



Carlotta, laureata in diritto, oggi gestisce un blog sulla cucina che conta 12mila follower.



# Le cantastorie del cibo

Lugano si appresta a trasformarsi in “Città del gusto”. E tra gli stand si aggireranno anche loro, i “food blogger”. Appassionati che raccontano la cucina attraverso le nuove tecnologie. Le storie di Carlotta, Esther e Alessandra.

**TESTO** PATRICK MANCINI **FOTO** ALAIN INTRAINA

Lugano è pronta a trasformarsi nella capitale svizzera del gusto. Dieci giorni di festival, tra il 13 e il 23 settembre, e un programma denso di eventi enogastronomici. La città sul Ceresio sarà meta di critici e curiosi. E anche di *food blogger*, i nuovi cantastorie della cucina. Persone che, per mestiere o per passione, raccontano il cibo attraverso le nuove tecnologie. Un po' come Carlotta Moretti, 35enne di Gentilino. «E pensare che fino ai 30 anni facevo tutt'altro. Mi ero laureata in diritto».

## Bassotto superstar

Oggi Carlotta ha oltre 12mila *follower*, o seguaci, suddivisi tra *Instagram*, *Facebook* e il suo *blog*. E parla di cucina per professione. A fare da spartiacque tra la sua prima e la sua seconda vita, un periodo buio, difficile. «Sono stata costretta a ricominciare da zero. Dentro di me avevo tanta voglia di lanciarmi in qualcosa di nuovo. Il primo *blog* l'ho aperto in maniera amatoriale. Poi mi sono accorta di essere brava nella cura dei dettagli. E questo aspetto mi rendeva particolarmente credibile verso il pubblico». Accanto a Carlotta, c'è Giotto, un simpatico bassotto di 8 anni. «È stato lui a ispirare il mio nome d'arte, “Carlotta e il bassotto”. Perché mentre cucinavo, mi osservava sempre. All'ini-

zio in molti mi dicevano che quel nome non avrebbe potuto funzionare, perché si sarebbe potuto confondere con qualcosa legato agli animali. Invece, penso sia stato decisivo per il mio successo». Un braccio mobile per la videocamera, un mini cavalletto per smartphone, l'immane computer portatile. La cucina di Carlotta, che punta sui prodotti stagionali, è un inno alla precisione. «Decido io di cosa parlare nei miei *post* e nei miei video. La mia fonte di guadagno è legata soprattutto ai miei *workshop*, e alle partecipazioni televisive. Ultimamente ho pure aperto uno *shop online*, con attrezzi da cucina selezionati da me».

## La pioniera

Attrezzatissima anche Esther Kern, 49enne zurighese, una vera pioniera del settore. Nel 2002, apre il suo primo sito culinario. «Con grande anticipo rispetto all'era dei *food blogger*», commenta, fiera. Da allora, il suo impero cresce in maniera esponenziale. Tra le sue ultime intuizioni, il progetto *Leaf to Root*. «Grazie al quale mostro al pubblico come riutilizzare le parti scartate della verdura». Esther, che collabora anche con la piattaforma *Foby* e che di recente in Cina è stata premiata come terza migliore *food blog-*

*ger* al mondo, ha un interesse particolare per i legumi. «E più in generale per i prodotti della terra. Spesso mi reco nelle fattorie, per parlare con i contadini e trarre nuovi spunti per le mie ri-

cette. Il mio modo di scrivere è diretto. Non ho filtri. La gente apprezza la sincerità e la genuinità».

## Neofita con furore

Più spartana, ma non meno originale, Alessandra Ferrara, classe 1990, di Molino Nuovo. Di professione giornalista, fa la *food blogger* per hobby da un paio d'anni. «Sono sempre stata una gran mangiona. Amo la cucina, in ogni sua forma. E il *food blogger*, in fondo, è un appassionato di cucina che racconta il cibo. Nulla di più». Nel suo *blog*, “Il cibo secondo Alexis Regus”, Alessandra propone sue ricette personali e racconta di esperienze enogastronomiche vissute in Svizzera e all'estero. «Quando trovo qualcosa di buono che possa piacere al mio pubblico, ne parlo. Con semplicità e spontaneità. A volte la gente mi chiede consigli. Ed è gratificante». Alessandra è talmente innamorata del cibo che ogni anno prende vacanza durante la settimana che precede il Natale. «La dedico alla sperimentazione di nuovi manichetti da mangiare nel corso delle festività. E ovviamente poi ne riferisco sul



Cooperazione  
4002 Basilea  
0848/ 400 400  
www.cooperazione.ch

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste generiche  
Tiratura: 125'696  
Periodicità: settimanale



Pagina: 32  
Superficie: 154'532 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70612003  
Clipping Pagina: 3/4

*«mio blog e sui social».* ●



[www.carlottaeilbassotto.com](http://www.carlottaeilbassotto.com)

[www.leaf-to-root.com](http://www.leaf-to-root.com)

[www.ilcibodialexisregus.altervista.org](http://www.ilcibodialexisregus.altervista.org)

[www.luganocittadelgusto.ch](http://www.luganocittadelgusto.ch)



A sinistra Alessandra Ferrara, in arte Alexis Regus, davanti a un primo piatto. Carlotta e i suoi strumenti di lavoro in cucina.



Cooperazione  
4002 Basilea  
0848/ 400 400  
www.cooperazione.ch

Genere di media: Stampa  
Tipo di media: Riviste generiche  
Tiratura: 125'696  
Periodicità: settimanale



Pagina: 32  
Superficie: 154'532 mm²

**SAPORI TICINO**  
SAVEURS AGENCY

Ordine: 3008264  
Tema n°: 581.009

Riferimento: 70612003  
Clipping Pagina: 4/4

## TRE SERATE DI SHOW COOKING AL MERCATO RESEGA

Vinci una serata ai fornelli con uno chef stellato

**Dal 10 al 22 settembre, il Mercato Resega di Canobbio ospiterà «Il gusto al centro».**

Tre le numerose proposte, la partecipazione a un esclusivo show cooking. L'occasione è più che ghiotta: non capita spesso, infatti, di poter seguire in prima fila uno chef stellato all'opera. Un'opportunità rara e prestigiosa, di cui beneficeranno i venti fortunati che, a tre riprese, verranno sorteggiati tra la clientela del Mercato Resega di Canobbio (il tagliando di partecipazione al concorso è reperibile alle casse dei negozi del Mercato Resega). Ai fornelli del ristorante Coop, situato all'interno del centro commerciale, vi saranno:

- Andrea Bertarini, del Ristorante Vicania di Vico Morcote, il **23 agosto**;
- Bernard Fournier, del Ristorante Da Candida di Campione d'Italia, il **30 agosto**;

- Luca Bellanca, Ristorante Metamorphosis di Lugano-Paradiso, il **6 settembre**.

Alle 18.30, s'inizierà con una parte didattica sulla scelta di prodotti nell'ipermercato Coop, per poi passare alla cucina e alla cena conviviale.

L'evento è parte del progetto "Il gusto al centro", che dal 10 al 22 settembre ospiterà un mercato ticinese, con creazione ed esposizione di articoli locali. Non mancheranno, giovedì, venerdì e sabato, le degustazioni enogastronomiche.

L'iniziativa firmata Coop s'inserisce nel quadro di "Lugano città del gusto", in programma dal 13 al 23 settembre. L'evento si articolerà su tre location: Padiiglione Conza, Palazzo dei congressi e Villa Ciani. Un'ideale tavola a cui tutti potranno sedersi.

[www.mercatoresega.ch](http://www.mercatoresega.ch)