



UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PADOVA

DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE
NATURALI E AMBIENTE

Corso di Laurea in Scienze e Cultura della Gastronomia

Storia ed Evoluzione della Video Ricetta dalla Nascita della
Televisione ai Giorni Nostri

Relatore
Prof. Dario Del Fante

Laureanda
Anna Fiorini
Mat. 2018488

Anno Accademico 2023/2024

INDICE

RIASSUNTO.....	1
ABSTRACT.....	2
INTRODUZIONE.....	3
CAPITOLO 1: ORIGINI DELLA CUCINA IN TELEVISIONE.....	5
1.1 La ricetta: struttura e caratteristiche.....	5
1.2 Viaggio nella Valle del Po di Mario Soldati.....	10
1.3 The French Chef di Julia Child.....	13
CAPITOLO 2 : EVOLUZIONE DELLA CUCINA IN TELEVISIONE.....	20
2.1 Ave Ninchi e la televisione degli anni ‘70.....	20
2.2 Luigi Veronelli e Viaggio sentimentale nell’Italia dei vini.....	21
2.3 Wilma De Angelis.....	22
2.4 La prova del cuoco e le trasmissioni culinarie moderne.....	23
2.5 I menù di Benedetta Parodi e Nigella Lawson.....	25
CHAPTER 3 : REPRESENTATION OF COOKING ON SOCIAL MEDIA.....	32
3.1 A brief history of cooking blogs.....	32
3.2 BuzzFeed’s Tasty impact on cooking videos.....	35
3.3 Social media and food influencers.....	36
3.4 The New York Times Cooking.....	37
3.5 How do trends on social media influence content ?.....	41
CONCLUSIONI.....	44
BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA.....	46
RINGRAZIAMENTI.....	48

RIASSUNTO

In questa tesi verrà analizzata la storia e l'evoluzione della video ricetta dall'invenzione della televisione fino ad arrivare ai giorni nostri con i social media. Per fare ciò si partirà con un'introduzione sulla ricetta e i ricettari italiani e sulla comunicazione gastronomica che offrono, poi si avvierà la parte sulla nascita della televisione in Italia con l'analisi del programma "*Viaggio nella valle del Po*" di Mario Soldati con un focus sulla parte gastronomica del programma e l'analisi di una ricetta, si analizzerà poi la controparte statunitense con il programma "*The French Chef*" di Julia Child, scrittrice e cuoca americana, anche qui analizzando lo stile comunicativo di una ricetta. Successivamente si tratterà di alcuni programmi televisivi, sia italiani sia di lingua inglese di cui verranno analizzate alcune ricette e il modello comunicativo e le loro differenze. Infine, nell'ultima parte di questa tesi verranno analizzati alcuni canali social e il loro impatto nella comunicazione gastronomica degli ultimi anni, prendendo in analisi alcune video ricette.

ABSTRACT

In this thesis, I will analyse the history and evolution of video recipes from the invention of television to modern days and social media. I will start with an introduction to recipes and Italian recipe books and the type of gastronomical communication they offer, then will begin the part about the birth of Italian television by analysing a program called “Viaggio nella valle del Po” by Mario Soldati with a focus on the gastronomic side of the program and the analysis of a particular recipe. Furthermore, I will also analyse the American counterpart which is a program called “The French Chef” starring Julia Child, an American journalist and chef, by also investigating her communicative style of a specific recipe. Subsequently, I will discuss some television programs, both Italian and English-speaking ones, from which I will analyse some recipes, the communication model and their differences. Finally, in the last part of this thesis, I will study some social media channels and their impact on gastronomic communication in recent years, analyzing some video recipes.

INTRODUZIONE

In questa tesi analizzerò la storia e l'evoluzione della videoricetta dall'invenzione della televisione ai giorni nostri. Non può esistere la video ricetta senza avere alla base una ricetta scritta, la struttura della ricetta non è cambiata nel tempo e ha alcuni elementi fondamentali. Il famoso ricettario di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* è un ricettario simbolo della storia gastronomica italiana, tanto che ha introdotto nuovi vocaboli nel linguaggio culinario italiano, dove prima i francesismi facevano da padroni.

Con l'invenzione della televisione in Italia nel 1954 nasce una nuova epoca per la diffusione dell'informazione e della cultura. Nel 1957 Mario Soldati, importante giornalista e scrittore italiano, crea un reportage del suo viaggio nell'Italia settentrionale alla scoperta delle culture e tradizioni popolari dei paesi lungo il percorso del fiume Po. *Viaggio nella valle del Po alla ricerca dei cibi genuini* è un programma televisivo diviso in 12 parti in cui Soldati esplora la vita di contadini, allevatori e pescatori che vivono e lavorano producendo alimenti di qualità nei paesi e città visitate nel suo viaggio. In particolare mi soffermo sulla 8^o puntata chiamata "Tra mostarda e carni ..." inusuali" in cui viene mostrato tutto il procedimento di preparazione della mostarda. Questo programma è la prima trasmissione gastronomica andata in onda sulla televisione italiana ed è stato fondamentale aumentare la cultura della popolazione italiana e trasmettere le tradizioni dell'Italia settentrionale.

La televisione d'oltreoceano trova la sua paladina in Julia Child, una chef diplomata alla prestigiosa scuola di Le Cordon Bleu di Parigi, che nel 1963 conduce la prima trasmissione culinaria condotta da una donna, chiamata *The French Chef*, un programma di cucina in cui la Child insegnava la preparazione di ricette tradizionali della cultura francese agli spettatori americani. Questa serie deriva dal ricettario *Mastering the Art of French Cooking* che la Child ha scritto insieme a Simone Beck e Louisette Bertholle e pubblicato nel 1961. La serie va in onda per 10 anni sul canale PBS e in questa tesi analizzo il primo episodio chiamato "Boeuf Bourguignon".

Nel secondo capitolo della tesi tratto l'evoluzione della televisione italiana dagli anni '70 ai giorni nostri. Dopo il successo di *Viaggio nella valle del Po* si dovrà aspettare circa una quindicina d'anni prima di ritrovare programmi di cucina in tv. Ave Ninchi, grande attrice italiana, conduce per molti anni, alcuni programmi di cucina molto famosi come *Colazione allo studio 7* e successivamente *A tavola alle 7* con l'esperto di enogastronomia Luigi Veronelli. Veronelli conduce anche un suo programma chiamato *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini*, in cui egli visita la penisola mostrando la vita contadina, cercando i vini migliori. Una figura di spicco nella televisione di fine secolo è Wilma De Angelis che conduce una serie di programmi di cucina dal 1979 fino al 1993, come *Sale, pepe e fantasia*, *Telemenù* e *A pranzo con Wilma*. All'inizio del nuovo millennio su Rai 1 va in onda uno dei programmi gastronomici più longevi della tv italiana *La prova del cuoco*, che va in onda dal 2000 al 2020, il format è preso da una trasmissione della BBC chiamata *Ready Steady Cook*. Uno dei primi programmi televisivi di cucina ad introdurre una sfida ai fornelli tra i concorrenti. In conclusione analizzo il programma di Benedetta Parodi *I menù di Benedetta*, poi in paragone con i programmi di Nigella Lawson.

Nel terzo capitolo affronto una breve introduzione ai blog di cucina, analizzando le tipologie e gli stili comunicativi. Successivamente affronto il fenomeno degli anni 2010, la rubrica di BuzzFeed chiamata *Tasty* che rende famoso uno stile particolare di ripresa per le video ricette. Con l'avvento dei social media e la nascita dei "food influencer" si nota il trend di un maggiore utilizzo dei social per cercare consigli culinari rispetto al passato. Come ultima cosa analizzo alcuni dei canali social del *New York Times Cooking*, rubrica culinaria del famoso quotidiano statunitense. Dapprima analizzo tutti gli aspetti del sito e le caratteristiche delle video ricette, poi passo ad analizzare il canale YouTube, il profilo Instagram e infine anche il profilo TikTok.

CAPITOLO 1: ORIGINI DELLA CUCINA IN TELEVISIONE

1.1 La ricetta: struttura e caratteristiche

La ricetta è sempre stata il metodo principale di comunicazione della gastronomia. La ricetta è raramente presente da sola in un testo, ma quasi sempre esiste in un testo più complesso che può essere un ricettario o un giornale gastronomico, una guida culinaria o in tempi più recenti un blog di cucina o un video sui social. Questa ha una struttura più o meno rigida, ma con degli elementi sempre presenti: il titolo, gli ingredienti e il procedimento. Si tratta di un testo che ha il potenziale per contenere vari tipi di testi al suo interno: informativi, descrittivi e regolativi; con alcuni testi possono includere delle parti narrative e argomentative.

I ricettari, ovvero un volume che raccoglie un numero variabile di ricette, sono testi pratici, il cui scopo è quello di impartire una conoscenza nel lettore. Molto spesso incentrati su un tema specifico, sono caratterizzati oltre che dalla presenza di una serie di ricette, anche dalla presenza di un indice iniziale (o finale in alcuni casi) e la divisione del testo in diverse sezioni. Anche questi testi possono avere diversi formati: dizionari, antologie, manuali sull'economia domestica o incentrati su una tematica principale come la cucina vegetariana o vegana. Un esempio di ricettario tematico di grande successo, in questo caso specializzato in cucina francese, è il ricettario *Mastering the Art of French Cooking* di Julia Child. Con il tempo si ha avuto un'evoluzione nella forma dei ricettari, per esempio ricettari pubblicati a fascicoli o in riviste o periodici, come la rivista *Preziosa* di Ada Boni, oppure in tempi più recenti in forma di video ricetta sui social come il canale YouTube del New York Times Cooking.

Alcune caratteristiche dei ricettari come forma di testo scritto sono l'uso dell'immagine, la possibilità di personalizzare il testo e il forte legame con l'oralità.

I ricettari si possono dividere in diverse categorie in base ai loro obiettivi comunicativi:

- ricettari pratici: di funzione prevalentemente didattica, quindi insegna a saper fare come un manuale di istruzioni per esempio. *Il talismano della felicità* di Ada Boni che si pone come vero e proprio manuale di istruzione, dispensando consigli e suggerimenti su che cosa fare, quando e come farlo;

- ricettari critici: di funzione critica, mettono in confronto due modelli come una cucina povera e una cucina con ingredienti costosi come per esempio. *L'arte di utilizzare gli avanzi in cucina* di Olindo Guerrini;
- ricettari utopici: di funzione ideologica, serve a rafforzare un'identità, come ricettari vegetariani o vegani, per esempio, *Cucina vegetariana e naturismo crudo* di Enrico Alliata che ha fatto da apripista a tutti i ricettari di questo tipo di tendenze dietetiche che sono poi diventati di moda, che mirano a costruire o a rafforzare un'ideologia e un'identità valoriale;
- ricettari ludico-estetici: ossia non-pratici, non hanno la funzione di insegnare una tecnica culinaria pratica ma a glorificare l'arte della gastronomia; quindi, i destinatari di questo ricettario non devono cucinare per servire in tavola ma per il piacere del divertimento o per vanto, un esempio di questo tipo di ricettari sono moltissimi ricettari di protagonisti di trasmissioni televisive come *Se vuoi fare il figo usa lo scalogno* di Carlo Cracco.¹

I ricettari non sono sempre facilmente categorizzabili ma possono appartenere a più categorie. Molti sono stati i ricettari che hanno svolto un ruolo importante nella storia culinaria italiana, ad esempio: *Libro de Arte Coquinaria* di Maestro Martino, *Banchetti, composizioni di vivande et apparecchio* di Cristoforo Messisbugo uno dei testi più importanti del periodo rinascimentale, *L'Apicio moderno* di Francesco Leonardi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* di Pellegrino Artusi e *Il talismano della felicità* di Ada Boni.

In Italia uno dei ricettari più famosi in assoluto è il ricettario di Pellegrino Artusi "*La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*". Pubblicato per la prima volta nel 1891, si tratta di una raccolta di ricette provate e approvate dal gastronomo forlìmpopolese, con l'aiuto dei due cuochi di fiducia, Francesco Ruffilli e Marietta Sabatini. Artusi stesso, fino al 1911, ne curò 15 edizioni, arricchite ogni volta nel linguaggio e nelle proposte gastronomiche, grazie anche ai consigli e ai suggerimenti dei lettori. Le ricette crebbero negli anni, passando dalle 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima, pubblicata postuma.² Nel corso degli anni Artusi ha ricevuto molte

¹ G. Marrone, *Parlare del cibo: dalla cucina alla tavola. Ricettari, guide gastronomiche, critica enologica*, in G. Marrone, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, pp.41-42.

