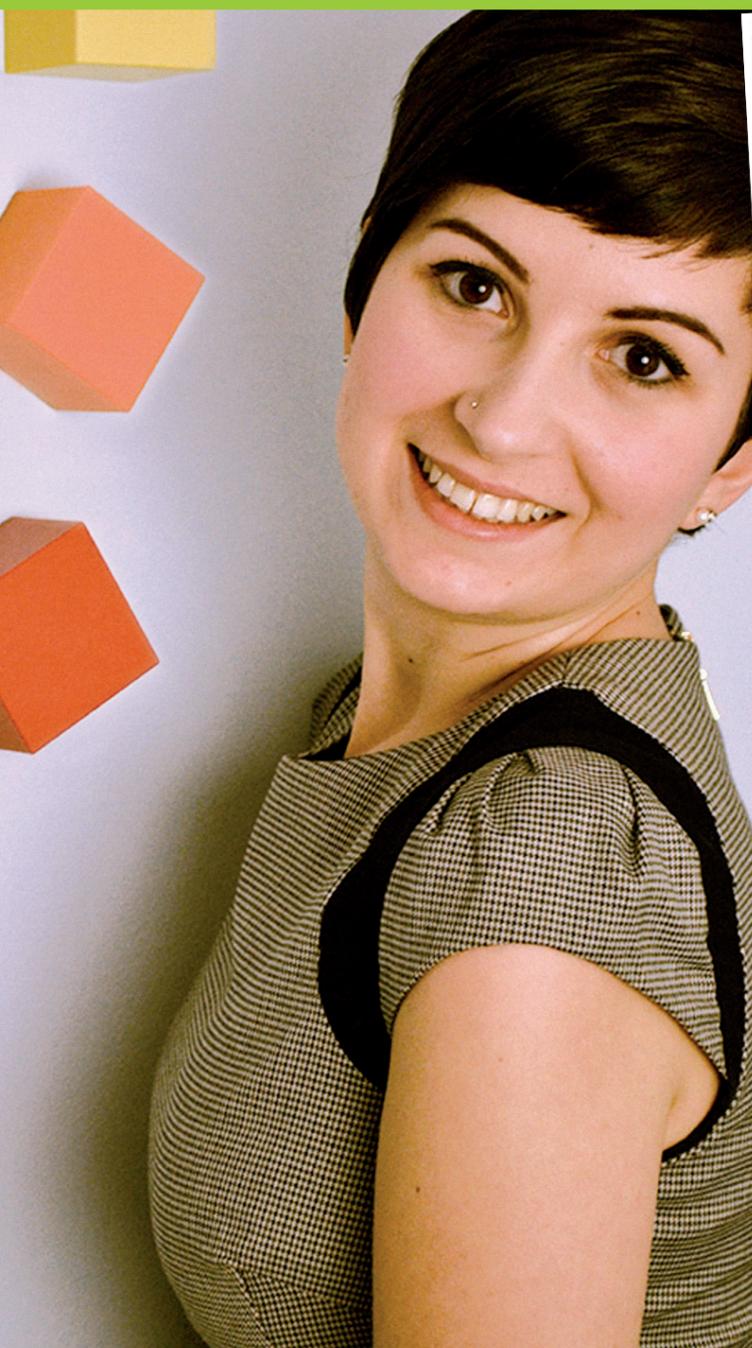




«VI DO IO LA RICETTA PER MANGIARE MEGLIO E... TROVARE UN NUOVO LAVORO»

«Ero disoccupata, ma seguendo la mia passione per il cibo ho creato

Ricette-bimby.net. Oggi mi dà da vivere. Il mio segreto? La dedizione», spiega



Matteo Cislaghi
Milano - Marzo

Facevo la commessa part-time a Milano, poi sono tornata nella mia Torino per occuparmi di mia sorella Noemi, a cui sono molto legata. Avevo bisogno di un lavoro che mi permettesse di mantenermi senza staccarmi troppo da lei, che è una ragazza autistica. E così sono diventata una *food blogger*. Ylenia Baschiroto, per gli amici Nea, è una timida ma pimpantissima ragazza torinese con il pallino della cucina. A suggerirle di aprire un blog di ricette è stato il suo ragazzo, Giuseppe, esperto di servizi digitali online. Detto, fatto, è nato il blog www.ricette-bimby.net. Sono passati cinque anni da quel giorno. E oggi Nea e il suo robot da cucina (Bimby) sono diventati un piccolo caso su Internet, dove sfornano piatti per tutti i palati. Al punto che il sito si è trasformato per lei in uno stipendio regolare.

Ylenia, quando hai capito che il blog era diventato a tutti gli effetti un lavoro?

