

Viaggi La Dolce vita



CUCINA ITALIANA
 Per iPad, iPhone e Android, con 500 ricette divise in rapide, pasta, cioccolato, per le feste. Opzione lista della spesa e timer. Costo 7,99 € per Apple e 6,99 € per Android.



PICCOLE RICETTE
 Per iPad e iPhone con la sezione strumenti che si compone di 4 utili «ferri del mestiere»: la calcolatrice, il dosatore spaghetti, il timer e la lista della spesa. Gratis



MISTER SPAGHETTI
 Per Android dispone di un sensore di prossimità che consente di disattivare il timer avvicinando la mano al telefono senza sporcare lo schermo. Gratis



COOKAROUND PER ANDROID
 Per iPad e iPhone, 4.000 ricette che spaziano dalla cucina regionale alla cucina internazionale. Realizzato il piatto si può condividerlo con gli altri su Facebook. Gratis



1 Commento della ricetta sui social network

2 Messa online del video

3 Video tutorial per illustrare i passaggi della ricetta

4 Scambio di consigli con gli internauti

5 Ricetta su smartphone e tablet

6 Si serve il piatto in tavola (nella cucina di un'altra casa)

Cucina di casa



La 27ª ora commenta su Corriere.it



ICUCINO
 Per iPhone e iPad, oltre 600 piatti. Le ricette più riuscite possono essere caricate in modo da essere reperibili più velocemente. Costo 0,89 €



JAMIE'S RECIPES
 Tutte le creazioni dello chef inglese Jamie Oliver per iPad e iPhone. In lingua inglese. In versione Android c'è una sezione ricette in 20 minuti. Gratis



I MENÙ DI BENEDETTA
 Per iPad e iPhone, 237 piatti firmati da Benedetta Parodi con la funzione «in frigo» che permette di trovare la ricetta giusta a partire dagli ingredienti disponibili in frigo. Costo 3,59 €

Corriere della Sera / Mirco Tangherlini

Piattaforme

E sui social l'invasione dei «foodie»

In principio furono i foodblog. In Italia ce ne sono 3.500. Online si cucina, degusta e critica il cibo. Il fenomeno è finito da tempo nel radar del marketing. Le aziende si mettono in fila per le migliori firme. In passato Pringles, Philadelphia, Granarolo, I Piccolini Barilla, e da ultimo anche il consorzio Parmigiano Reggiano si sono avvalsi in qualche modo di comunicatori Web. Il Pastificio Garofalo ha addirittura lanciato una sorta di community. Gente del food, composta da critici, degustatori e chef digitali (per passione). Ora però la nuova frontiera sono i social network: «I foodblogger hanno lasciato spazio ai foodie. Ovvero chi semplicemente apprezza la buona tavola, la fotografa e condivide online», spiega Domitilla Ferrari, social media strategist esperta di food. E quali sono le piattaforme preferite? «Facebook, soprattutto», aggiunge Paola Sicuti, che nell'ambito della blogfest organizza il foodcamp. «Ma Instagram e Pinterest sono letteralmente invasi da foto di piatti o prodotti tipici».

A. Cas.

Le ricette online

Nella redazione di GialloZafferano dove nascono le videoricette

Le app per cucinare con quel che c'è in frigo

Elenco della spesa, giro al mercato per scegliere le primizie. Poi il grembiule, il mestolo in mano e in testa il sogno di scrivere un libro di cucina. Erano gli anni Cinquanta e Julia Child insegnava alle signore americane tutti i segreti del gourmet francese. Nostalgia? Oggi la lista degli acquisti da portare al supermercato è sullo smartphone, la ricetta la si trova sulle applicazioni di cooking e per realizzare un piatto senza intoppi si guardano i video tutorial. Risultato: anche il più impedito dei cuochi sa fare le crêpes. Oggi Julia Child non c'è più, l'Artusi è finito a prendere polvere nella libreria. E al suo posto c'è l'iPad. A Milano basta entrare nella sede di GialloZafferano per rendersi conto che la tecnologia ha completamente cambiato il nostro modo di cucinare. Una redazione multimediale, un set, due cucine, telecamere e macchine fotografiche. Sonia Peronaci ha realizzato un sogno proprio come Julia Child. E in pochi anni ha creato uno dei siti di ricette più cliccati nonché una galassia di app tra le più scaricate per Apple, Windows e Android. Tutte gratuite. «Il segreto è la semplicità delle nostre ricette, alla portata di chiunque. Poi, la precisione sulle dosi e sugli ingredienti». Così se si segue passo passo ciò che si dice lo schermo non si sbaglia. Importante è anche l'interazione con gli



utenti: «I lettori commentano i nostri piatti, ci segnalano errori, diverse soluzioni o ci danno dei suggerimenti. In redazione possiamo aggiustare il tiro in corsa o prendere spunto per altre idee», continua Peronaci. Intorno a lei, un gruppo di ragazzi lavora senza sosta. Federica la prepara per il ciak, una ripassata alla scaletta e si va in scena per realizzare un video: «Benvenuti a

Pro e contro
 È facile cucinare bene con la tecnologia. Ma quanto è reale il rischio di diventare automi senza più fantasia?

GialloZafferano, oggi cuciniamo il pollo arrosto». Se è facile diventare bravi cuochi grazie alla tecnologia — uomini e donne senza distinzioni — il rischio è diventare automi senza fantasia, che obbediscono ciecamente al loro telefono. E la ricetta diventa un'operazione meccanica. Il Guardian, quotidiano inglese, a Natale dell'anno scorso titolava: «La guerra dei libri di cucina sotto l'albero si vince con le app». A guardare le statistiche del download viene da pensare che gusto e olfatto davvero non contino più molto tra i fornelli. Chef star come Jamie Oliver o Nigella Lawson hanno fatto del tech il loro migliore alleato per vendere le loro ricette. Stessa cosa è successa in Italia a Benedetta Parodi, anche lei passata dalla tv al blog e da qualche tempo sbarcata anche su tablet e smartphone. La ricetta tech dunque è sempre più diffusa. Anche sui social network. «Ci siamo accorti che su Twitter tra i tag più usati ci sono anche parole come «cipolla», «aglio» e «melanzana», spiega Francesca Quarantini di Tustory, start up che monitora i contenuti sui social network. Intanto le Web fam hanno messo a punto applicazioni dotate di ogni opzione. Non c'è infatti solo la ricetta. Importanti sono anche gli accessori. Dal convertitore (lo usa l'app di Cucina Italiana), passando per il timer (Cooka-

4 su 10
 i consumatori americani che si informano sul cibo via Web, video e applicazioni

round), fino al programma che crea una ricetta sulla base degli ingredienti presenti in frigorifero (I menù di Benedetta Parodi) e il contatore di calorie (Jamie's Recipes). Ma l'opzione più pratica sostituisce il comando touch con un gesto della mano a distanza, facendo in modo che lo schermo del telefono o dell'iPad non si sporchi (Mister Spaghetti). E non è finita. Anche il piano lavoro sta diventando tech. All'ultimo Salone del mobile Toncelli ha presentato un piano cucina con un touch-screen di Samsung connesso a Internet. Il prossimo passo? Un robot che cucina al posto nostro senza bruciare mai una torta. Un'idea che avrebbe fatto inorridire Julia Child.

Marta Serafini @martaserafini