² Edizioni | Pellegrino Artusi, <https://www.pellegrinoartusi.it/il-libro/edizioni/>

lettere da lettrici e lettori in cerca di consigli gastronomici, ricette o anche copie del suo libro, tuttora consultabili in rete.

Già dal titolo di questo libro possiamo comprendere che questo libro fosse destinato ad un pubblico femminile e borghese per una cucina sì casalinga ma adatta alla classe media in espansione. Questo ricettario è un testo didascalico in cui vengono trasmesse non solo ricette ma una serie di pratiche e un'etica, come riportato sulla copertina di “*igiene, economia e buon gusto*”.³

Artusi predilige una cucina gustosa e saporita ma senza eccessi, per lo più di origine toscana ed emiliana. Il linguaggio del ricettario consiste in una lingua vicina al fiorentino parlato dell'Ottocento ma Artusi rifiuta l'uso di francesismi e parole di origine dialettale. Il risultato è quindi un lessico uniforme, univoco e chiaro, che riconosce però i limiti di comprensibilità verso il grande pubblico. Inoltre, le ricette sono spesso arricchite da proverbi, racconti e descrizioni letterarie, riferimenti alla tradizione gastronomica antica e moderna, e il tutto è tenuto insieme dallo stile di scrittura affabile e dall'intenzione di istruire il pubblico.

Artusi riesce nell'intento di creare una cucina italiana comune, superando le forti differenze a livello regionale creando un sistema culinario italiano, improntato alla conservazione dei piatti tradizionali più che all'invenzione. Alcuni esempi di ricetta contenuti nel ricettario di Artusi sono la ricetta del pavone e della gallina di Faraona.

550. Pavone

*Ora che nella serie degli arrosti vi ho nominati alcuni
volatili di origine esotica, mi accorgo di non avervi
parlato del pavone, Pavo cristatus, che mi lasciò ricordo
di carne eccellente per individui di giovane età.
Il più splendido, per lo sfarzo dei colori, fra gli uccelli
dell'ordine dei gallinacei, il pavone abita le foreste
delle Indie orientali e trovasi in stato selvatico a Guzerate
nell'Indostan, a Cambogia sulle coste del Malabar,
nel regno di Siam e nell'isola di Giava. Quando Alessandro*

³ P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Firenze, Arte della Stampa, 1891.

*il Macedone, invasa l'Asia minore, vide questi
uccelli la prima volta dicesi rimanesse così colpito
dalla loro bellezza da interdire con severe pene di ucciderli.
Fu quel monarca che li introdusse in Grecia
ove furono oggetto di tale curiosità che tutti correvano
a vederli; ma poscia, trasportati a Roma sulla decadenza
della repubblica, il primo a cibarsene fu Quinto Ortensio
l'oratore, emulo di Cicerone e, piaciuti assai,
montarono in grande stima dopo che Aufidio Lurcone
insegnò la maniera d'ingrassarli, tenendone un pollaio
dal quale traeva una rendita di millecinquecento scudi
la qual cosa non è lontana dal vero se si vendevano a
ragguaglio di cinque scudi l'uno.*⁴

Il pavone rappresenta per Artusi il pretesto per abbandonarsi a una digressione in cui prevalgono elementi storici e soprattutto letterari. Anche qui Artusi di rivolge ai suoi lettori instaurando un clima di conversazione e si ha l'impressione di grande spontaneità. Dopo un inizio "autobiografico", dove compare anche in mone scientifico in latino dell'animale, troviamo una breve sezione dominata da elementi scientifici e geografici. Il seguito della voce è occupato dal racconto della diffusione del pavone in Occidente al tempo dei greci e poi dei romani.

546. Gallina di faraone

*Questo gallinaceo originario della Numidia, quindi erroneamente
chiamato gallina d'India, era presso gli antichi
il simbolo dell'amor fraterno. Meleagro, re di Calidone,
essendo venuto a morte, le sorelle lo piansero
tanto che furono da Diana trasformate in galline di Faraone.
La Numida meleagris, che è la specie domestica,
mezza selvatica ancora, forastica ed irrequieta, partecipa
della pernice sia nei costumi che nel gusto della*

⁴ P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Firenze, Arte della Stampa, 1891, pag. 516-517.

*carne saporita e delicata. Povere bestie, tanto belline!
Si usa farle morire scannate, o, come alcuni vogliono,
annegate nell'acqua tenendovele sommerse a forza;
crudeltà questa, come tante altre inventate dalla ghiottoneria
dell'uomo. La carne di questo volatile ha bisogno
di molta frollatura e, nell'inverno, può conservarsi
pieno per cinque o sei giorni almeno.*

*Il modo migliore di cucinare le galline di Faraone è arrosto
allo spiede. Ponete loro nell'interno una pallottola
di burro impastata nel sale, steccate il petto con lardone
ed involtatele in un foglio spalmato di burro
diaccio spolverizzato di sale, che poi leverete a due
terzi di cottura per finire di cuocerle e di colorirle al
fuoco, ungendole coll'olio e salandole ancora.*

Al modo istesso può cucinarsi un tacchinotto.⁵

In questa ricetta Artusi inizia con il racconto mitologico e come la faraone sia simbolo di amore fraterno, passa poi alla scienza con il nome scientifico dell'animale e le caratteristiche della specie. La terza parte del primo capoverso è dedicata ai modi di uccidere la faraona, e possiamo notare come essa sia incorniciata da espressioni con Artusi manifesta, non si sa quanto ironicamente, la sua pietà per il destino dell'animale. Infine, iniziano poi le informazioni più propriamente gastronomiche, relative alla stagionatura della carne (frollatura) e al modo migliore di cucinarla (arrosto allo spiedo), dove compaiono termini tecnici (steccare) e toscanismi (diaccio, detto del burro).

⁵ P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Firenze, Arte della Stampa, 1891, pag. 511-512.

1.2 Viaggio nella Valle del Po di Mario Soldati

Con l'invenzione della televisione cambia il modo di comunicare la gastronomia. In Italia la televisione arriva nelle case degli italiani il 3 gennaio del 1954 raggiungendo circa il 58% della popolazione alla fine dello stesso anno.⁶ La televisione è nata non come intrattenimento ma come servizio pubblico con lo scopo di educare e informare, per combattere l'analfabetismo, ai tempi molto diffuso nella popolazione italiana.⁷ In questo modo, si è contribuito a creare una lingua nazionale, in modalità più efficace rispetto alla scuola.

Il 3 dicembre 1957 va in onda la prima puntata del primo programma enogastronomico della Rai, *Viaggio nella valle del Po alla ricerca di cibi genuini*, questo programma in 12 puntate, realizzato da Mario Soldati. Il programma segue Soldati in un viaggio nella penisola tra prodotti, usanze e cultura dell'Italia rurale e ricca di tradizioni gastronomiche.

Mario Soldati era uno scrittore e regista cinematografico, nato a Torino nel 1906, consegue studi letterari e pubblica il primo racconto nel 1929. Dopo un periodo trascorso negli Stati Uniti come insegnante di storia dell'arte italiana alla Columbia University, ritorna in Italia nel 1931.

Negli anni successivi si avvicina alla regia e nel 1940 debutta con il suo primo film *Piccolo Mondo Antico*, mentre nel 1945 dirige il film *Le miserie del signor Travet* che è anche il primo film ad andare in onda il 3 gennaio 1954 sulla neonata Rai. Soldati ha una lunga carriera come giornalista, sceneggiatore e autore televisivo in Rai e successivamente in Telemilano58 e Telemontecarlo dove conclude la sua carriera. Muore a Tellaro nel giugno 1999 e successivamente venne sepolto nel cimitero monumentale di Torino.

Viaggio nella valle del Po è il primo reportage gastronomico andato in onda sul Programma Nazionale tra il 1957 e 1958. Il programma è composto da 12 puntate, ognuna delle quali si concentra su argomenti diversi. Il viaggio ha inizio alla sorgente del fiume Po e si conclude alla sua foce. Le puntate hanno una lunghezza media di 30 minuti, e pur non avendo una struttura standard, tutte mostrano la

⁶ Rai.it - La storia,

<https://www.rai.it/dl/rai/text/ContentItem-20844e48-74d8-44fe-a6f4-7c224c96e8e4.html>

⁷ *Ibidem*

preparazione di una pietanza. In alcuni casi le preparazioni possono mostrare un processo industriale, altre volte sono produzioni artigianali, a volte sono mostrate senza una spiegazione orale per esempio nell'episodio 5 intitolato "Il panettone" Soldati dice "la preparazione è così semplice che credo potete capirla da voi senza nessuna spiegazione" prima di mostrare un video della preparazione di una gallina faraona cotta in un involucro di creta, mentre in altri casi vengono eseguite passo passo grazie all'ospite della puntata oppure attraverso un video con un commento audio, talvolta sono eseguite in diretta da un professionista.

Nell'episodio 8⁸ intitolato "Tra mostarda e carni ... inusuali" viene mostrato il procedimento di preparazione della mostarda attraverso un video accompagnato da una spiegazione audio. La puntata inizia con Soldati che risponde a qualche lettera inviata dagli ascoltatori che chiede consigli gastronomici, poi al minuto 5.40 inizia il servizio sulla mostarda. Questo servizio sembra strutturato come un'intervista, con Soldati che fa le domande e chi risponde, in questo caso non è specificato ma probabilmente il proprietario dell'azienda dove si è girato il servizio, lo fa seguendo le immagini e spiegando passo per passo cosa viene mostrato sullo schermo.

Il video inizia con un'immagine di recipienti pieni di ciliegie e Soldati pone la sua prima domanda "Queste mostarde sono dolci o senapate?" la risposta è che il prodotto viene trattato con senape solo al momento della confezione e quindi il prodotto è dolce, da qui inizia il vero e proprio procedimento. La preparazione inizia con dei procedimenti preliminari in cui alle ciliegie vengono tolti i piccioli e per farlo viene utilizzata una determinata macchina chiamata "sgambatrice o depicciolatrice", qui Soldati domanda il funzionamento della macchina: il picciolo si impegna in un cilindro fessurato poi questo cilindro passa sotto una spazzola che stacca il frutto senza danneggiare la polpa. Si ha poi un cambio di inquadratura che mostra le ciliegie in un macchinario per la calibratura, che utilizza un cilindro forato per separare le ciliegie di diverse dimensioni e si ottiene una divisione della frutta in base alla grandezza. Dopodiché le ciliegie vengono denocciolate con una macchina composta da dei pattini ad alveoli che sposta le ciliegie sotto a dei punzoni che spingono fuori il nocciolo senza danneggiare la polpa. Alcune immagini successive mostrano alcune lavoratrici eseguire l'operazione di denocciolatura a mano e il

⁸ Mario Soldati, Viaggio nella valle del Po, <https://www.raiplay.it/programmi/viaggionellavalledelpo>.

commento audio spiega che questo viene fatto solo per determinate qualità pregiate di frutta. Vari cambi di scena mostrano la preparazione del cedro che viene tagliato a metà poi privato della parte interna, delle pere che vengono pelate e private del centro e punte per facilitare la penetrazione dello zucchero, e si fa lo stesso procedimento con altri tipi di frutta, principalmente frutta con la scorza dura. Si passa poi al passaggio della bollitura, che secondo l'intervistato è l'operazione più delicata di tutto il procedimento, che viene sottoposta a frequenti controlli perché l'esito di questa operazione presiede alla qualità del prodotto. Infatti, il tempo di bollitura va calcolato attentamente in relazione alla qualità, alla durezza eventualmente anche alla zona di provenienza della frutta, durante questa spiegazione vengono mostrate immagini della postazione di bollitura dove si sta preparando delle fette di zucca e coppe di cedro. Il passaggio successivo è quello della canditura, che Soldati chiede all'intervistato di spiegare cioè "una carica di zucchero nella polpa della frutta", lo zucchero penetra nella polpa acquosa della frutta, durante questo passaggio si usa un acidometro elettrico per misurare l'acidità della soluzione. Dopo questo passaggio i cedri vengono cubettati o affettati in base al loro utilizzo finale che può essere in pasticceria o gelaterie. Al minuto 9.26 vengono mostrate delle immagini di operaie che confezionano i vasetti di mostarda selezionando a mano i diversi tipi di frutta da inserire nei vasetti come pesche, ciliegie, fette di cedro. Come ultimo passaggio si riempiono i vasetti con uno sciroppo con olio di senape. Il servizio sulla preparazione della mostarda finisce un po' bruscamente e poi si ha un cambio di immagine improvviso e inizia la seconda parte della puntata in cui Soldati visita un allevamento di fagiani. Questa impostazione è utilizzata anche altre volte nel corso della trasmissione di Soldati che non può essere "né esauriente né sistematica", a detta di Soldati stesso, perché non può coprire tutti i fatti interessanti o tutte le cittadine con piatti tipici particolari lungo la valle del Po; quindi, è stato necessario fare delle scelte.

