

# Il genere ‘ricetta’ in lingua inglese

## Dalla tradizione ai food blog tra stabilità ed evoluzione

*Giuliana Garzone*

DOI: <http://dx.doi.org/10.7359/818-2017-garz>

*Parole chiave:* food blog, ricetta, ricettari, videoricetta, YouTube.

*Keywords:* food blog, recipe, recipe books, viedorecipe, YouTube.

### 1. INTRODUZIONE

Ormai da alcuni anni il genere ‘ricetta’ conosce una stagione di grande popolarità per tutta una serie di ragioni, tra cui la rinnovata attenzione per la salute e il benessere, l’interesse per i fatti culturali di tipo più marcatamente identitario, la passione per gli hobby creativi. Ma tutti questi fattori non sarebbero bastati a portare ricettari e ricette al successo di cui godono oggi se l’attenzione per la cucina non fosse stato sospinto dalla fortuna di programmi televisivi come *Masterchef*, *Hell’s Kitchen*, *Jamie’s Comfort Food* (in Italia *Cotto e mangiato*, *La prova del cuoco*, ecc.) e facilitato dall’immediatezza di consultazione di Internet e dalla sua immensa ricchezza enciclopedica.

Diffusa ormai nei media più diversi, la ricetta non ha però smesso di prosperare anche sulla carta stampata, che – come si vedrà – resta comunque un punto di riferimento. Il successo editoriale dei ricettari, sovente ‘appoggiati’ a programmi televisivi enogastronomici e più recentemente a blog e videoricette su YouTube, costituisce un esempio significativo di rimediazione, secondo la definizione originale di Bolter e Grusin (1999, 45, 55): un medium più recente, la televisione, incorpora i contenuti di una forma più tradizionale di comunicazione, la carta stampata, e successivamente, tali contenuti oltre che vivere di vita propria, ritornano alla carta stampata, portando con sé nuove caratteristiche derivanti dall’elabo-

razione televisiva, per esempio, l'uso di immagini – talora in sequenza ad illustrare le procedure – oppure l'autorialità di un personaggio mediatico. Sicché la ricetta, pur mantenendo e anzi rafforzando le sue posizioni sulla carta stampata, si trova diffusa in numerose forme di comunicazione – siti web dedicati, blog, post di Facebook e Instagram, YouTube, app per smartphone, e-book – con una grande variazione di contesti e media rispetto ad un passato che l'ha vista principalmente collocata all'interno di un ricettario. Il ricettario è una sorta di antologia, raccolta intorno a un personaggio (p. es. *Betty Crocker's Cookbook*, Betty Crocker Editors 2011; *l'Artusi*), oppure a un tema o ingrediente (*Pasta: The Essential New Collection from the Master of Italian Cookery*, Carlucci 2014; *Nigella Summer: Easy Cooking, Easy Eating*, Lawson 2014), a un'idea (*The Hungry Student Vegetarian Cookbook Paperback*, Pike 2011) o addirittura onnicomprensiva, ma pur sempre finalizzata a uno scopo, per esempio la buona gestione domestica (cf. p. es. i ricettari della collana “Good Housekeeping Cookbooks”). In questi contesti una ricetta, pur non mutando sostanzialmente nella struttura e nel linguaggio (come si vedrà), assume un valore diverso a seconda del discorso complessivo portato avanti nel volume e alla sua posizione all'interno di esso. È anche vero, però, che le ricette erano, e tutt'ora sono, pubblicate anche isolatamente, in giornali, riviste, e altri vari tipi di pubblicazioni, compresi i calendari e le agende.

In considerazione di questo quadro generale, caratterizzato da un lato da continuità (per le ricette a stampa) e dall'altro da una forte evoluzione e diversificazione (televisione, Internet, nuovi media) in termini di canale e di medium, non è fuori luogo domandarsi se e in quale misura nelle sue coordinate linguistiche e discorsive la ricetta in quanto genere testuale abbia subito cambiamenti ed evoluzioni in funzione dei diversi media, dei contesti e degli ambienti culturali, distaccandosi dai canoni tradizionali.

