

FOOD blogger

Francesca Giambarini
matr. 735146
Politecnico di Milano

Facoltà di Design
Corso di Food Design
A.A 2009/10

Food Blog - cosa sono?

Mele al Forno

Tutto quello che avreste voluto sapere sulla cucina e non avete mai osato chiedere

Home About Perché? Come? Archivio In stagione

Search Search Keywords

HOME ABOUT PERCHE'? COME? ARCHIVIO IN STAGIONE

Easy peasy pancakes

15 February 2010 | Autore: [Sara Maternini](#) | Postato in [Colazione](#), [Dolci e dessert](#), [Le ricette](#)



Ministry of Food, ovvero il progetto di [Jamie Oliver](#) del 2008 (nonché, ovviamente, trasmissione televisiva e libro) per rivoluzionare cosa gli inglesi mangiano nelle loro case è un'avventura affascinante in un'Inghilterra nascosta, quella privata, appunto. Abolire il take away e rimettersi a cucinare, a casa, per la famiglia e gli amici.

Gli inglesi mangiano male. Non facciamoci illudere dagli pseudo salutari fast food londinesi: fuori da Londra (ma anche dentro Londra) gli inglesi vivono di take away grassi, fatti con ingredienti di scarto e per nulla salutari.

Ma dalle cose che leggo in giro anche molti miei connazionali mangiano male o comunque non trovano il coraggio di cucinare qualcosa di semplice, prima di tutto per sé stessi.

Mesi fa pubblicai una ricetta per le pancake (e anni addietro anche *altrove*, alla banana

Categorie

- Guest Blogger
- Le basi
 - Come cucinare
 - Gli indispensabili
 - In cucina
 - In dispensa
 - In freezer
 - In frigorifero
 - Ricette di base
 - Single
 - Tecniche

- Le ricette
 - Antipasti
 - Colazione
 - Conserve
 - Contorni
 - Dolci e dessert
 - Natale
 - Pasqua
 - Piatti unici
 - Piatti vegetariani
 - Primi
 - San Valentino
 - Secondi

Ingredienti

acqua aglio biscotti brodo
burro cacao cannella cipolla



Adv on this blog

Annunci Google

IKEA® - Casalinghi
Tutto per la tavola: piatti, posate e bicchieri. Scopri tutte le novità
[IKEA.com/it](#)

Impianti Dentali da 550 €
100% Risultati Estetici a Torino, 1ª Visita Gratis, Preventivo Online
[DentalSpitalia.com](#)

Waffles Churros Pancakes
dolci dal Belgio Spagna e USA per attività professionali e non
[www.waffolalia.it](#)

Dimagrire 24 kg in poco
più di dieci

20 gr di passione per la cucina

20 gr di ricette gustose

20 gr di fotografia

20 gr di video

20 gr di follower

Food Blog - nel mondo

Bakerella
Orangette
Cannelle et Vanille
Serious Eats
Delicious Days
The Wednesday Chef
Chocolate And Zucchini

HOME ABOUT ARCHIVES FAQ PRESS LINKS SHOP CONTACT

Bakerella

sweet inspiration & fun baking ideas

MONDAY, JULY 12, 2010

Whoopie Pies!



I just tried out a book that's all about *Whoopie Pies*. One of the writers of the book (Amy) is also the editor of my book, *Cake Pops*. Amy sent me a copy to check out and I couldn't be more excited for her.

I made and fell in love with these sugar-filled sandwiches. They are delish! They're like little cakes shaped like cookies... (but pie-like... not so much.)

It's funny... when I gave these treats away, everyone loved them, but no one knew what to call them. Everyone asked "What are they?" It made me wonder how common they are in other places. Have you made whoopie pies? Heard of them? Seen one out in the wild?

No worries if you haven't. Now you can make your very own. The book is organized for easy

Sweet Stuff
Breakfast
Brownies
Cakes
Cheesecake
Cookies
Cupcakes
Desserts
Pie

Pops & Bites
Cake Balls
Cake Pops
Cupcake Bites
Cupcake Pops
Other Pops
Pop Stars

More Topics
Bite-size
Chocolate
Fondant
Giveaways
Miscellaneous
Themes
Most Recent
Photo Archive

Search Bakerella

Cake Pops

Subscribe to Bakerella free via email:

Subscribe by RSS Follow on Twitter



TOPICHEF

FOR YOUR CHANCE TO WIN

Learn More & Register

Food Blog - in Italia



In Italia il fenomeno inizia dal 2005-2006

Cavoletto di Bruxelles (Sigrid Verbert, dal blog al libro)



Un Tocco di Zenzero (Sandra Salerno, dalla passione alla professione)

Food Blog - la ricerca

Cos'è importante per chi segue un blog?