Nonostante queste scelte stilistiche, questo programma inizia il viaggio gastronomico della televisione italiana che, con il tempo si espande e migliora fino ad avere diversi programmi di cucina ogni giorno su molti canali.

1.3 The French Chef di Julia Child

Qualche anno più tardi, nel 1963 negli Stati Uniti, va in onda il primo programma televisivo di cucina condotto da una donna, ovvero The French Chef di Julia Child, basato sul libro di grande successo “Mastering the Art of French Cooking” scritto dalla stessa e pubblicato nel 1961.

Il programma è composto da 201 episodi divisi in 10 stagioni andate in onda dal 1963 al 1973 sul canale PBS.

I primi tre episodi pilota, che ad oggi risultano perduti, sono andati in onda nell'estate del 1962. Le ricette rappresentate in questi episodi (omelette francese, zuppa di cipolle e Coq au vin) sono state poi ripetute nel corso degli episodi della prima stagione, andata in onda a partire dall'11 febbraio 1963. Oggigiorno molti di questi episodi sono disponibili nella loro interezza sul canale YouTube chiamato “Julia Child on PBS”.

Julia Child è una donna americana nata il 15 agosto 1912 a Pasadena California da una famiglia economicamente agiata, si diploma allo Smith College nel Massachusetts nel 1934 dopodiché lavora come segretaria per alcuni anni. Durante la Seconda Guerra Mondiale lavora in varie associazioni affiliate al governo in aiuto allo sforzo bellico, questo la porta a viaggiare molto, dapprima a Washington DC poi in India e infine in Cina. In India incontra Paul Child, che sposerà dopo la guerra. Nel 1948 la coppia si trasferisce a Parigi e qui la Child frequenta la famosa scuola di cucina Le Cordon Bleu, in questo periodo incontra Simone Beck e Louisette Bertholle con cui pubblica il ricettario *Mastering the Art of French Cooking* nel 1961. Questo libro ha lo scopo di portare la cucina e le tecniche di cucina francesi al pubblico americano, inoltre lancia la carriera della Child come scrittrice e cuoca, che dura più di 40 anni.⁹ Dopodiché la Child ritorna a vivere negli Stati Uniti dove le viene offerto un suo programma televisivo basato sul libro da poco pubblicato, il programma chiamato The French Chef rimane in onda per dieci anni. La Child è

⁹ K. Spring, “Julia Child” National Women's History Museum, <https://www.womenshistory.org/education-resources/biographies/julia-child>

stata la prima donna a presentare un suo programma televisivo di cucina dando consigli e lezioni su come preparare cibo francese in modo semplice e facile.¹⁰

Il programma è composto da 10 stagioni con un numero di episodi variabile da un minimo di 13 ad un massimo di 26, ogni episodio ha una durata di circa 30 minuti. In ogni episodio la Child cucina ricette di cucina francese con lo scopo di mostrare agli spettatori americani le meraviglie della cucina francese.

Il primo episodio della prima stagione della serie è andato in onda nel febbraio 1963 e ha come protagonista la ricetta “Boeuf Bourguignon”¹¹ che non è altro che uno stufato di manzo con vino di Borgogna. La puntata apre con una sequenza di immagini in cui viene mostrato lo sponsor del programma “S&H Green Stamps”, dopodiché si ha un’inquadratura della pentola con la pietanza già pronta mentre Julia Child racconta il nome della ricetta e in cosa consiste, oltre a come verrà servito, con cipolle brasate, funghi e una salsa al vino rosso. Poi Julia recita una battuta, preceduta da un motivetto musicale distinto, che rimarrà invariato in ogni puntata, ovvero: “Hello, I’m Julia Child and welcome to the French Chef” mentre l’inquadratura si allarga fino a riprendere Julia a figura intera nella cucina dello studio televisivo. Julia rivela poi il motivo della scelta del Boeuf Bourguignon come prima ricetta: si tratta infatti di un piatto la cui preparazione richiede molti passaggi fondamentali per imparare le basi della cucina francese come rosolare la carne, brasare le cipolle, saltare i funghi e come fare una meravigliosa salsa. In seguito, la Child spiega che con lo stesso procedimento per questa ricetta si possono cucinare altri stufati come agnello, vitello e un particolare stufato di pollo chiamato Coq au vin.

Al minuto 1.29 inizia la vera e propria preparazione della ricetta: si inizia con la preparazione della carne, seguita da una spiegazione di quali sono i migliori tagli di carne per questa ricetta. La chef rivela che ha provato vari tagli di carne per prepararsi al meglio per il programma televisivo e i risultati migliori li ha ottenuti utilizzando tagli di carne chiamati *chuck tender*, *undercut of the chuck*, *flanking meat*

¹⁰ K. Spring, “Julia Child” National Women's History Museum, <https://www.womenshistory.org/education-resources/biographies/julia-child>

¹¹ Julia Child on PBS, Boeuf Bourguignon | The French Chef Season 1 | Julia Child, [video], YouTube <https://www.youtube.com/watch?v=NIGFkXd-OT0&list=PLIRSZrtZRI6Ceg0yI7lz9RRwgxVDWAbUq>

che derivano dal collo del bovino e corrispondono ai tagli italiani di taglio reale e cappello del prete.¹²

Secondo Julia la quantità di carne ogni due o tre persone è di circa 450 gr di carne; in questo caso lei utilizza circa 1360 grammi di carne per sei persone e la prepara tagliandola a pezzi in modo che possa essere rosolata in padella prima dell'inizio della preparazione.

Il primo passaggio della ricetta consiste nell'asciugare bene la carne e poi rosolare la carne tagliata a pezzi, in una padella molto calda unta con olio di oliva, fino a che non risulti ben scottata su tutti i lati, muovendo continuamente la carne con un utensile di legno in modo che la carne non si attacchi alla padella. Mentre esegue questi passaggi la chef parla agli ascoltatori dando qualche consiglio su come utilizzare le tecniche di questa ricetta impiegandole in altre ricette e come sostituire tipo di carne per creare altre pietanza; poi spiega il significato del nome "Bourguignon" che significa Borgogna, ovvero la regione dove è stata inventata questa ricetta e il tipo di vino rosso utilizzato per la cottura.

Una volta che la carne è ben rosolata viene spostata in una casseruola e la si sfuma in padella con il vino rosso. Mentre fa questa operazione, Julia spiega il significato del termine "*deglazing*", cioè il termine appropriato per l'azione che sta compiendo, ovvero il rimuovere i sughi della carne rimasti attaccati alla padella, utilizzando il vino e recuperando tutti i sapori contenuti all'interno. Successivamente, versa il contenuto della padella (il liquido costituito dal vino e i sughi della carne) nella casseruola insieme alla carne e al brodo, fino a coprire appena la carne.

Spesso Julia Child utilizza termini francesi durante il suo show, derivati dalla sua educazione al prestigioso istituto di cucina Le Cordon bleu a Parigi, ma con l'accortezza di spiegarne sempre il significato ai suoi spettatori.

Lo studio in cui è girato il programma è composto da un piano di lavoro principale con un piano cottura su un lato e sullo sfondo si vede una cucina con pensili, due forni e altri piani di lavoro. Questa scelta aveva lo scopo sia di dare un'apparenza di una vera cucina casalinga, sia per agevolare la preparazione delle ricette e le riprese televisive, poiché in questo modo tutti gli ingredienti necessari per

¹² G, Lo Cascio, Tagli del bovino americani: finalmente la traduzione in italiano - BBQ4All.
<https://bbq4all.it/tagli-del-bovino-americani-e-italiani/>

le ricette sono preparati a lato del piano di lavoro principale e quindi sono facilmente raggiungibili dalla chef durante la preparazione dei piatti.

In questo caso al minuto 8.30 possiamo vedere Julia Child che prende una serie di spezie e aromi da aggiungere alla casseruola e li prende a lato del suo piano di lavoro che era stato preparato in precedenza con tutto l'occorrente, aggiunge poi del concentrato di pomodoro, del timo, una foglia di alloro, uno spicchio di aglio sminuzzato, dando delle quantità più o meno precise. A questo punto della ricetta lo stufato sta sobbollendo e si deve assaggiare, stando attenti alla quantità di sale presente perché poi la salsa si ridurrà. Una volta raggiunto il sobbollire, la chef sposta lo stufato a cuocere nel forno a circa 160°C per circa tre o quattro ore, controllandolo all'inizio per essere sicuri che non bolla in modo aggressivo.

Durante la cottura dello stufato in forno Julia mostra come preparare le cipolle brasate che andranno ad accompagnare lo stufato. Qui la Child da un ulteriore consiglio per gli ascoltatori, ovvero che questo stufato può essere preparato in anticipo risparmiando quindi tempo nel momento della cena con gli ospiti.

Al minuto 11.00 Julia inizia la preparazione delle cipolle brasate e fa sbollentare velocemente le cipolle per renderle più facili da pelare, incidendo una croce sul lato delle radici, mette poi le cipolle in una padella in modo che le cipolle non si sovrappongano e aggiunge un po' d'acqua, un cucchiaino di burro e del sale, porta il tutto a quasi bollore, poi copre con un coperchio per circa 25 minuti fino a che le cipolle si ammorbidiscono. Qui è inserita anche una battuta divertente perché la chef non trova il coperchio della padella che sta utilizzando e quindi utilizza un vassoio in acciaio come copertura. Per questioni di tempo Julia ha già delle cipolle pronte che mostra e che utilizzerà poi per assemblare il piatto.

La Child passa poi alla preparazione di un altro elemento del piatto cioè i funghi: inizia col mostrare il lavaggio e la pulizia del funghi per togliere eventuale terra o sabbia, poi li asciuga con un canovaccio e sottolinea come questo passaggio sia importante per ottenere un bel colore durante la cottura. La chef taglia la cima del fungo in quattro pezzi e il gambo a tocchetti in diagonale, poi utilizza una padella antiaderente con un filo di olio e burro e una volta molto caldi aggiunge i funghi e li salta per circa 5 o 6 minuti fino a doratura e li tiene da parte.

Al minuto 19.00 arriva il momento di togliere lo stufato dal forno e ultimare la preparazione della salsa, per fare questo Julia separa la carne dal sugo di cottura e trasferisce il sugo in una pentolina per farlo ridurre, lo assaggia e aggiusta gli aromi e le spezie in base al suo gusto. Per addensare la salsa utilizza una tecnica francese cioè una crema di burro e farina amalgamati insieme, questo composto viene aggiunto alla salsa e infine porta la salsa ad ebollizione aggiungendo poi le cipolle brasate e i funghi saltati. La salsa deve essere abbastanza densa da rivestire la carne. A questo punto la chef da un altro consiglio: se si vuole preparare questa ricetta in anticipo si può preparare fino a questo punto poi aspettare che si raffreddi, coprire e refrigerare fino al momento desiderato altrimenti se si vuole servire subito si deve solo scaldare in modo che si amalgamino i sapori della carne e delle verdure. Dopo la preparazione del piatto Julia Child mostra agli spettatori come servire questa pietanza e si sposta in una parte di studio televisivo vicina alla cucina con un tavolo già preparato e imbandito, qui serve lo stufato con contorni tipici francesi come patate bollite, schiacciate e servite con prezzemolo, un'insalata di lattuga e del pane francese, tutto accompagnato da vino rosso di Borgogna, lo stesso utilizzato per la cottura.

Per concludere la puntata Julia Child introduce il piatto che preparerà nella prossima puntata, che in questo caso è la zuppa di cipolle gratinata, inoltre spera che gli spettatori abbiano imparato come preparare uno stufato, anche utilizzando altri tipi di carne ma con lo stesso procedimento e con tempi di cottura diversi. Come ultimo saluto viene ripetuta una frase simile a quella di apertura “This is Julia Child. Welcome to the French Chef and see you next time. Bon Appetit.”

Julia Child spiega tutti i passaggi di preparazione delle ricette in modo calmo ed equilibrato, se commette qualche errore in diretta, non si fa prendere dal panico ma corregge velocemente lo sbaglio o utilizza il momento per dare consigli utili se questo dovesse succedere a casa degli spettatori; Spiega tecniche complesse utilizzando termini semplici e aiutata dal mezzo televisivo che riprende da vicino i suoi movimenti permette agli spettatori di emulare i gesti e i movimenti della chef imparando veramente le basi della cucina.