Sono questi gli aspetti che si intende indagare nel presente studio, in cui ci si concentrerà sulla ricetta in quanto genere testuale, limitatamente ai testi in lingua inglese, e se ne delinearanno i tratti costitutivi e le componenti retoriche (*moves and steps*: cf. Swales 1990; Bhatia 1993). Si procederà quindi ad esaminare esempi di ricette postate sui nuovi media, in particolare sui blog e su YouTube, al fine di verificare gli eventuali elementi di evoluzione e cambiamento innescati dal distacco dalla carta stampata, focalizzandosi su quella che Bhatia ha definito “integrità” del genere discorsivo (*generic integrity*: cf. Bhatia 2004, 129-175). L'indagine si affiderà principalmente a strumenti di analisi del discorso (cf. p. es. Schiffrin 1994) e più specificamente di *genre analysis*, facendo inoltre ovviamente conto sull'ampia letteratura sul genere ricetta e sui libri di cuci-

na in genere prodotta non solo in ambito linguistico, ma anche in diversi altri ambiti disciplinari, dall'antropologia alla semiotica, dalla storia alla sociologia, dagli studi culturali ai *women's studies*.

## 2. IL GENERE RICETTA: STRUTTURA TESTUALE E RETORICA

Poiché da sempre i saperi culinari sono stati primariamente trasmessi per via orale o per apprendimento diretto (la 'tradizione'), è ovvio supporre che il genere della ricetta scritta sia nato come una forma di trascrizione dell'oralità. La prassi di scrivere la ricetta affonda le sue radici nell'esigenza di fissare e tramandare delle competenze procedurali, esigenza originariamente avvertita nelle famiglie (si pensi ai ricettari di famiglia, scritti a mano: cf. Fisher 1969, 16-17), ma anche a livello di collettività (si pensi ai così detti *community cookbooks*: cf. Bower 1997; Cotter 1997) e di professionisti (i cuochi). I primi ricettari a stampa ebbero origine soprattutto nelle cucine delle corti e dei grandi casati, dove servivano come guida per il lavoro del personale addetto alla preparazione delle vivande. Data la grande variabilità del sapere culinario, nel cui ambito per ogni piatto esistono inevitabilmente molteplici versioni e diverse procedure per confezionarlo, poter contare su un testo scritto serviva a rendere stabile la ricetta e a standardizzare i metodi di preparazione grazie a istruzioni operative specifiche e costrittive, favorendo inoltre lo sviluppo di un più vasto repertorio di ricette (Goody [1977] 1981, 161-165).

In quanto alla classificazione sociolinguistica delle ricette, Norrick sostiene che siano veri e propri "testi tecnici separati dall'inglese generale" (Norrick 1983, 181), sulla scorta di studi precedenti in cui, trattando più in generale dei testi specialistici, questo genere viene citato come esempio di insieme di istruzioni scritte ("a set of written instructions": Crystal and Davy 1969, 241), o come esempio di programma operativo ("schedule of operations": Sager, Dungworth, and McDonald 1980, 118, 134). Ma soprattutto fa riferimento a Gläser che presenta la ricetta come "a set of goal-oriented behavioural rules in the general class of immediately directive technical texts" (Gläser 1979, 156). Inoltre, proprio come tutti i testi specialistici, la ricetta presuppone nel destinatario conoscenze pregresse ed abilità tecniche; infatti, dovendo comunicare un saper fare, le istruzioni non possono essere del tutto esaustive sicché non sono adatte a un lettore che non sia almeno alfabetizzato nella pratica della cucina. E ancora, le ricette contengono lessico tecnico sia per indicare unità di misura