Perché un food blog e non un forum di cucina?

Cosa ci si aspetta da un cibo prettamente visivo?

Qual è il rapporto dei blogger con la fotografia?

Che rapporto c'è tra il pensiero dei food blogger e quello dei followers?

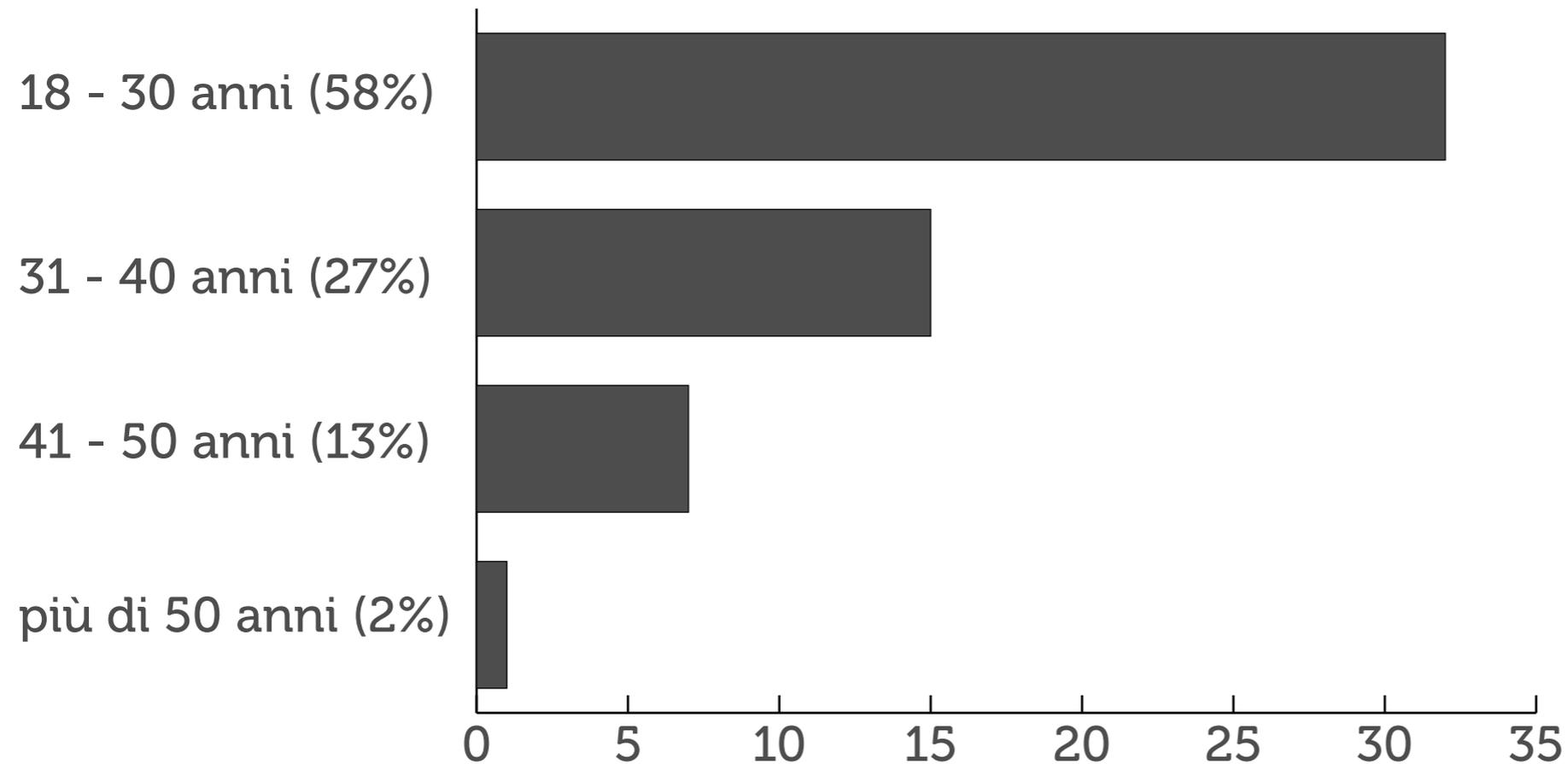
Food Blog - il metodo

Questionario online per appassionati di cucina, per chi frequenta forum di cucina o semplicemente cerca ricette online.

