



Noce
Food Blog
Moscata



Noce Moscata food blog

Food blogger & Food photographer

About

Sono Antonella Vergari, classe 1974, diplomata in tecnica della grafica e della pubblicità, food blogger romana di adozione romagnola. Vivo felicemente in campagna insieme a mio marito Massimiliano e mia figlia Alice, due cani e un gatto.

Il mio food blog nasce nel 2014 dalla passione per la cucina: con amore, dedizione e pazienza, sono arrivata a trasformarlo in un lavoro a tempo pieno, specializzandomi nella food photography -stile e composizione- e collaborando con aziende leader del settore food.

Amo il cibo: cucinarlo, raccontarlo e fotografarlo!

Statistiche Google Analytics aprile-maggio-giugno 2020

Visualizzazioni di pagina: 2.082.854

Utenti: 1.311.802

Sessioni: 1.635.630

SOCIAL (update luglio 2020)



67.290 Follower



7.680 Follower



1.437 Follower



341.000 visualizzazioni

589 Follower

Partnership e collaborazioni

GRANAROLO
GRANA PADANO
BWT
BUITONI
DEVELEY
McDONALD'S

PARMALAT
SUDTIROL
MIONETTO
BISCOLT
FIORFIORE COOP
CIRIO

Il Libro



Co-autrice e co-fotografa nel 2017 del libro “Le ricette dei nostri food blogger” di Giallozafferano, Mondadori.

Ben 180 ricette dall’antipasto al dolce, delle 20 giallo blogger più affermate della piattaforma, me compresa! All’interno puoi trovare 9 tra le mie migliori ricette di cui 3 inedite.

AIFB

Dal 2016 sono membro AIFB: associazione italiana food blogger, nata dall’impegno di un motivato gruppo di Food Blogger che attraverso momenti di incontro e riflessione hanno investito entusiasmo ed energie nel perseguimento di un’idea in cui credono.

<https://www.aifb.it/>



ASSOCIAZIONE
ITALIANA
FOOD BLOGGER
www.aifb.it

Fuori dal web

Con grande piacere ho partecipato in qualità di Giudice Blogger, al “Tiramisù World Cup Treviso 2017”, nella giornata del 4 novembre presso La Rotonda di Badoere, Treviso.



Gli Show Cooking

Show cooking *Cioccolandia* a Pioltello dicembre 2019 (degustazione tagliatelle al cacao)

<https://blog.giallozafferano.it/nocemoscata/cioccolandia-2019-il-mio-showcooking-a-pioltello/>

Show cooking al *Festival della Mostarda* ottobre 2019 (degustazione formaggi con mostarde locali)

<https://blog.giallozafferano.it/nocemoscata/festival-della-mostarda-2019/>

Show cooking *BorgoFood* a Fidenza ottobre 2018 (birra e formaggi)

<https://blog.giallozafferano.it/nocemoscata/borgofood-e-il-mio-show-cooking-a-fidenza-tra-birra-e-formaggi/>

Show cooking maggio 2018 presso Stosa Store Ravenna, in cui ho presentato la *Frittura scientifica* sulla cucina Infinity Diagonal

<https://blog.giallozafferano.it/nocemoscata/frittura-scientifica-nel-glucosio-per-stosa-cucine/>

FORNACE ZARATTINI APPUNTAMENTO OGGI ALLE 18 NEL NEGOZIO DI VIA FAENTINA

Stosa Cucine, frittura di glucosio con la blogger Vergari

RAVENNA è la seconda tappa dello Stosa Tour in collaborazione con i food blogger di Giallo Zafferano. Oggi alle 18, in via Faentina 248 a Fornace Zarattini, Antonella Vergari, autrice del food blog 'Noce Moscata' realizzerà uno showcooking sulla cucina 'Infinity Diagonal' presente all'interno del negozio. L'evento fa parte del tour 'Il gusto per l'innovazione' che Stosa Cucine

organizza, in collaborazione con Giallo Zafferano, in alcuni dei monomarca italiani. La food blogger proporrà un metodo di cottura insolito: la frittura nel glucosio. Si tratta di una tecnica che consente di friggere senza grassi e di conservare inalterati i liquidi e gli aromi presenti negli ingredienti, ottenendo una preparazione tenera all'interno e croccante all'esterno.

Il negozio, che si estende per 240 metri quadrati, raccoglie una selezione delle proposte di Stosa Cucine, ma protagonista dello showcooking sarà 'Infinity Diagonal', un modello caratterizzato da una maniglia con taglio a 40 gradi che agevola la presa e l'apertura.

Il primo negozio della Romagna accoglierà i visitatori con djset e finger food. L'ingresso è libero.



AI FOR
La food

Preparazione lunch break al *Seafood Summit*
2017 per Salmone Alaska, presso il
Palacongressi di Rimini

<https://blog.giallozafferano.it/nocemoscata/seafood-summit-il-mio-lunch-break-con-il-salmone-alaska/>

Giallo Zafferano
DAY

SABATO 25 NOVEMBRE - ORE 16.00
FORLÌ - MONDADORI BOOKSTORE - VIA MONTEVERDI, 37 - 39

SPECIALE SHOWCOOKING
DI UNA RICETTA TRATTA
DAL LIBRO

LE RICETTE DEI NOSTRI
FOODBLOGGER

MONDADORI

Con la blogger **Antonella Vergari**
autrice di "Noce Moscata food"

mondadoristore.it
Un mondo di cultura e emozioni
MONDADORI
STORE

Show cooking novembre 2017
presso il Bookstore Mondadori
Forlì per la presentazione del libro
"Le ricette dei nostri food blogger"
ed. Mondadori.

Specializzazioni

Corso di Food Photography e Food Stylist 2016 e 2018 presso “Dazzero” di Monique D’Anna.

Corso di sviluppo fotografico raw LR 2017 presso “Dazzero” di Monique D’Anna.



Corso HACCP presso Cescot Ravenna.

Corso all’Accademia del gusto di Bologna nel 2017 per la realizzazione del Vero Tortellino di Bologna, con la Presidente dell’Associazione Sfogline Bolognesi, Paola Lazzari Pallotti.

La Dotta Confraternita del Tortellino conferma infatti che presso “a Scuola di gusto” viene insegnata la ricetta originale del tortellino tradizionale bolognese!



Corso di sushi nel 2016 presso l’Accademia del gusto di Ravenna, con lo Chef Nuccio Brancato.

Corso di Street Food siciliano, napoletano e romano presso l’Accademia del gusto di Ravenna, con lo Chef Nuccio Brancato.

Contatti

Website: <http://blog.giallozafferano.it/nocemoscata/>

Email: antonella.vergari@gmail.com

Facebook: <https://www.facebook.com/Nocemoscatafoodblog/>

Instagram: https://www.instagram.com/noce_moscata_food_blog/

Twitter: <https://twitter.com/NoceMoscataGZ>

Pinterest: <https://it.pinterest.com/nocemoscata1/>

Partita I.va

02581350390