Nel corso della trasmissione la Child da molti consigli pratici agli spettatori come quali tagli di carne utilizzare, quali sostituire con tagli o tipi di carne più economica, quali utensili utilizzare e di che materiale oppure anche come salvare un piatto riuscito male.

È importante sottolineare che Julia Child non ha alcun tipo di preparazione come attrice quindi capita che durante la trasmissione commetta errori nel dire nomi di ingredienti o utensili ma questo non rovina l'esperienza anzi aiuta lo spettatore a sentirsi parte del programma come se la chef stesse tenendo un corso di cucina dal vivo e personale. Il linguaggio utilizzato è semplice e diretto, occasionalmente fa uso di termini francesi che poi vengono spiegati con termini di comune utilizzo.

La forma della ricetta non è cambiata molto nel tempo, a cambiare è la forma in cui è presentata: dai primi ricettari in forma scritta con il chiaro obiettivo di comunicare un saper fare e delle capacità culinarie si passa a ricettari con obiettivi meno pratici e più utopici di elevare la gastronomia. Il cambiamento della comunicazione da scritta ad audiovisiva grazie alla nascita della televisione porta un ulteriore cambiamento della presentazione della ricetta, come vediamo con il programma televisivo di Julia Child The French Chef.

I due programmi televisivi analizzati in precedenza hanno in comune uno scopo educativo ma con sfumature diverse: la trasmissione di Mario Soldati è focalizzata sull'educazione degli spettatori e sul mostrare la cultura e le tradizioni italiane anche attraverso la gastronomia, il programma di Julia Child ha come obiettivo l'insegnare a cucinare in modo concreto. Questa diversità di scopi si riflette nella differenza di presentazione dei due protagonisti, Soldati si mostra come un professore in abito elegante, indossando degli occhiali e utilizzando uno studio di registrazione con una cartina geografica del nord Italia per evidenziare i luoghi che visiterà durante il programma. Al contrario, Julia Child si presenta al pubblico con vestiti semplici della tipica casalinga anni '60: camicia con maniche corte arrotolate, una gonna, un grembiule legato in vita e conclude con un tocco di eleganza dato dalla collana di perle. Questo abbigliamento rimarrà una costante nel corso della serie ed era pensato per avvicinare la competente Child (che aveva conseguito delle competenze professionali diplomandosi alla scuola parigina di Le Cordon Bleu) al pubblico di casalinghe a cui era destinato il programma, presentandola come si come

una guida da seguire ma alla portata di tutti. Una ulteriore differenza fra le due trasmissioni è il modo di registrazione, *The French Chef* era girato dal vivo in studio e poi mandato in onda lasciando poco spazio per errori che Julia Child evita con maestria o utilizza il momento come esempio per rimediare, mentre *Viaggio nella valle del Po* è un programma registrato, poi montato con i servizi girati fuori studio e infine mandato in onda quindi non sono presenti errori. Le differenze tra questi programmi sono dovute alle diverse destinazioni di pubblico, quello di Soldati è un pubblico ampio di diversi ceti sociali, diverso livello di alfabetizzazione e proveniente da diverse parti d'Italia, Julia Child si rivolge principalmente a donne casalinghe di un ceto sociale medio borghese con simile livello di istruzione.

CAPITOLO 2 : EVOLUZIONE DELLA CUCINA IN TELEVISIONE.

2.1 Ave Ninchi e la televisione degli anni '70

Viaggio nella valle del Po è il primo programma culinario prodotto dalla Rai e, nonostante il suo successo per un periodo di circa 15 anni, non è stato seguito da altri programmi di questo genere. Si dovrà aspettare la metà degli anni '70 prima del ritorno della gastronomia in televisione, anche grazie alla competizione delle tv private e i nuovi format proposti da queste. Questo costringe la Rai a spostare il proprio obiettivo dall'istruzione all'intrattenimento e divertimento del pubblico.¹³

Uno dei primi programmi televisivi dedicati completamente alla cucina è *A tavola alle 7*, un antenato dei programmi di cucina moderni vista la preparazione di ricette, consigli, gare culinarie e ospiti famosi. Questa trasmissione è in realtà il sequel di un altro titolo *Colazione allo Studio 7*, di cui è stata la perfetta continuazione e approfondimento, visto il successo della precedente. Il programma è composto da tre edizioni che vanno in onda dal 1974 al 1976, con dieci puntate dalla durata di un'ora circa. Alla conduzione di questo programma sono posti Ave Ninchi, un'attrice di commedie italiana di grandissima fama, scelta per intrattenere il pubblico italiano sia in studio sia nelle case; e Luigi Veronelli, una figura importante nel giornalismo gastronomico, che svolgeva il ruolo di "maestro" per dare consigli o insegnare trucchi da chef e fare bella figura con i propri ospiti. Egli, inoltre, viene considerato il pioniere degli chef televisivi, che si pone al servizio del pubblico e della televisione in modo giocoso e disponibile.

Uno dei tratti caratteristici di questo programma è che la cucina non viene vista come una "cosa da donne" ma adatta a tutti sia nelle mura domestiche sia in televisione, inoltre preferisce la bonarietà della cucina casalinga e tradizionale rispetto alla novelle cuisines.

Ogni puntata è incentrata su un tema, dal risotto alla pasta, dalle uova alla carne (spesso seguendo la struttura dei volumi pubblicati dalla casa editrice di Veronelli), con spazi dedicati ad interventi di esperti di coltivazioni alternative, agricoltura moderna o

¹³ G. Marrone, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*. pag. Roma, Carocci, 2014, pag. 101-102

cucine esotiche, per esempio nell'episodio concentrato sui risotti sono presenti consigli di uno chef cinese sulle modalità di cottura del riso.

Al programma sono invitati numerosi ospiti di cui molti personaggi dello spettacolo con rapporti altalenanti alla cucina: per esempio, nella prima puntata spicca Aldo Fabrizi, il quale dà consigli per preparare la pasta e ceci. Tra gli ospiti delle prime dieci puntate troviamo anche il cantante Felice Chiusano, l'attrice Francesca Romana Coluzzi, Franca Valeri, Maria Rosaria Omaggio, Antonella Luadi e Orietta Berti. Anche gli ospiti si adoperano ai fornelli con una sfida fra piatti forti, intrattenendo il pubblico.

Particolare di questa trasmissione è la regia e la scrittura: si svolge in uno studio silenzioso con un pubblico di uomini e donne, seduto a dei tavolini per un clima informale, si fanno giochi con il pubblico in studio, la scrittura è precisa in apertura e si nota una grande preparazione preventiva, a differenza di molti programmi moderni si può notare la mancanza di applausi compulsivi alla fine delle preparazioni.

Importante notare la dinamica presente fra la Ninchi, che incarna il pubblico con conoscenze popolari e Veronelli che si presenta come un maestro cattivo e preciso che viene ascoltato e rispettato. Questa dimensione narrativa viene poi ripresa da Antonella Clerici nella sua trasmissione *La prova del Cuoco*, dimostrando che *A tavola alle 7* è un esempio di televisione moderna a cui i programmi di oggi fanno ancora riferimento.¹⁴

2.2 Luigi Veronelli e *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini*

Luigi Veronelli, considerato come il padre del giornalismo enogastronomico in Italia e tra i migliori enologi del Novecento, si è dedicato alla difesa delle produzioni locali, della cultura contadina e delle etichette controllate per tutta la sua vita. *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini* è un programma di Scritto da Veronelli e Nichi Stefi che offre uno sguardo alla vita contadina durante la fine degli anni '70, visitando tutta la penisola e mostrando i "vini bandiera", cioè vini che, essendo lavorati tradizionalmente da contadini con piccoli vigneti, hanno qualità tale da poter rappresentare l'Italia nel mondo del vino internazionale.

Questo programma viene girato nel 1979 da Mario Mariani, con musiche originali di Gino Negri e interpretate da Nadia Furion, andando poi in onda in quattro

¹⁴ G. Iovane, Ave Ninchi, la prima regina del mezzogiorno tv, TvBlog, 2021.
<https://www.tvblog.it/post/a-tavola-alle-7-ave-ninchi>

puntate nella primavera del 1980, tutte disponibili per la consultazione sul sito web di Rai Play nella fascia Teche.

In questo viaggio-inchiesta l'autore raccoglie numerose testimonianze e tradizioni, incontrando contadini, vignaioli, produttori di grappa e enotecnici che diventeranno nomi di spicco nel mondo del vino italiano, come Franco Colombani, Renato Ratti, Gianfranco Bolognesi, Mario Schioppetto e Giuseppe Lipari.

Veronelli commenta e analizza le carenze e le inadeguatezze della legge italiana nella tutela delle piccole etichette, fino a denunciare le truffe e le frodi nella produzione e nel commercio vinicolo, una sua frase importante è "Il peggior vino contadino è migliore del miglior vino d'industria".

Per esempio, nella seconda puntata è presentata un'inchiesta sulle truffe e nelle frodi commerciali del mondo vinicolo, Veronelli raccoglie testimonianze sulla sofisticazione del vino industriale con additivi chimici, e in opposizione esalta l'attività di alcuni produttori di vino nelle campagne piemontesi e romagnole. In questo episodio partecipano Gianfranco Bolognesi, l'enologo americano Thomas Abruzzini, il giornalista Gianni Brera e lo scrittore Mario Soldati.¹⁵

2.3 Wilma De Angelis

Una figura di spicco nella televisione di fine secolo del mondo culinario è sicuramente Wilma De Angelis, una popolare cantante durante gli anni '50 e '60 trasformata poi negli anni '80 e '90 in un'icona della cucina. Questo cambio di carriera e immagine è creato da Paolo Limiti che crea un programma di cucina chiamato *Telemenù* per l'emittente televisivo Telemontecarlo e sceglie proprio la De Angelis per la sua personalità genuina e accogliente e per la sua capacità di entrare in empatia col pubblico, nonostante non avesse particolari capacità culinarie.

Telemenù va in onda dal 1979 al 1989 nella fascia oraria preserale e dedicato alle donne lavoratrici del periodo. Il programma poi si trasforma in una rubrica di un programma pomeridiano prendendo il nome di *Sale, pepe e fantasia*. Dal 1990 al 1993, segue *A pranzo con Wilma* che a differenza degli altri programmi prevede la presenza di

¹⁵ Rai Teche, *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini*, 2022, <https://www.teche.rai.it/2022/07/viaggio-sentimentale-nellitalia-dei-vini/>

ospiti. Il modello dei programmi è simile e vengono mostrate ricette veloci realizzabili in pochi minuti, preparazioni più complesse per occasioni speciali e vengono invitati ospiti.

In questo modo Wilma De Angelis si trasforma in un format che viene ripreso poi da altre conduttrici e cuoche come Benedetta Parodi con i suoi programmi *Cotto e mangiato* e *I menù di Benedetta*.¹⁶

2.4 La prova del cuoco e le trasmissioni culinarie moderne

All'inizio del nuovo millennio la Rai si interessa ad un programma dell'emittente inglese BBC *Ready Steady Cook* volendo proporre la versione italiana, da qui nasce *La prova del Cuoco*, una delle trasmissioni di cucina più longeve della televisione italiana. *La prova del Cuoco* debutta il 2 ottobre 2000 su Rai 1 e rimane in onda per vent'anni fino al 26 giugno 2020, condotto storicamente da Antonella Clerici, che viene sostituita da Elisabetta Isoardi per un breve periodo dal 2008 al 2010 e poi dal 2018 alla conclusione dello show nel 2020.

Questo va in onda nella fascia oraria del pranzo e attira un pubblico sia maschile sia femminile di tutte le età, anche i più piccoli sono coinvolti dopo l'inserimento di alcune canzoni prodotte dallo Zecchino d'Oro come *Il cuoco pasticciere* e *Le tagliatelle di nonna Pina*.

Il format prevede la sfida tra due squadre di cuochi, soprannominate una "pererone verde" e l'altra "pomodoro rosso", questa sfida dura 20 minuti e consiste nella preparazione di uno, due o tre piatti, inizialmente il vincitore veniva decretato da giornalisti della carta stampata tramite votazioni a paletta, successivamente dal pubblico in studio e infine da altri componenti del cast, come la storica Anna Moroni.

Negli anni vengono proposte varie rubriche, una di queste è *Pane al pane* di Beppe Bigazzi che ospita spesso un esperto per parlare dell'argomento trattato, alcuni giochi telefonici come *Cosa bolle in pentola* o *Piatto ricco mi ci ficco* i cui si vincono cibi e/o denaro.