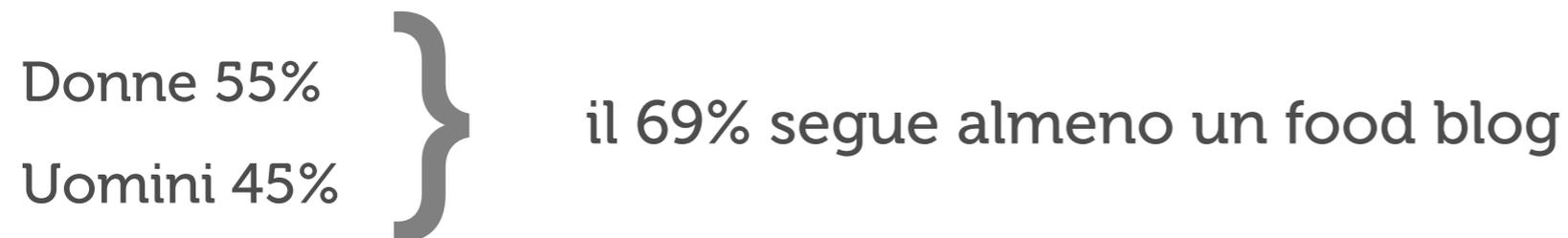
Questionario online per alcuni bloggers italiani (contattati via e-mail). Il questionario ha permesso una visione obiettiva, senza essere legata a casi specifici (es. nel caso di Sandra Salerno potevano essere interessanti domande anche sul suo lavoro sempre relativo al mondo food)

