.

Poderoso il calzone, ma non eccessivo, e colto in bella «fraganza» di reato. Servizio un po' affannoso e non ben coordinato. I prezzi sono in linea con la milanesità e forse, indulgendo alle sollevazioni popolari e ai critici gastronomici del rapporto soldo/felicità perfino oltre. Ora veniamo al problema paventato da Visintin: la non digeribilità notturna della pizza. La risposta è: si tratta di un problema inesistente. E il nostro uomo, praticamente mai andato più in là della Bovisa o di Rozzangels, si rigirerà nel letto tutta la notte. In fondo, diciamo fra noi, ben gli sta! Se proprio non vuole fare la strada fino in Campania, gli può bastare Bergamo Alta, dove il Ciro, figlio del mio amico Donzelli, continua la tradizione di famiglia.

*gastromomo

© RIPRODUZIONE RISERVATA