¹⁶ G. Iovane, *Wilma de Angelis, la "cuciniera" inventata da Paolo Limiti*, TvBlog, 2021, <https://www.tvblog.it/post/wilma-de-angelis-telemenu>

Dal 2011 il programma ha visto un progressivo calo di ascolti che ha portato alla chiusura definitiva del programma nel 2020, dopo un cambio di conduzione nel 2018 con Elisabetta Isoardi che ha portato una serie di novità alla struttura della trasmissione. Questo è stato il colpo definitivo che ha portato ad una ulteriore diminuzione di ascolti e alla chiusura della trasmissione. E' stato sostituito dal settembre 2020 con *E' sempre mezzogiorno*, nuovo show di Antonella Clerici.¹⁷

Lo show originale *Ready Steady Cook* è un prodotto BBC andato in onda per la prima volta dal 1994 al 2010, condotto precedentemente da Fern Britton fino al 2000 poi dal famoso chef Ainsley Harriott.

La parte principale del programma prevede la sfida di due chef, talvolta che chef celebri, divisi in due squadre "red tomato" e "green pepper", preparando dei piatti solo utilizzando ingredienti trovati in borse comprate da due persone del pubblico, dal valore di 5 sterline. Occasionalmente il budget per l'acquisto degli ingredienti poteva aumentare o diminuire in base a sfide particolari. Gli chef devono preparare diversi piatti con gli ingredienti in 20 minuti di tempo, dopodichè le pietanze vengono giudicate dal pubblico presente in studio e il vincitore si aggiudica un premio in denaro pari a 100 sterline.

Questo programma ha avuto molto successo con il pubblico inglese, tanto da generare uno spin off del programma in cui gli sfidanti sono personaggi famosi, non solo chef di professione ma anche star di cinema e spettacolo, sfidando membri della loro famiglia.¹⁸

Grazie a questi primi programmi che hanno sdoganato, con successo, il gioco e la sfida ai fornelli, in televisione inizia un periodo d'oro per i cooking show, come *Masterchef*, *Cuochi e Fiamme*, *Ale contro Tutti* ma non solo, si trovano anche programmi incentrati su una figura di cuoco come *I menù di Benedetta*, *Cotto e Mangiato*, oppure su un'attività come *Il boss delle torte*.¹⁹

¹⁷ Wikipedia, *La prova del cuoco*; 2024, https://it.wikipedia.org/wiki/La_prova_del_cuoco

¹⁸ Wikipedia, *Ready Steady Cook*, 2024, https://en.wikipedia.org/wiki/Ready_Steady_Cook

¹⁹ A, Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. il caso dei cooking show*, in G. Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014

2.5 I menù di Benedetta Parodi e Nigella Lawson

I menù di Benedetta è un programma televisivo di genere culinario andato in onda su La7 dal 2011 al 2013, in cui la conduttrice Benedetta Parodi prepara 5 piatti nel corso della puntata: i primi 4 sono parte di un menù mentre l'ultimo fa parte di una categoria ripetuta in più episodi tipo patti per i bambini, paste veloci, ricette per occasioni speciali come Natale e Pasqua, le “apericette”.

E' prevista anche la partecipazione di ospiti, famosi o non, che cucinano insieme alla conduttrice un piatto del menù. Le ricette sono alternate alla preparazione della tavola, in tema col menù, e il programma si conclude sempre con qualche consiglio pratico per la gestione della casa.²⁰

In questo programma tutto si situa in uno spazio che riproduce quello domestico, con un'ampia cucina dove si svolge la maggior parte del programma, una zona pranzo per mostrare come arredare la tavola e il servizio, oltre ad una zona ibrida in cui si trova il pubblico in studio. Alle spalle della cucina è presente una finestra che dà un'illusione di uno spazio verde, per creare ancora maggiormente una sensazione domestica. Nella prima edizione del programma, questa sensazione di domesticità è data maggiormente dall'assenza del pubblico in studio e dalla Parodi che entra in casa con le borse per la spesa dando il benvenuto in quella che chiama “casa sua”. La formula di apertura viene modificata l'anno seguente sostituendo il siparietto con una semplice frase “Benvenuti nella mia cucina”.

Nella seconda edizione, la realtà televisiva è messa in evidenza, non sembra più di seguire la Parodi in un frammento di vita privata. Nello studio la cucina è delineata da un piano cottura e una penisola, elementi che incorniciando lo spazio lo delineano come focus del programma, ma d'altro canto non ci sono dei veri e propri limiti infatti, il pubblico ha pieno accesso visivo agli spazi della casa e se cucinando, alla Parodi manca un ingrediente o un utensile basta voltarsi e cercare in qualche mobile alle sue spalle. A prevalere sono dunque, la continuità e un senso complessivo di domesticità.²¹

Nel *Menù di Benedetta* il tempo scorre rilassato: i piatti sono preparati in un tempo ridotto ma non predefinito, senza tensioni. Il fluire della trasmissione è scandito

²⁰ Wikipedia, *I menù di Benedetta*, 2024, https://it.wikipedia.org/wiki/I_men%C3%B9_di_Benedetta

²¹ A, Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. il caso dei cooking show*, in G. Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, pag. 107

dalla successione di prove che creano un tempo riconoscibile per lo spettatore. La situazione si ribalta negli ultimi 8 minuti, in cui si ha una sfida a tempo chiamata “salvacena” in cui la Parodi deve preparare la ricetta prima che inizi il telegiornale. In questa fase il tempo diventa centrale, anche visivamente con un cronometro che segna il conto alla rovescia, e si configura come antagonista. L’imprevisto è sempre in agguato e la difficoltà e lo stress che ne deriva sono così enfatizzati da risultare delle caricature e anche il clima generale rimane giocoso infatti, anche il pubblico partecipa al countdown, ad alta voce, battendo le mani a tempo per poi eseguire un applauso per la riuscita del piatto.²²

Benedetta Parodi è la protagonista indiscussa del programma, è l’unica voce presente e ha un ruolo assolutamente primario nella scena, infatti è un soggetto sempre attivo, si occupa delle ricette, della cucina, della tavola e anche delle decorazioni. Anche il “salvacena” è in realtà una sfida con sé stessa, che rappresenta la sfida tra i ruoli di donna in carriera e donna dedita ai fornelli, che la Parodi vince sempre. Quello che varia, nel corso dell’episodio, è il livello di competenza espresso dalla conduttrice, se non sono presenti ospiti, la Parodi è un soggetto perfettamente competente dotata di *sapere* e *saper fare*. Gli imprevisti hanno sempre possibilità di creare incertezze ma le difficoltà vengono sempre superate senza imbarazzo e spesso, con l’uso di metodi alternativi che permettono di consolidare l’abilità della protagonista. La presenza di ospiti dal mondo dello spettacolo causa alla protagonista di perdere il suo ruolo centrale e assumere un ruolo di supporto, ma di fatto spesso, si trova a riprendere il suo ruolo di soggetto prendendo il controllo della situazione, se un’ospite si trova in difficoltà.

La situazione cambia rispetto a ospiti fissi di rubriche, qui la Parodi è dotata di un sapere inferiore: per esempio, non sa realizzare cocktail con il barman, o rispondere alle domande dell’esperto di pesce. Il meccanismo utilizzato mette in evidenza la continua oscillazione tra sapere e non sapere, tra insegnamento e apprendimento, questo permette al pubblico di immedesimarsi e crea un rapporto di complicità con il pubblico. Il pubblico in studio ha un ruolo talvolta attivo nella trasmissione: ora è un personaggio confortante e incoraggiante per la protagonista, ora un osservatore giudicante e talvolta un informatore già dotato di sapere. Infine, ci sono gli attori non fisicamente presenti

²² A, Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. il caso dei cooking show*, in G. Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, pag. 113

nel programma ma presupposti: amici e conoscenti invitati a cena o semplici fan impegnati a fornire suggerimenti a Benedetta, che si fa da portavoce in cui la cucina emerge come depositaria di culture collettive, da condividere tutti insieme.²³

I menù di Benedetta si può considerare un tutorial con elementi narrativi per coinvolgere il pubblico. Per rafforzare l'effetto ricettario, a fine di ogni ricetta vengono mostrate tabelle riepilogative con ingredienti accompagnati da un riassunto vocale sincronizzato a immagini esplicative. In generale, si ha un'assenza di precisione infatti la conduttrice si esprime spesso usando il condizionale, smorzando la figura del cuoco onnisciente. La gastronomia non è una scienza esatta, ci si può prendere gioco dell'alta cucina e dei suoi principi basilari. L'arte culinaria è l'arte di arrangiarsi, mostrando creatività, tanto nella realizzazione di ricetta quanto nell'arredo della tavola. La complicità con il pubblico a casa è assicurata: confortato da vedere situazioni simili quelle domestiche e sedotto dal potersi considerare a pari con una figura esperta. Lo spettatore guarda per replicare e la Parodi si presenta in grado di dettare i principi basilari di alfabetizzazione di cucina. La continuità spazio-temporale del programma va in parallelo alla continuità fra presentatrice e pubblico, alla flessibilità richiesta dalla cucina alla fluidità della vita quotidiana. In questo caso il mondo televisivo e il mondo esterno stanno su uno stesso piano fino quasi a sovrapporsi.²⁴

Trasmissioni televisive di questo tipo spesso fuoriescono dai confini dello schermo: per esempio, Benedetta Parodi ha pubblicato ben 17 libri di cucina di cui 4 direttamente collegati a *I menù di Benedetta*. Questi programmi quindi circolano nel sociale, si trasformano con e grazie a esso.

Ogni grande chef televisivo sembra poi ispirarsi ad una controparte anglofona, nel caso della Parodi uno dei suoi modelli d'ispirazione è Nigella Lawson.²⁵

Nigella Lawson è una chef, critica e scrittrice gastronomica britannica. Inizia la sua carriera come giornalista per *The Spectator*, il suo ruolo è inizialmente scrivere recensioni di libri che nel 1985 diventa una critica di ristoranti. Nel 1998 pubblica il suo

²³ A, Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. il caso dei cooking show*, in G. Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, pag. 115-117

²⁴ *Ivi*, pag. 123-124.

²⁵ A, Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. il caso dei cooking show*, in G. Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, pag. 131

primo libro di cucina dal titolo *How to eat* che si rivela un successo, solo due anni dopo pubblica un secondo libro *How to be a Domestic Goddess* che si concentra principalmente sulla panificazione. Dopodichè Nigella conduce il suo primo programma di cucina chiamato *Nigella Bites* per la BBC andato in onda per due anni dal 1999 al 2001, completamente girato nella sua casa a Londra e distribuito anche in America. Subito dopo Nigella registra un altro programma chiamato *Forever summer with Nigella* il cui concetto è cucinare piatti che rendono felici come in un'eterna vacanza.

Nel 2006 la Lawson firma un contratto con la BBC per una trasmissione in più parti chiamata *Nigella's Christmas Kitchen*, uno speciale dedicato a una serie di ricette a tema natalizio. Questo progetto porta alla realizzazione di una serie di tredici episodi sul fast food chiamata *Nigella Express*, accompagnato successivamente da un libro dallo stesso titolo rilasciato nel 2007. Dopo questo grande successo, Nigella è un giudice ospite in una edizione di cooking show *Iron Chef America*, mentre nel 2012 va in onda una serie intitolata *Nigellissima: instant Italian inspiration*, una serie divisa in 8 parti ispirata dal periodo trascorso in Italia dalla protagonista. Nel 2015 conduce un altro programma di cucina chiamato *Simply Nigella* concentrata su ricette familiari semplici e veloci da preparare che danno conforto. Negli ultimi anni Nigella è ospite di molti programmi di cucina come *MasterChef Australia*, *My Kitchen Rules* e *The Taste*.²⁶

Lo stile di presentazione dei programmi di Nigella è simile a quello di Benedetta Parodi: anche in questo caso la conduttrice è il soggetto del programma, nonostante la mancanza di una vera e propria istruzione culinaria Nigella esprime un saper fare e si mostra competente ma senza risultare arrogante. Il pubblico si può immedesimare con lei ed eventuali errori commessi risultano in grado di suscitare empatia.

A differenza dei *Menù di Benedetta*, non è prevista la presenza di pubblico in studio e i programmi sono registrati nella reale casa della chef, e non vengono invitate celebrità ospiti quindi il ruolo da protagonista di Nigella non cambia mai. Questo fa sì che ci sia una continuità fra il mondo e la televisione e permette allo spettatore di replicare le ricette perché le trova imitabili e in qualche modo raggiungibili anche da chi non possiede particolari capacità culinarie.

