

IN CUCINA DA EVA, DA CHIETI SU GIALLO ZAFFERANO LE RICETTE PER TUTTI

9 Aprile 2020



Ph. Eva D'Antonio

CHIETI - “Se lo posso fare io, lo possono fare tutti”. Parola di **Eva D’Antonio**. Classe 1978, pescarese di nascita, trapiantata a Chieti da anni, Eva è una food blogger della grande famiglia di *Giallo Zafferano*, il portale dedicato a una cucina accessibile a tutti, dove da nove anni cura il blog “In cucina da Eva”.

Di formazione designer, con una laurea magistrale ad Ascoli Piceno, il cibo ha sempre fatto parte della sua vita. “Le mie zie sono molto brave a cucinare e lo era anche mio padre, specie nella cucina tradizionale e marinara di Pescara - racconta a *Virtù Quotidiane* - . Un po’ per golosità e un po’ perché sono la prima di sei figli, sono sempre stata dietro ai fornelli”.

Per Eva la cucina non è una questione solo di necessità, ma un desiderio di sperimentare e provare. Anche nelle sue tesi di laurea triennale e magistrale è la cucina a dominare, prima

con un approfondimento su degli oggetti di design per il food e poi con la realizzazione di un vero e proprio libro di cucina.

“Circa 11 anni fa ho aperto un gruppo sui social dal nome ‘Cucina e dintorni’, avevo raggiunto 8 mila follower. Un’amica nel frattempo mi ha suggerito di aprire un blog, facendomi conoscere per la prima volta il portale di Giallo Zafferano”.

Eva si affaccia timidamente portando la sua cucina online. “Ero piena di dubbi, non avevo dimestichezza con le foto, né con i social. Giallo Zafferano in questo supporta molto e io nel frattempo ho continuato a studiare”.

Ricetta dopo ricetta, tra corsi di social media manager e di food photography, In Cucina di Eva attrae sempre più follower. “Sono arrivata a raggiungere punte 500 mila visite mensili sul blog”. Anche su Facebook e Instagram la food blogger è seguitissima, con 14 mila follower in totale.

“Nel 2014 ero undicesima nella classifica dei 100 food blogger più letti su Giallo Zafferano”, dice. Ma un dramma familiare e la perdita del papà le impongono un brusco rallentamento. Una figura importante per Eva, presentissima nelle sue pagine, dove ha raccolto proprio le ricette imparate dal padre. Un modo per ricordarlo ogni giorno.

“Il blog è cresciuto con me – confessa -. Ho cominciato con una cucina di sperimentazione, poi mi sono spostata più nella tradizione regionale. Da un po’ di tempo ho scoperto un’intolleranza al lattosio e così ho cominciato a lavorare anche su ricette con elementi sostitutivi”.

Nulla è lasciato al caso In Cucina da Eva, dove le foto sono curatissime, e dove prima di proporre agli utenti un piatto, le ricette vengono sperimentate almeno due o tre volte. “Voglio che tutti i procedimenti siano i più chiari e precisi possibili – sottolinea -. Cerco anche di capire e sondare cosa vogliono gli utenti e propongo loro soluzioni. Ad esempio in questi giorni di coronavirus, le ricerche più frequenti erano sui lievitati. Per diversi giorni è stato difficilissimo trovare il lievito nei supermercati e così ho proposto loro, affidandomi ai consigli di uno chef, un metodo alternativo e sicuro per produrre un lievito in casa che potesse essere costantemente rinfrescato”.

In questi giorni pasquali, D’Antonio è al lavoro su una delle sue ricette di punta. I fiadoni. “Mia mamma il sabato santo preparava un tipo particolare di fiadone, con il salame. Li adoro. Erano particolarmente buoni anche quelli classici di una ricetta di mia zia. In questi giorni sto proponendo sul mio blog un’alternativa a questa ricetta, prendendo spunto dal procedimento

che mi è stato suggerito dalla madre di mia cognata”.

“In Cucina da Eva” è un blog vivo, al passo con i tempi, continuamente in evoluzione. “A breve - annuncia - vorrei cominciare a fare qualche video ricetta per mostrare ancora meglio tutti i passaggi e poi mi piacerebbe collaborare con aziende abruzzesi”.