Food Blog - i followers #1

Età

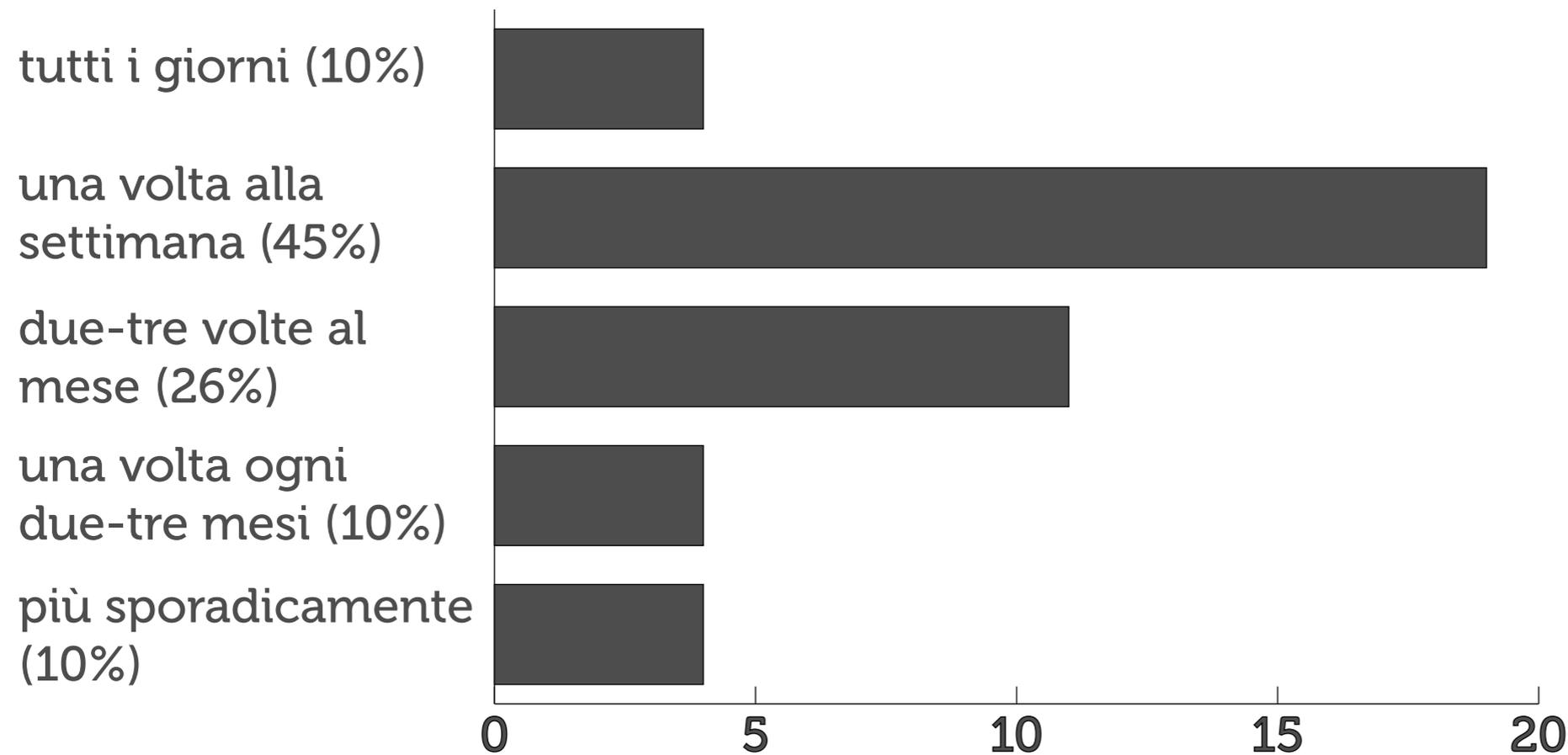


Sesso



Food Blog - i followers #2

Regolarità con cui seguono il blog



La maggior parte degli intervistati preferisce cercare ricette online in base agli ingredienti che ha in casa (o a quello che vuole cucinare).

Pochi sfogliano riviste di cucina o libri di ricette per ispirarsi, preferiscono leggere qualche food blog.

Food Blog - i followers #3

Food blog o forum di cucina?

Il 79% preferisce il food blog al forum di cucina

conosco i bloggers e mi fido del loro giudizio

ispirano fiducia rispetto ad una normale discussione su un forum la ricetta è corredata da fotografie e spesso da un racconto minuzioso spesso si trovano rivisitazioni di ricette che risultano molto innovative non devo leggere tutte le risposte, basta il post

Food Blog - i food bloggers

L'idea del food blog

"mettere dell'ordine nei miei ritagli e appunti di cucina"

Sigrid Verbert - Cavoletto di Bruxelles

"avere un blog di ricette base, spiegate il più minuziosamente possibile, fattibili da tutti, anche da chi in cucina si è sempre definito come negato"

Sara Maternini - Mele al Forno

Food Blog - i food bloggers #2

La fotografia

"l'equilibrio compositivo e la luce"

Manuel e Jasmine - Labna

"esplicative del piatto"

Chiara - La Cuoca Petulante

"tanti scatti e poi la scelgo d'istinto"

Sara Rosso - Ms Adventures in Italy

Food Blog - i food bloggers #3

Le ricette



Vengono pubblicate solo le ricette più buone, quelle che sono venute meglio, quelle che sono piaciute di più.

MARTEDÌ, LUGLIO 13, 2010

Sugo rosso 2 la vendetta



CHI SONO



PETULA

[VISUALIZZA IL MIO PROFILO COMPLETO](#)

PICCOLO SPAZIO PUBBLICITÀ



Food Blog - il confronto

L'importanza di alcuni elementi

	follower	blogger
descrizione della ricetta		
storia della ricetta (ad esempio se è una ricetta che viene tramandata in famiglia)		
come abbinare il piatto preparato		
i passaggi della ricetta vengono fotografati		
bontà della ricetta		
qualità della fotografia che rappresenta la ricetta		

Food Blog - il confronto #2

Il cibo prettamente visivo per i follower dovrebbe far venire l'acquolina in bocca non dovrebbe essere troppo costruito, ma essere una rappresentazione realistica del piatto dovrebbe essere molto colorato curato nei dettagli foto di una bella qualità dell'immagine.

Food Blog - il confronto #3

Il cibo prettamente visivo per i blogger

"trattandosi di cibi veri, cucinati dai blogger, le foto saranno più autentiche (non avranno abbellimenti o trucchi da fotografi)"

Sara Rosso - Ms Adventures in Italy

"deve corrispondere a quello che apparirà nei piatti di chi lo cucinerà"

Sara Maternini - Mele al Forno

"dev'essere riconoscibile e corrispondere a uno degli archetipi di cibo), i colori brillanti, la corretta e minuziosa cottura del cibo (i difetti in foto si vedono di più), il racconto del piatto, con i suoi elementi di contorno, l'ambientazione, le suggestioni di un'atmosfera, in modo che il cibo comunichi un sentimento, una storia, dei ricordi che coinvolgono anche gli altri sensi (non direttamente interessati)."

Sigrid Verbert - Cavoletto di Bruxelles

Food Blog - i link

Tutte i blog citati e la sitografia si possono trovare online all'indirizzo

<http://delicious.com/LaFraaaaa/foodproject>

Per il form online compilato da chi segue food blog o cerca ricette online

<http://tinyurl.com/foodform>

Per il form compilato dai food blogger

<http://tinyurl.com/foodform2>

**Grazie per
l'attenzione!**