²⁶ Wikipedia, *Nigella Lawson*, 2024 https://en.wikipedia.org/wiki/Nigella_Lawson

Il tempo nella trasmissione scorre fluido e rilassato, non ci sono sfide a tempo o gare con concorrenti, i piatti sono preparati in un tempo ridotto, aiutati dall'elemento televisivo in cui alcuni passaggi o tempi tecnici delle ricette sono saltati in favore di utilizzare pietanze già precedentemente preparate.

L'ambiente in cui è girato il programma è la casa della protagonista, in questo modo si trasmette un senso di domesticità, accentuato dalla mancanza di pubblico in studio, creando un senso di intimità con lo spettatore come se si fosse in una lezione di cucina privata. Lo spazio è sempre uguale anche saltuariamente decorato per particolari occasioni, questo trasmette continuità.

A differenza di Benedetta Parodi, Nigella Lawson inizia la sua carriera pubblicando ricettari di cucina e solo poi creando trasmissioni televisive, quindi i suoi programmi hanno un fortissimo "effetto ricettario" perchè sono in alcuni casi trasposizioni sul piccolo schermo di libri già pubblicati, altri programmi invece vengono convertiti in libri solo dopo la loro andata in onda.

I valori espressi da entrambi i programmi sono molti simili: la cucina è l'arte di arrangiarsi senza prenderla troppo sul serio e senza regole, l'esperienza dovrebbe essere divertente e familiare. Nigella esprime nei suoi programmi di cucina per la propria gioia e soddisfazione personale, infatti non prepara pietanze complesse o elaborate come altre celebrità che conducono programmi di cucina.²⁷

Nel 1954, anno di esordio della tv in Italia, la Rai trasmetteva da un solo canale e solo in alcune fasce orarie. Seguendo il modello della BBC, la televisione pubblica si proponeva di informare, intrattenere e istruire lo spettatore con un patto comunicativo essenzialmente pedagogico. L'azienda di fatto si assumeva la responsabilità di aiutare il processo di alfabetizzazione degli italiani, far conoscere tradizioni e culture popolari e concedere al pubblico momenti di evasione e di spettacolo rimanendo misurati e senza eccessi.

In questo quadro nasce *Viaggio nella valle del Po*, la prima trasmissione televisiva dedicata al cibo. L'operazione che compie questo programma è doppiamente importante: da un lato eleva il prodotto enogastronomico a "star" degna di entrare a far

²⁷ Wikipedia, *Nigella Lawson*, 2024 https://en.wikipedia.org/wiki/Nigella_Lawson

parte della realtà mediatica, dall'altra ne spiega le peculiarità, legandolo alla scoperta delle tipicità locali, alla cultura e alla pratica turistica. La felice connessione tra discorso alimentare e vacanziero, trova terreno fertile e inaugura di fatto un filone che lungo diversi esperimenti più o meno riusciti congiunge il prototipo di Soldati a più recenti *Anthony Bourdain: Viaggio di un cuoco*, *Unti e bisunti* ecc.

Più recentemente troviamo alcuni testi che rientrano a pieno titolo nel campo dell'informazione, quel macro-genere in cui si forniscono al pubblico notizie relative alla realtà extra televisiva, adottando tutta una serie di strategie comunicative volte a fornire un effetto di realtà come per esempio *Eat Parade*, rubrica del Tg2, o *Gusto*, analoga appendice del TG5.

Numerosi sono anche i programmi incentrati sull'educational, riprendendo l'idea di TV di servizio, l'obiettivo è quello di educare, istruire, far conoscere aspetti dell'enogastronomia declinata in questi casi in termini culturali, si pensi a quelle trasmissioni il cui benessere si declina come corretto regime nutrizionale o a tutto quel filone di documentari alla scoperta delle abitudini alimentari altrui.

Infine a far da padrone è l'intrattenimento, quello macrogenere che si pone come obiettivo primario quello di divertire il pubblico e che assume diverse forme, da game show a talk show fino al reality, per esempio troviamo programmi come *MasterChef*, *Bake Off*, passando per *Il boss delle torte* e *Hell's Kitchen*: l'intrattenimento e il cibo sembrano legarsi in maniera indissolubile.

In realtà, una classificazione delle trasmissioni gastronomiche per genere è un punto di partenza, valido spesso in linea di principio, ma discutibile e confutabile, il mix di generi è ormai la norma in televisione. Si trovano programmi come *I menù di Benedetta* e *Simply Nigella* che si possono classificare come "edutainment", cioè un misto fra il genere *educational* e *entertainment* quindi hanno un duplice scopo: quello di impartire una conoscenza e un "saper fare" oltre a intrattenere gli spettatori.²⁸

Dall'invenzione della televisione ad oggi, l'approccio di questa sulla gastronomia è cambiato radicalmente, si è iniziato con programmi culturali sulla cucina e sulle tradizioni fino ad evolvere in trasmissioni televisive in cui si spettacolarizza

²⁸ A, Giannitrapani, *Sfide ai fornelli e piaceri televisivi. il caso dei cooking show*, in G. Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, pag. 101-105

l'atto di cucinare e si salta quasi completamente l'atto di mangiare. Si è passati dall'averne un solo programma gastronomico su un unico Canale Nazionale, alla concorrenza delle trasmissioni private fino ad avere interi canali dedicati alla cucina, basti pensare al canale Food Network, lanciato negli Stati Uniti nel 1993 e arrivato in Italia nel 2017 sul canale 33. Alcuni esempi di show in onda su questo canale sono *Fatto in casa per voi* di Benedetta Rossi, *L'Italia a morsi con Chiara Maci*, *Le ricette del convento*, *Fuori menù* come prodotti originali italiani, vengono anche proposti programmi internazionali come *Cake Wars*, *Man vs. Food*, *A tavola con Guy* ecc.²⁹

²⁹ Wikipedia, *Food Network (Italia)*, 2024 [https://it.wikipedia.org/wiki/Food_Network_\(Italia\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Food_Network_(Italia))

CHAPTER 3 : REPRESENTATION OF COOKING ON SOCIAL MEDIA

3.1 A brief history of cooking blogs

With the invention of the internet and social media growing more popular every day, cooking videos inevitably had to change and adapt to new standards.

This change began with the first food blogs at the end of the 20th century with the people's growing access to the internet. All over the world, bloggers and culinary storytellers became famous authors and generated many readers who would follow their hero everywhere online, while reading and commenting on the blog, in bookstores and in person. Bloggers use their platform to share values and meaning through food and related practices, they often take part in cooking festivals and sponsored gastronomic events . It's not uncommon for successful bloggers to organise cooking classes where they can interact with fans and establish a relationship with their fanbase and promote their content.

Different types of blogs differentiate from each other on what value they give to the recipes and the identity they claim. A type of blog is the “*devoted blog*”, which views food as a means of support and a way to adhere to a specific lifestyle which usually includes a selected diet. This is the case with therapeutic diets, like a gluten-free diet, or ethical diets like vegetarian or vegan diets. It's clear that in this type of positioning, food has a strumental value, but even more important it's the lifestyle that these blogs promote. Selecting one option among others constitutes group affiliation: celiac, vegan, vegetarian or healthy are identities pertaining to forms of life that exhibits the instrumental character of their diet as an identity function.

An example of a blog with these characteristics is *Green Kitchen Stories & Co*, which was first published in 2009 by Luise Vindahl and David Frenkiel, a married couple who live in Copenhagen. This blog is dedicated to healthy and plant based meals and over the years Luise and David have published a few cookbooks and developed two apps thanks to this blog. The website is divided in sections the ones that are the focus are “about us”, “books”, “apps”, “our “supplements”, “tatoos”, “recipes”, “life & travel”, and lastly “videos”; it's clear that the recipes are not the main focus of the blog

but it's the entire family's lifestyle that is promoted the most, this is why it's a perfect example of a devoted blog.³⁰

On the contrary, "*identity blog*" can be identified as blogs in which food is the purpose of the narrative and the culinary experience. In this case, food and value overlap so much in meaning that cooking and eating become a fundamental path to the discovery of oneself, so much so that food and related practices give a new purpose. An identity diet has as its foundation the coincidence of a person's identity with that of a group, which is expressed through food. Many blogs have this type of setting, one of these is *Il pranzo di Babette*³¹, the 2013 Italian blog, not to be confused with the famous film with whom it shares a name.

Thanks to this opposition, another two types of blogs come to light: "*homemade*" blog and "*glutton*" blog. The homemade blog takes a more practical approach to cooking, it uses well-practiced techniques and uses them at the perfect occasion. These types of blogs view cooking as a job to complete as rationally and practically as possible, with everyday life in mind. For example, the recipes made by these bloggers are simple and traditional and they don't shy away from simple and easy-to-find ingredients, using also ready-made products, like ready-made pizza dough or pie crust. These blogs are targeted mainly to housewives, and an example of one is called *Fatto in casa da Benedetta*, this blog has 3 main parts: "recipes", "collections" of particular recipes like Christmas themed meals and "ideas and advice".³²

Glutton blogs, on the other hand, deny the practical value of food, seeing it not as a tool at the service of a greater good but as an art and as an end in itself.

These are blogs of collectors of delicacies that exalt the aesthetic dimension of food, like the famous blog *Il cavoletto di Bruxelles*. This blog centers around its aesthetic, in the main page the pictures are the focus of attention and they are placed bigger than the name of the recipes or the descriptions. At the bottom of the page there

³⁰ Green Kitchen Stories — Healthy Vegetarian Family Recipes, 2024 <https://greenkitchenstories.com/>

³¹ Il Pranzo di Babette- Ricette, buona tavola, fantasia e creatività, 2024 <https://pranzodababette.wordpress.com/>

³² Fatto in casa da Benedetta, 2024 <https://www.fattoincasadabenedetta.it/>

is a quote from the author which states that the goal of the blog was “an attempt to substitute the old, and messy recipe book with something clean and tidy”.³³

By assuming the value attributed to food as a culinary concept, the blogger is asked to choose a tone and a precise communication style through which to shape their stories. It is possible to classify the communication style of bloggers by analyzing the opposition to an approach oriented to *descriptions* and another oriented to *construction*. The choice between the two options influences the writer’s communicative style: the first choice leads to simple descriptive and objective writing, and the second leads to a narration added with drama.

One can recognize a “*referential style*” when there is particular attention to the quality of ingredients and the documentation of the recipes, in this case, the blog is called “*prontuario*” to be consulted when in need of detailed instructions on how to prepare a dish.

On the contrary, a “*mythical style*” will be used by a blogger whose main focus is the storytelling aspect of the web page, focused on representing their stories and characters which revolve around the food that is the subject of the story.

Opposite of the “*referential style*” there is the “*oblique style*” which is characterized by interrupting the linearity of the underlying argument, requiring an interpretative plus from the reader.

Lastly, the denial of the constructive approach generates what is called “*substantial style*”, capable of bringing out the sensitive qualities of food in search of emotional complicity between the reader and the food itself. These kinds of blogs are very popular nowadays and their primary content is not about recipes and teaching people how to cook but on the aesthetics and marketability of food.

Blogs and social media are full of content whose substantial style characterizes first single posts or photographs, then entire blogs and Facebook or Instagram streams.³⁴

³³ Il Cavoletto di Bruxelles, 2018 <https://www.cavolettodibruxelles.it/>

³⁴ F. Mangiapane, *Pratiche culinarie nelle maglie della rete. Blog e contest gastronomici*, in G. Marrone (a cura di), *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014, pag.167-172.

3.2 BuzzFeed's Tasty impact on cooking videos

Over the course of the years and the development of social media, cooking blogs were followed by Youtube channels dedicated to food and then with the rise of Instagram, came the tradition of taking pictures of food, often shot in the overhead style.

Launched in July 2015, Tasty quickly revolutionized the way food content is made on social media. The BuzzFeed-owned food brand first started out as a Facebook page in July 2015 and in less than a year became the third most watched video page on the website.³⁵

The key feature of Tasty's videos, which was also what differentiated it from everyone else producing video recipes in that moment, is the use of the overhead camera angle and showing the food to be prepared only by "disembodied" hands, which means you do not see the face of the person actually preparing the food, but only their hands at work.³⁶

This was a huge innovation and it put the whole focus on the food, rather than who was making it. The typical Tasty video would start out with the ingredients of the recipe already pre-measured and arranged around the work area and then you would see the sped-up process of the preparation of the food. The final shot is always the so-called "money shot", which is the shot of the dish ready on the plate and usually being cut up to show its gooey/ crunchy/ creamy center, to make it even more appealing to the person watching it.