specifiche e in certa misura incongruenti, non utilizzate per alcun'altra attività, sia per designare particolari procedure proprie delle preparazioni culinarie (Norrick 1983, 180-181). La proposta di Norrick appare ben fondata, così come utile è la sua descrizione delle caratteristiche salienti del testo-ricetta, ma non si può fare a meno di osservare che il linguaggio dell'arte culinaria si pone in realtà in una posizione ibrida, piuttosto che specialistica. Infatti il lessico delle ricette è fortemente composito, in quanto contiene in grande quantità termini della lingua standard, talora colloquiali, talora legati alla cultura locale (p. es. *bangers & mash*, *neeps & tatties*, *sub* [US *grinder*]), ma anche termini specialistici, per esempio per indicare strumenti (p. es. *skillet*, *poacher*) o procedure. In quest'ultimo caso Norrick fa notare come vi siano numerosi termini portatori di implicazioni, per esempio *parboil*, *braise*, *bake*, tutti termini che significano 'cuocere', ma rispettivamente significano: cuocere parzialmente in acqua bollente (sbollentare), stufare lentamente con coperchio e cuocere al forno (Lehrer 1969, 40-45). Numerosi anche i prestiti, soprattutto dal francese (*bors d'oeuvre*, *roux*, *aubergine*, *bain-marie*) ma anche da altre lingue (italiano: *zucchini*, *broccoli*, *pasta*, *pizza*; spagnolo: *fajitas*, *guacamole*; altre: *kabob*, *curry*, *chili/chilli*, *gyros*), ed alcuni pseudo-prestiti, come: *tutti-frutti*, *latte*, *pepperoni*<sup>1</sup>. Pertanto, la coesistenza di termini specifici con tutto il repertorio della lingua comune relativo alla denominazione di prodotti edibili, di vivande, di strumenti e di procedure quotidiane di preparazione e cottura, colloca il linguaggio della ricetta al confine tra la lingua comune e la terminologia specialistica, tanto più che in molti casi i ricettari non sono destinati esclusivamente agli addetti ai lavori, ma possono essere utilizzati anche da cuochi 'principianti' e da non specialisti.

Si considereranno quindi qui le ricette come testi settoriali di carattere semi-tecnico, che a seconda del tipo di collocazione editoriale oscillano tra lo specialistico e il divulgativo, e sono oggi sottoposte ad una forte spinta di *infotainment* in seguito alla diffusione attraverso i media più popolari (Arendholz *et al.* 2013, 133-134).

A prescindere dal lessico, la ricetta in quanto genere possiede altri tratti linguistici e discorsivi caratteristici e peculiari che la rendono facilmente riconoscibile. Innanzi tutto, si presenta con una struttura di base

---

<sup>1</sup> *Tutti-frutti* si riferisce a frutta candita mista ed è generalmente la denominazione utilizzata per il gelato a quel gusto; *latte* è una bevanda a base di caffè e latte simile al cappuccino o, meglio, al latte macchiato; *pepperoni* è la denominazione di un tipo di salame piccante americano ricco di peperoncino.

bipartita, essendo principalmente costituita da una lista di ingredienti e un testo contenente le istruzioni per la preparazione.

Vediamo un esempio, tratto da uno dei più fortunati ricettari americani (Betty Crocker Editors 2011, 601):

(1) **TWICE-BAKED POTATOES**

*Vary the cheese as you like for these stuffed potatoes. Swiss, Colby and Monterey Jack are all tasty alternatives to the Cheddar cheese.*

**PREP** 15 min **TOTAL** 1 hr 45 min • **8 servings**

**4 large Idaho or russet baking potatoes (8 to 10 oz each)**

**¼ to ½ cup milk**

**¼ cup butter,**

**softened ¼ teaspoon salt**

**Dash pepper**

**1 cup shredded Cheddar cheese (4 oz)**

**1 tablespoon chopped fresh chives**

1 Heat oven to 375°F. Gently scrub potatoes, but do not peel. Pierce potatoes several times with fork to allow steam to escape while potatoes bake.

2 Bake 1 hour to 1 hour 15 minutes or until potatoes are tender when pierced in center with a fork. When potatoes are cool enough to handle, cut lengthwise in half; scoop out inside, leaving a thin shell. In medium bowl, mash potatoes with potato masher or electric mixer on low speed until no lumps remain. Add milk in small amounts, beating after each addition with potato masher or electric mixer on low speed (amount of milk needed to make potatoes smooth and fluffy depends on kind of potatoes used).

3 Add butter, salt and pepper; beat vigorously until potatoes are light and fluffy. Stir in cheese and chives. Fill potato shells with mashed potato mixture. Place potatoes on ungreased cookie sheet.

4 Increase oven temperature to 400°F. Bake about 20 minutes or until hot.

**1 Serving:** Calories 200; Total Fat 11g (Saturated Fat 6g; Trans Fat 0g); Cholesterol 30mg; Sodium 210mg; Total Carbohydrate 20g (Dietary Fiber 2g); Protein 6g **Exchanges:** 1 Starch, ½ High-Fat Meat, 1½ Fat **Carbohydrate Choices:** 1.