«Ho iniziato nel 2010 quasi per gioco, spinta da Giuseppe

che conosce bene la mia passione per i fornelli. Un giorno mi ha detto: "Perché non metti a frutto il tuo talento con un progetto creativo che possa essere di aiuto e ispirazione per gli altri?". Mese dopo mese e tante fotoricette pubblicate, la visibilità ha cominciato a salire. Così mi sono fatta un po' di conti, ho aggiornato la tecnologia del blog per stare sempre al passo, ho aperto la partita Iva ed eccomi qua».

«Il mio blog è una piccola azienda»

Dov'è il business?

«Nei banner pubblicitari che mi consentono di ricavare tutti i mesi una cifra sufficiente per mantenermi. Ma ci tengo a dirlo: non è facile. Dedico al lavoro tantissimo tempo, sono sempre online con l'eccezione del giorno di Natale. Sperimento ricette, scatto le foto, le pubblico, rispondo alle e-mail, mi procaccio le inserzioni e mi faccio da contabile. Non stacco mai con la formazione e l'aggiornamento. Insomma, sono una vera, piccola azienda».

In questo modo, il sito e i social network collegati fanno numeri molto importanti.

«Migliaia di visite al giorno sul blog e più di 272mila "mi piace" su Facebook, il social che mi porta il principale volume di traffico. E naturalmente sono anche su Instagram, su Pinterest e su Twitter».

«Giuseppe, il mio giudice personale»

La tua forza è l'aver trovato la giusta nicchia di mercato: perché proprio il Bimby?

«L'avevo in casa la mamma e lo utilizzava poco. Allora ho deciso di dare "una vita" al robot e mi sono appassionata a quel modo comodo di cucinare, adatto a chi va di fretta dopo una giornata di lavoro. Quindi mi sono ritagliata il mio spazio in Rete in un settore che all'epoca aveva pochissimi *competitor*, e questa è stata certamente la mia fortuna. Voglio però precisare che il blog non è in alcun modo collegato all'azienda che produce il Bimby».

Hai aperto anche una sezione per vegani.

«Sì, in famiglia ho imparato ad apprezzare un'alimentazione gustosa ma sana. Io e mia sorella siamo vegetariane: per questo sono attenta alle esigenze di chi fa una scelta etica, di salute, e anche a chi soffre di intolleranze alimentari».

Le lettrici e i lettori che cosa ti chiedono?

«Il dolce tira sempre tantissimo! Accontento volentieri le richieste: tra dolce e salato io scelgo il primo. Lo ammetto, sono un po' di parte».

Hai un mito ai fornelli?

«Mia nonna Lina: a 84 anni compiuti fa ancora delle fantastiche marmellate. Il mio riferi-



La Pasqua secondo Nea: la colomba "veloce"...

Ingredienti:

- 3 uova • 350 gr di farina • 180 gr di zucchero • 100 gr di burro ammorbidito • 150 ml di latte • 100 gr di mandorle pelate • 50 gr di mandorle amare • 1 bustina di lievito • 100 gr di arancia candita • 100 gr di granella di zucchero per colombe • una bustina di lievito per torte salate • liquore alle mandorle • scorza di arancia e di limone grattugiata

Per la preparazione nel dettaglio vai su www.ricette-bimby.net, poi clic su "ricette delle Festività".

... E il rustico fantasia

Ingredienti per la pasta:

- 400 gr di farina • 180 ml d'acqua • 10 gr d'olio extravergine d'oliva • 10 gr di sale • mezzo panetto di lievito di birra • un pizzico di zucchero

E per il ripieno:

- 2 uova • un cucchiaio di parmigiano o pecorino romano grattugiato • 200 gr di spinaci o bietole lessati • 200 gr di ricotta • sale quanto basta

Per la preparazione nel dettaglio vai su www.ricette-bimby.net, poi clic su "ricette delle Festività".



mento resta la sua cucina semplice, casalinga».

Chi testa le tue ricette?

«Il più delle volte Giuseppe: è lui il mio giudice di *Master-Chef*. Ma mi capita di coinvolgere anche amici e parenti. Sono molto esigente con me stessa, provo e riprovo fino a quando non ottengo il piatto esattamente come lo voglio».

Hai un consiglio da dare a chi volesse provarci come hai fatto tu?

«Io suggerisco di non buttarsi nella mischia online semplicemente sperando che vada bene: ci vuole competenza e bisogna crederci. La differenza si fa solo mettendo tutto te stesso al servizio del progetto: quelle che leggi sul blog non sono delle

generiche ricette, ma le ricette di Nea. E per mantenere il livello non bisogna mai perdere di vista la passione».

Come ti vedi, diciamo, tra cinque anni?

«Sempre blogger! Questa è la mia strada. Tra le tante cose sto già pensando di tradurre il sito in lingua straniera: mai stare fermi su Internet».

EX COMMESSA Ventisei anni, torinese, Ylenia Baschiroto ha fatto della passione per la cucina e per la tecnologia una vera professione. Nel 2010 ha aperto il fortunato blog www.ricette-bimby.net (nel riquadro in alto l'home page). Prima era commessa.