Tasty was founded right when Facebook started investing more and more on its video content and therefore it happened at the right time to become very very popular. In addition to that, the Tasty video format was perfect for popularity and virality, as Facebook would start playing the videos automatically as users scrolled down their feed. The videos were fast paced, often featuring inviting ingredients like cheese, bacon

³⁵ How Tasty Gets Billions of Facebook Video Views: 6 Secrets Any Business Can Use, Social Media Today, 2016, <https://www.socialmediatoday.com/social-business/how-tasty-gets-billions-facebook-video-views-6-secrets-any-business-can-use#:~:text=5..incorporating%20ingredients%20from%20other%20brands>

³⁶ S.Eilon, *How BuzzFeed killed the celebrity chef - The rise of tasty*, Thought Leaders, 2023 <https://www.thoughtleaders.io/blog/how-buzzfeed-killed-the-celebrity-chef-the-rise-of-tasty>

or chocolate and cream and you would see the end product in a short amount of time (usually around one minute).

The success of this format was such that Buzzfeed went on to create a series of related pages that used it, even though they were focused on different topics: Tasty Junior (recipes for children), Nifty (crafts and DIY), Playful (parenting tips) and Goodful (healthy living).³⁷

Many creators and Youtubers went on to adopt the same style of shooting recipes and the overhead/hands and pans style is still quite popular today.

3.3 Social media and food influencers

With the ever growing popularity of social networks, food has taken a central place in the media and nowadays it's rare to see people not taking pictures of meals before eating them. Instagram, a social media born in 2010, whose distinctive trait was being picture-centric, meaning photos were the main attraction to the app and the only words found were in the brief descriptions below them. In an interview with Forbes CJ Hernandez, Partner Solutions Manager and Publisher & Lifestyle Partnerships at Instagram, stated that food has always been a main focus on the platform, even if the focus has shifted from aesthetic pictures of food to videos of people eating to video recipes and the history behind them.³⁸

This much focus on food has permitted the rise of food influencers, whose main objective is to create their own brand using various trends on social media.

Foodies, i.e. people who post on social media about food, have influenced the trends in restaurants, bars and eateries so much so that it had a significant impact on how and what we eat and drink. Influencers affect the design of food establishments, how food and drinks are served and they can transform a failing restaurant into an overnight sensation: the only requirement is that the place is pretty, cool and Instagram-worthy. The younger generations use food influencer recommendations on

³⁷ S.Eilon, *How Buzzfeed killed the celebrity chef - The rise of tasty*, Thought Leaders, 2023
<https://www.thoughtleaders.io/blog/how-buzzfeed-killed-the-celebrity-chef-the-rise-of-tasty>

³⁸ A.Demarest, *The Evolution Of Instagram And Its Impact On Food Culture*, Forbes 2020,
<https://www.forbes.com/sites/abigailabesamis/2020/10/06/the-evolution-of-instagram-and-its-impact-on-food-culture/>

5050

social media like Instagram and TikTok, for places to eat more than they use Google or in-person suggestions. Food influencers are not new, it's enough to think about Julia Child of celebrity chefs of the 1990s, but social media has exponentially increased their platform and as we go forward this is a trend that isn't going to stop. ³⁹

When videos were introduced to Instagram it gave food creators the chance to build a stronger platform and brand, and everyday users a chance to experiment whether that's by showing a recipe or a food tour of a city. Since then, users have leaned more and more on the video aspect of Instagram, so much so that when Tiktok was invented it became incredibly popular very quickly. During the 2020 Covid-19 lockdown period everybody was home and so everybody started cooking. Most people turned to social media and to food influencers for inspiration and the content shifted from food served in restaurants and bars to home-cooked meals. ⁴⁰

In recent years food influencers have turned themselves into a brand and in doing so opened different accounts on every social media, so that they can post the same content but in a way that's specific to the single app, for example, most influencers have an Instagram page where they post beautifully aesthetic pictures of their meals, then on Tiktok they can post a short version of the video recipe with cool effects, on youtube they will post the perfectly curated and long video recipe while on Twitter they'll post a short message and a link reconnecting to the Youtube video.

3.4 The New York Times Cooking

The New York Times Cooking is the food-related section of the famous newspaper The New York Times and was born firstly as a website and subsequently grew into an Instagram profile, a Twitter profile, a TikTok profile, a Facebook profile and even a Pinterest profile where they share new recipes and food-related articles every day. The New York Times has been publishing recipes since the 1850s and created a specific separate section for them since the 1940s. In 2014 the NYT Cooking was launched as a website and as an application and today it counts thousands of recipes. ⁴¹

³⁹ A.McNally, *The Rise of the Food Influencer*, Poached, 2022
<https://blog.poachedjobs.com/2022/08/09/restaurant-business/restaurant-insights-news/rise-food-influencer/>

⁴⁰ A.Demarest, *The Evolution Of Instagram And Its Impact On Food Culture*, Forbes 2020,
<https://www.forbes.com/sites/abigailabesamis/2020/10/06/the-evolution-of-instagram-and-its-impact-on-food-culture/>

⁴¹ Wikipedia, *The New York Times*, 2024 https://en.wikipedia.org/wiki/The_New_York_Times#Content

The NYT Cooking employs 22 people, most of whom are food journalists, food reporters, recipe developers and cookbook authors. All of which have published recipes on the website. The main page of the website has a menu with 5 different options: What to cook, Recipes, Ingredients, Occasions and About. Each of these has more ramifications. The “*What to cook*” has 3 more options which are “*Staff Picks*” that contains a series of different subsections like Potluck Desserts, Easy Side Dishes, Summer Baking Bucket List; another ramification is “From our newsletter” that has 3 more subsections that correspond to each of the newsletters sent by NYT Cooking, which are The Cooking Newsletter, Five Weeknights Dishes and The Veggie; the last ramification in this first menu item is “*Perfect for*” that includes subsections like One-Pot Dinners, Weeknight Chicken, Quick Pastas, 30 Minute Vegetarian Recipes and Easy Baking. The ramifications on the menu item “*Recipes*” are Everyday recipes divided in Easy, Healthy, Weeknight, Pasta and Quick; then By meal divided in Breakfast, Lunch, Dinner, Desserts, Appetizers, Side Dishes and Drinks; then By diet split up in Vegetarian, Vegan, Gluten-free and Dairy-free; and lastly *By method* split in Air Fryer, Instant Pot, Slow Cooker, BBQ & Grilling, Sheet Pan and Baking. The next category is “*Ingredients*” which are classified by the food group they belong to such as Meat & Seafood, Vegetables & Fruit, Plant-based proteins, and lastly Rice, Grains and Pasta. The “*Occasions*” sections are split in *By upcoming holidays* and *By occasion* with subdivisions like Birthdays, Date Nights, Parties, Fourth of July or Father’s day. The last menu item is the About section that contains information regarding NYT Cooking itself and its employees and the origins of the page.

On the main page of the website the first picture is of the “*Recipe of the Day*” which changes every day and under it there are several recipes suggested depending if there’s a holiday coming up, then a “*For you*” section based on previously researched recipes or categories, there are also sections like “*Most popular this week*” based on most researched or liked recipes from users and sections of recommendations from the editors and from the newsletters.

Every recipe is structured the same way: at the top of the page there’s the title of the recipe, a picture of the finished meal, the name of the creator of the recipe and if available, which it usually is, a video tutorial of the whole process. Under this there is the total time needed, the rating and a small introduction of the recipe. After this starts

the actual recipe with the Ingredients, then the Preparation, divided in steps, then there's a rating system where one can leave a mark of 1 to 5 and at last there is a space for Cooking notes where everyone can leave a comment and most of these consists of tips and tricks regarding the recipe. Given that this is an American website all of the recipes and measurements use the imperial system but a lot of recipes have the metric system conversion or it can be found in the comments.

The website is well structured and easy to navigate, the recipes themselves are mostly simple and easy to follow and all have clear instructions. The recipes have a personal touch from the creator in the introduction part but the process is impersonal and contains only directions.⁴²

The NYT Cooking Youtube channel has 846.000 subscribers and around 144.850 millions views, and as of today 514 videos.⁴³ The channel is organized with many different playlists: some of these are just divided by creator and there there are subsections like Cooking 101, Shortcut vs. Showstopper, Try this at home, On the job, Mystery menu and Cooking the comments, these subsections all have different formats for example the Cooking 101 playlists is focused on teaching the basic skills needed for cooking, Shortcut vs. Showstopper compares simple recipes with more complex versions of the same product and so on, each one is different. All the cooking video are filmed in a studio kitchen, with the exception of videos made during the Covid19 quarantine period;, the kitchen is a simple and elegant space consisting of a work surface with a stove top to the side and utensils are put on the working surface only when in use so the space is tidy. Dirty tools and utensils are promptly removed from the frame and the space is kept clean at all times. Same as with television cooking the preparation times, cooking times and cooking and resting times are all cut but unlike cooking shows, there are not usually more products made for a single video to use in different steps but the same product is used from the beginning of the preparation. Most videos are recorded with the creator in the middle of the frame while recording all their actions, sometimes for specific or complicated steps the frame moves and records from above the movement of the hands and whatever bowl or pot they are using. During the

⁴² Recipes and Cooking Guides From The New York Times, NYT Cooking, 2024
<https://cooking.nytimes.com/>

⁴³ NYT Cooking, YouTube consultato il 16/06/24 <https://www.youtube.com/@NYTCooking>

video, the chef will explain each step of the process they are doing both before and while doing it. In a different format of video, one like “On the job” there aren’t any video recipes but the videos are structured more like a reportage on different restaurants or food establishments in New York and centered around interviews of workers and owners. Different creators have a different style of communication and creation, so everybody can find the type of content they prefer and have many options.

The Instagram channel is structured differently from YouTube due to the nature of the app itself. The NYT Cooking page has 4.1 million followers, follows about 148 other accounts and has 10.342 posts as of today.⁴⁴ The posts don’t only involve recipes and photos of food but they involve articles published in The New York Times Cooking column. The posts about recipes usually have the same structure: a picture of the meal and the description below the post tagging the creator and redirecting to the link in the bio section in the profile, in each post there are usually given credits to the photographer and food stylist who took the photo. For the posts about articles, it’s a bit different: the picture contains the title of the article and usually a picture of the subject and the description will contain a preview of the article itself and credits to the writer and photographer, there’s also a reference to the link in bio. On the channel, there are many highlights and there is one for every creation on the page, there are ones for collections of new recipes, spicy dishes, easy or no-bake desserts, vegan and vegetarian, collections based on an event like Christmas or Thanksgiving recipes and so on.

On the Instagram page, there is the possibility of having longer videos in the form of Reels that allow creating content specifically for social media, some of the videos are taken directly from the YouTube content but in a much more reduced way like a faster-edited version of a longer video or some behind the scene content, other times it’s content created on purpose for Reels. Sometimes these videos are made by responding directly to comments or videos related to trends that are happening in real-time on social media like ASMR cooking videos.

Lastly, the NYT Cooking channel on TikTok has 403.224 followers, 5,1 million likes and it follows only 17 accounts which are other New York Times related channels

⁴⁴ NYT Cooking (@nytcooking) • Foto e video di Instagram, 2024
<https://www.instagram.com/nytcooking/> consultato il 16/06/24

and the accounts of creators that work for the NYT Cooking.⁴⁵ This channel presents the same content that is found on the Instagram Reels page, the videos are mostly the same. One thing that differentiates is the presence of playlists, that are different from Instagram highlights but are the same as YouTube playlists and the tiktoks are clips taken from the YouTube video. This is because the audience of the Instagram and TikTok channels is very similar and consequently the content being presented to them is also very similar.

3.5 How do trends on social media influence content ?

The arrival of social media on the internet gave the chance to anyone to upload clips and videos about anything in the hopes of going viral. This led to the creation of many tropes still on social media now, like recreating dishes from movies or cartoons, creating massive portions of very caloric foods and cake decorating tutorials. Around 2015, thanks to the massive popularity of BuzzFeed's Tasty, a new style of video became popular, the "hands and pans" clips, nothing more than videos shot from above where only the hands of the person cooking can be seen, this led to the rise of so-called "hostless" videos.