Ogni ricetta è per lo più preceduta da un titolo 'parlante', per esempio *Broccoli and dolcelatte tart with mascarpone* (Abensour 1996), cioè esplicitamente descrittivo del piatto che ne risulterà, oppure basato su convenzioni gastronomiche, come *Mushroom Stragonoff* (Berry and Young 2010)

o *Spaghetti puttanesca* (Oliver 2012), o di fantasia (*Lorraine Soup*: Baxter 1974).

Oltre al titolo, in termini di tipologia testuale le due parti fondamentali, costitutive della ricetta sono la lista degli ingredienti e la sequenza delle istruzioni relative alle procedure di preparazione, che sono del tutto separate, anche graficamente. Una separazione che ancora non si presentava nelle ricette del tardo Settecento, in lingua inglese. Marrone (2014, 32-33) ricorda che secondo Goody ([1977] 1981) questa struttura bipartita si può far risalire alla prassi nelle cucine di corte, quando per la preparazione culinaria si utilizzavano due diversi inventari, uno relativo agli ingredienti cioè una sorta di ‘lista della spesa’, e uno contenente le istruzioni per gli operatori di cucina. A queste Goody ([1977] 1981, 157) aggiunge una lista connessa al consumo del cibo, cioè il menù. Sicché nel tempo la lista degli ingredienti viene ad essere ‘allegata’ alla ricetta e si unisce ad essa per dare vita al moderno genere testuale della ricetta.

La lista degli ingredienti, per definizione interamente nominale e priva di elementi di coesione, è tenuta insieme dalla coerenza semantica degli elementi elencati e di norma contiene precise indicazioni quantitative, per le quali nel mondo anglosassone viene tipicamente usato il sistema di misura imperiale (once, libbre, ecc.) o, più spesso, unità di misurazione proprie delle preparazioni culinarie e sostanzialmente vaghe (*teaspoon*, *cup*, ecc.). In realtà, come sempre per le espressioni vaghe, le tazze, le cucchiariate e i cucchiaini corrispondono a misure precise: una tazza corrisponde a circa ml 250, il che ovviamente in termini di peso equivale a quantità diverse a seconda del peso specifico dell’alimento (p. es. gr 120 di farina, gr 240 di burro, gr 80 di avena), un cucchiaino equivale a ml 15 e un cucchiaino a ml 6. Ma il fatto stesso di usare questo tipo di misurazioni, ed anche altre indicazioni quantitative vaghe, come “*medium onion*” o “*thinly sliced*”, indica come in realtà la ricetta si rivolga ad un pubblico che non è del tutto profano ed è ritenuto capace di valutare le quantità ‘ad occhio’ o quanto meno senza ricorrere a strumenti di precisione.

Il testo che espone le procedure, cioè la ricetta vera e propria, è costituito per lo più da una serie di frasi parallele, tutte con verbo all’imperativo (“subjectless, verb-initial imperative sentences”: Norrick 1983, 176), trattandosi di istruzioni in sequenza temporale, benché sovente vi siano indicazioni che presuppongono una sequenza preparatoria antecedente all’esecuzione della sequenza principale di operazioni o parallela ad essa, per esempio “1 cup shredded Cheddar cheese (4 oz)” presuppone una sequenza precedente in cui si sia proceduto a tagliare il formaggio a pezzet-

tini. In altri casi, la sequenza supplementare è parallela a quella principale: “Meanwhile, make the sauce [...]”. Questo inserimento di elementi che richiedono una precedente lavorazione viene descritta da Greimas ([1979] 2012) come l’inserimento di un programma narrativo secondario all’interno del programma narrativo principale, complicando così la struttura cronologica lineare della ricetta.

