

E' la settimana dei Dialoghi di Pistoia. Scrittori, filosofi e chef a confronto: "Blog e tv, tutti p

Acquista il giornale

Accedi

Cronaca È la settimana dei Dialoghi di Pistoia. Scrittori, filosofi e chef a confronto: "Blog e tv, tutti parlano di cibo"

20 mag 2024

È la settimana dei Dialoghi di Pistoia. Scrittori, filosofi e chef a confronto: "Blog e tv, tutti parlano di cibo"

È la settimana dei Dialoghi di Pistoia. Scrittori, filosofi e chef a confronto: "Blog e tv, tutti parlano di cibo"



Sono già online le video interviste a tema: tra i protagonisti pure Sonia Peronaci, ideatrice di GialloZafferano "Dalla riscoperta della cucina dei nonni agli alimenti del futuro: oggi c'è più consapevolezza e arte".

È la settimana dei Dialoghi di Pistoia. Scrittori, filosofi e chef a confronto: "Blog e tv, tutti parlano di cibo"

È la settimana del festival Dialoghi di Pistoia. Il tema di questa edizione "Siamo ciò che mangiamo?" vedrà protagonisti, da venerdì a domenica nelle piazze e nei teatri, scrittori, giornalisti ma anche esperti di cibo e vere stelle della cucina. Un programma ricco. Intanto, sono già online le video interviste che in versione on line (www.dialoghidipistoia.it) anticipano il festival che sarà (24-26 maggio). Tra i protagonisti c'è anche Sonia Peronaci, colei che nel 2006 per prima gettò il seme del food-blogging con GialloZafferano. Tanto da diventare poi vero e proprio brand, venendo in seguito acquisito da Mondadori. Oggi Sonia Peronaci è semplicemente "Sonia Peronaci" (www.soniaperonaci.it), con una ricca serie cartacea di pubblicazioni a tema, il suo immancabile ricettario web e un posto fisico a Milano, Sonia Factory, che è non solo set-cucina per le sue esecuzioni ma anche luogo per eventi privati. GialloZafferano ha quasi vent'anni. Com'è cambiata la cucina in questo tempo?

"Quando ho iniziato non c'era tutta questa cultura né informazione del cibo. C'era solo l'amore per il mangiare. Potevi al massimo aprire uno di quei grandi ricettari o libri di cucina. Oggi quelle stesse persone hanno imparato a mangiare meglio, consapevole, anche grazie alle tante trasmissioni a tema. Di contro tanta informazione ha generato una sorta di ingigantimento del sapere. Non è raro incontrare tuttologi, allenatori alimentari."

E la comunicazione del cibo invece, com'è cambiata?

"Oggi più di ieri il problema è la fonte. Siamo in una giungla: serve capire bene da dove viene l'input, approfondendo, indagando sull'esperienza di chi distribuisce l'informazione".

Novel food, come alimenti a base di insetti: favorevole o contraria?

"Non posso dirmi contraria, so bene che le proteine del futuro saranno quelle. Ma non nascondo i miei limiti al pensiero di dover trattare questa materia".

I piatti della nonna? Sono ancora quelli i più amati dagli italiani?

"C'è ancora l'idea che lega la cucina dei nonni alla genuinità, al ricordo. E on line quei piatti, compresi quelli cucinati proprio assieme ai nonni, stanno avendo molto successo. Oggi sappiamo che il piatto della nonna lo possiamo mangiare ogni tanto, perché occorre equilibrare quello che si mangia, variando più possibile".

Qual è il suo piatto del ricordo?

"Gli spatzle. La mia nonna era austriaca, li cucinava spesso. E poi la carbonara. La prima l'ho cucinata a sei anni. Mi parla di mio padre. Aveva un ristorante".

Qual è stata la sfida culinaria più impegnativa affrontata per degli ospiti?

"La difficoltà risiede più nei tempi che nelle preparazioni. La cosa più complessa è creare un menu che ti permetta di assecondare il gusto sì, ma anche il desiderio di relazionarti con i tuoi ospiti, di stare a tavola con loro".

Dopo GialloZafferano ai libri alla factory. C'è dell'altro?

"Da tre anni sono su La7D con una trasmissione, oggi 'In cucina con Sonia'. E poi la factory e l'attiguo loft. Con la mia socia abbiamo proposto anche un percorso in materia di food-blogging. Mi resterebbe inventarmi ristoratrice."

linda meoni