During the Covid19 lockdowns in 2020, TikTok's popularity exploded despite being available in the USA since 2016. One of the special characteristics of this app is the hyper-personalized "For you" page where the algorithm creates a coda of videos specifically tailored to the user's taste based on past interactions with videos. Thanks to the "Stitch" and "Duet" features on the app, people can turn videos into a two-way conversation by adding clips of other people's videos to their own. This benefited cooking videos the most due to the possibility of comparing results and being able to create short videos of the whole cooking process instead of only using pictures. This has changed the way video recipes are presented today, in contrast with only 10 years ago when video recipes were seen on blogs or on television and the whole process was explained and documented, nowadays the long cooking process has been reduced to 30 or 45 seconds of entertainment. Today the goal is no longer to convey a skill like learning to cook but it's entertainment and keep people's attention as long as possible.

⁴⁵ NYT Cooking (@nytcoking) Ufficiale, TikTok, 2024, [https://www.tiktok.com/@nytcoking#:~:text=NYT%20Cooking%20\(%40nytcoking\)%20Official%20%7C%20TikTok](https://www.tiktok.com/@nytcoking#:~:text=NYT%20Cooking%20(%40nytcoking)%20Official%20%7C%20TikTok) consultato il 16/06/24

There are many styles and trends of videos on TikTok, one of these is “the Turbocharged M.C” an energetic host that injects every step of the recipe with personality.⁴⁶ This style of video has a very charismatic and high-energy host, they are usually men and the videos are incredibly fast-paced with clips lasting as little as 0.2 seconds.

Another one is “the gentle storyteller” which features a soft spoken creator telling a story over clips shot from above. The voice-over narrates a personal anecdote from the creator's life and doesn't explain the recipe or what happens in the video at all. This type of video connects to a small level with blog creators of the 2010s who used personal stories to build their brand and attract readers.

The “mad scientist” type of creators make videos to trick viewers into interacting with their content by causing rage and creating dishes for shock value only. These videos are not for instructions but only to create bizarre combinations of food that cause disgust. A different type of recent trend is asmr cooking video, where creators use incredibly sensitive microphones to record detailed audio of the cooking process to stimulate viewers. These types of videos are often filmed using the “hands and pans” style and the chef doesn't speak so there isn't any explanation for the process of the recipe.

In recent years the goal of video recipes has changed from teaching a fundamental skill to being used as entertainment. These new videos are not teaching how to cook but they are trying to go viral and TikTok's algorithm doesn't reward originality, diversity or complexity.⁴⁷ It rewards recipes that are low-cost and easy to execute. Modern viral cooking videos are not trying to help people better their culinary skills but they encourage people to prepare recipes that are at their skill level without pushing for improvement. The art of cooking is a deeply personal and human activity and while there are creators who make this type of cooking content the vast majority aren't.

⁴⁶ P.Krishna, U. Syam, *How Cooking Videos Took Over the World*, The New York Times, 2023
<https://www.nytimes.com/interactive/2023/08/07/dining/cooking-videos-tiktok.html>

⁴⁷ *ibidem*

Cooking programs began with the clear purpose of being educational, of teaching a skill, but with the continuous change of society, this purpose was lost more and more to entertainment. It's enough to look at the progressive spectacularization of cooking shows with the birth of celebrity chefs and later with the start of cooking game shows. This process was accelerated by social media platforms and nowadays if the goal is still to educate, it's no longer clear.

CONCLUSIONI

La ricetta è stato il primo mezzo di comunicazione "permanente" della cucina. Attraverso i ricettari si è potuto trasmettere sapere e conoscenze tecniche della cucina a tutti, senza problematiche di errori o dimenticanze rispetto alla comunicazione orale. I ricettari, dapprima riservati solo a prestigiosi cuochi uomini, con il tempo, l'avanzamento della borghesia e la nascita della figura professionale della cuoca, hanno coadiuvato l'alfabetizzazione femminile.

Con l'invenzione della televisione si ha un cambiamento nella comunicazione nel genere culinario. I primi programmi di cucina hanno lo scopo di educare lo spettatore, nascono, infatti, programmi come *Viaggio nella valle del Po alla ricerca di cibi genuini* di Mario Soldati e *The French Chef* di Julia Child. Entrambi questi programmi hanno come obiettivo quello di insegnare qualcosa allo spettatore: in particolare Mario Soldati istruisce sulla vita, cultura e tradizioni della popolazione contadina dell'Italia settentrionale, mentre Julia Child mostra le tecniche, i gusti e i segreti della cucina francese alla popolazione statunitense.

Entrambi i programmi riescono pienamente nel loro intento utilizzando un linguaggio chiaro, semplice, corretto e toni calmi; in *The French Chef* i movimenti utilizzati dalla presentatrice e i termini tecnici vengono illustrati in dettaglio, utilizzando ulteriori spiegazioni se necessario. Nonostante la trasmissione di Soldati sia meno pratica i concetti vengono comunque fatti vedere accuratamente attraverso servizi minuziosi.

Con il tempo lo scopo della televisione è cambiato, dall'educazione all'intrattenimento. Questo cambiamento è avvenuto lentamente con un periodo di transizione tra gli anni '70 e '90, attraverso programmi culinari condotti da grandi attrici del cinema italiano come Ave Ninchi e Wilma De Angelis. Entrambe queste donne, prima di condurre programmi di cucina avevano carriere in ambiti completamente diversi ed è proprio per questo motivo che gli è stata affidata la conduzione di programmi importanti come *Colazione allo studio 7*, *A tavola alle 7*, *Telemenù* o *A pranzo con Wilma*, per attirare e intrattenere il pubblico. In questo periodo si lasciano le norme rigide di conduzione degli anni '50 per un approccio più leggero. Questo cambiamento continua nel nuovo millennio con l'introduzione dei cooking show, il

primo e più lungevo è *La prova del cuoco* che apre le porte ad una serie di programmi come questo. A rendere la figura dello chef ancora più centrale, spostando l'attenzione dal cucinare in sé, sono programmi come *I menù di Benedetta* e *Simply Nigella* che attingono alla narrazione dell'eroe, in questi casi, eroine che si battono con la cucina e ne escono sempre vincitrici con piatti buonissimi e bellissimi.

La nascita dei social media spinge questo fenomeno all'estremo con i blogger di cucina che si rendono protagonisti assoluti della narrazione e l'atto di cucinare passa sempre più in secondo luogo. I food influencers utilizzano foto di bellissimi cibi per aderire a trend o per pubblicizzare locali, tanto da modificare le abitudini delle persone. Una piccola eccezione è il sito web e il canale YouTube del New York Times Cooking in cui l'elemento educativo e l'intrattenimento sono in equilibrio, creando una serie di ricette e video ricette con procedimenti chiari, semplici ma esaustivi. Questo si perde, invece, nei canali Instagram e TikTok del NYT Cooking dove ci sono solo brevi video che rimandano alla pagina web o al canale YouTube o contenuti creati appositamente per questi canali, talvolta seguendo trend o rispondendo a commenti di altri utenti.

Possiamo quindi concludere che l'obiettivo originale di educazione delle video ricette è stato sostituito, in parte o a volte completamente, dall'intrattenimento in percentuale variabile in base alle piattaforme social in analisi.

BIBLIOGRAFIA E SITOGRAFIA

- G. Marrone, *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci, 2014
- Edizioni | Pellegrino Artusi, <https://www.pellegrinoartusi.it/il-libro/edizioni/>
- P. Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Firenze, Arte della Stampa, 1891.
- Rai.it - La storia,
<https://www.rai.it/dl/rai/text/ContentItem-20844e48-74d8-44fe-a6f4-7c224c96e8e4.html>
- Mario Soldati, Viaggio nella valle del Po,
<https://www.raiplay.it/programmi/viaggionellavalledelpo>.
- K. Spring, "Julia Child" National Women's History Museum,
<https://www.womenshistory.org/education-resources/biographies/julia-child>
- Julia Child on PBS, Boeuf Bourguignon | The French Chef Season 1 | Julia Child, [video], YouTube
<https://www.youtube.com/watch?v=NIGFkXd-OT0&list=PLIRSZrtZRI6Ceg0y17lz9RRwgxVDWAbUq>
- G, Lo Cascio, Tagli del bovino americani: finalmente la traduzione in italiano - BBQ4All.
<https://bbq4all.it/tagli-del-bovino-americani-e-italiani/>
- G. Iovane, Ave Ninchi, la prima regina del mezzogiorno tv, TvBlog, 2021.
<https://www.tvblog.it/post/a-tavola-alle-7-ave-ninchi>
- Rai Teche, *Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini*, 2022,
<https://www.teche.rai.it/2022/07/viaggio-sentimentale-nellitalia-dei-vini/>
- G. Iovane, *Wilma de Angelis, la "cuciniera" inventata da Paolo Limiti*, TvBlog, 2021,
<https://www.tvblog.it/post/wilma-de-angelis-telemenu>
- Wikipedia, *La prova del cuoco*; 2024 , https://it.wikipedia.org/wiki/La_prova_del_cuoco
- Wikipedia, *Ready Steady Cook*, 2024, https://en.wikipedia.org/wiki/Ready_Steady_Cook
- Wikipedia, *I menù di Benedetta*, 2024,
https://it.wikipedia.org/wiki/I_men%C3%B9_di_Benedetta
- Wikipedia, *Nigella Lawson*, 2024 https://en.wikipedia.org/wiki/Nigella_Lawson
- Wikipedia, *Food Network (Italia)*, 2024 [https://it.wikipedia.org/wiki/Food_Network_\(Italia\)](https://it.wikipedia.org/wiki/Food_Network_(Italia))
- Green Kitchen Stories — Healthy Vegetarian Family Recipes, 2024
<https://greenkitchenstories.com/>
- Il Pranzo di Babette- Ricette, buona tavola, fantasia e creatività, 2024
<https://pranzodababette.wordpress.com/>
- Fatto in casa da Benedetta, 2024 <https://www.fattoincasadabenedetta.it>
- Il Cavoletto di Bruxelles, 2018 <https://www.cavolettodibruxelles.it/>
- *How Tasty Gets Billions of Facebook Video Views: 6 Secrets Any Business Can Use*, Social Media Today, 2016,
<https://www.socialmediatoday.com/social-business/how-tasty-gets-billions-facebook-video-view-s-6-secrets-any-business-can-use#:~:text=5..incorporating%20ingredients%20from%20other%20brands>
- S. Eilon, *How BuzzFeed killed the celebrity chef - The rise of tasty*, Thought Leaders, 2023
<https://www.thoughtleaders.io/blog/how-buzzfeed-killed-the-celebrity-chef-the-rise-of-tasty>
- A. Demarest, *The Evolution Of Instagram And Its Impact On Food Culture*, Forbes 2020,
<https://www.forbes.com/sites/abigailabesamis/2020/10/06/the-evolution-of-instagram-and-its-impact-on-food-culture/>
- A. McNally, *The Rise of the Food Influencer*, Poached, 2022
<https://blog.poachedjobs.com/2022/08/09/restaurant-business/restaurant-insights-news/rise-food-influencer/>
- Wikipedia, *The New York Times* , 2024
https://en.wikipedia.org/wiki/The_New_York_Times#Content
- Recipes and Cooking Guides From The New York Times, NYT Cooking, 2024
<https://cooking.nytimes.com/>
- NYT Cooking, YouTube consultato il 16/06/24 <https://www.youtube.com/@NYTCooking>
- NYT Cooking (@nytcooking) • Foto e video di Instagram, 2024
<https://www.instagram.com/nytcooking/> consultato il 16/06/24

- NYT Cooking (@nytcooking) Ufficiale, TikTok, 2024, [https://www.tiktok.com/@nytcooking#:~:text=NYT%20Cooking%20\(%40nytcooking\)%20Official%20%7C%20TikTok](https://www.tiktok.com/@nytcooking#:~:text=NYT%20Cooking%20(%40nytcooking)%20Official%20%7C%20TikTok) consultato il 16/06/24
- P.Krishna, U. Syam, *How Cooking Videos Took Over the World*, The New York Times, 2023 <https://www.nytimes.com/interactive/2023/08/07/dining/cooking-videos-tiktok.html>

RINGRAZIAMENTI

Un ringraziamento alla mia famiglia, in particolare ai miei genitori, ai miei nonni e specialmente a mia sorella Sara per il continuo sostegno e incoraggiamento durante questo percorso, senza i quali non avrei raggiunto questo traguardo.

Un ulteriore ringraziamento alle mie compagne di studio Elena e Giovanna, la cui presenza al mio fianco attraverso questa esperienza universitaria è stata indispensabile per la buona riuscita dello stesso e soprattutto per l'amicizia nata in questi anni.

Infine vorrei ringraziare il Prof. Dario Del Fante, relatore di questo elaborato, per avermi guidato nella stesura con cura e attenzione.