La sintassi è semplice, anche se non mancano le proposizioni dipendenti, per esempio nella ricetta all’esempio (1) tre in tutto: “When potatoes are cool [...]”, “leaving a thin shell [...]”, “until no lumps remain”. In particolare la subordinata “until no lumps remain” costituisce quello che è stato classificato come un *controller*, un suggerimento di controllo, cioè una frase che “dà al cuoco in erba uno strumento per controllare quando è conclusa una fase e se essa si è completata con successo” (“controllers give the budding cook a means to check when one step is finished and whether it has been successfully completed”: Diemer 2013, 173). Una caratteristica microlinguistica peculiare e ricorrente osservata da Norrick (1983) non solo in inglese britannico e americano, ma anche in tedesco, francese e italiano, è l’ellissi di alcune parti del discorso, per esempio l’articolo (“Pierce potatoes several times with a fork, Place ~~the~~ potatoes on ~~a~~ ungreased cookie sheet”), oppure la preposizione (“Dash ~~of~~ pepper, 1 cup ~~of~~ shredded Cheddar cheese”) o ancora – tratto ancor più caratteristico – l’ellissi del complemento oggetto (Culy 1996: p. es. “Gently scrub potatoes, but do not peel ~~them~~”; “Add milk in small amounts, beating ~~the mashed potatoes~~ after each addition with potato masher [...]”, ecc.) dando luogo a ciò che Culy (*ibidem*) definisce “nul objects” o “zero anaphors”.

Se allo stato attuale delle cose la lista degli ingredienti e la sequenza delle istruzioni sono le due parti costitutive della ricetta, in molti casi essa contiene anche parti ‘facoltative’, che sostanzialmente si collocano prima e dopo le due parti costitutive, come una sorta di ‘cornice’. La ricetta può essere preceduta da informazioni sul tempo di preparazione e il numero di porzioni ecc., nonché da un paragrafo con osservazioni, collocate dopo il titolo, ma in alcuni casi anche prima, sulle procedure e gli ingredienti, come nell’esempio (1), o sulle situazioni a cui il piatto si adatta, anche stagionalmente:

- (2) This is a winning recipe for vegetarians and perfect for a summer lunch with a green salad and crusty bread. (*Eggplant Baked with Feta and Chickpeas*, Berry and Young 2010, 152)

o sul titolo della ricetta e sulle sue origini storiche:

- (3) Mary Queen of Scots has long been my favourite historical figure. This soup was probably named after her mother, Mary of Guise or Lorraine. (*Lorraine Soup*, Baxter 1974, 113)

o sulla bontà della ricetta, con tono tipicamente valutativo:

- (4) This is a fantastic American recipe equivalent to our crumble. (*Fruit Cobbler*, Oliver 2012, 21)

In alcuni casi questa introduzione, per lo più breve come in (2), (3) e (4), si fa ampia e diffusa, con digressioni autobiografiche dell'autore (cf. tra le tante le ricette di Nigella Lawson, che per esempio fa precedere la ricetta della maionese da 650 parole di considerazioni generali e autobiografiche su quella salsa; cf. Lawson 2014, 26).

Molte ricette sono anche seguite da informazioni di vario tipo, per esempio da suggerimenti per il servizio o la preparazione in anticipo, ma più spesso, da informazioni sui valori nutrizionali e dietetici, anche per i diabetici – come nell'esempio (1): “**Exchanges:** 1 Starch, ½ High-Fat Meat, 1½ Fat **Carbohydrate Choices:** 1” – o anche dal costo del piatto finito.

In sintesi, la struttura di questo genere si può così descrivere, contrassegnando con asterisco le mosse non obbligatorie:

*Titolo*

*Introduzione:*\* offre informazioni concrete su tempi e porzioni, propone osservazioni su ingredienti e procedure, contestualizza la ricetta storicamente, contestualizza la ricetta in situazioni e stagioni.

*Lista degli ingredienti:* elenca gli ingredienti semplici o semi-lavorati occorrenti per la preparazione.

*Procedure:* elenca le azioni da compiere per preparare la vivanda.

*Informazioni aggiuntive:*\* offre indicazioni per il servizio, la conservazione e la preparazione in anticipo, dà informazioni nutrizionali e dietetiche, dà indicazioni sul costo della vivanda.

Come si è detto, questa struttura non era ancora riscontrabile nel Settecento (cf. p. es. Simmons 1796; Glasse [1747] 2010), ma si è affermata nel secolo successivo (cf. Beeton [1861] 2006) e si è mantenuta sostanzialmente inalterata fino ad oggi, una peculiarità giustificabile dal punto di vista della *genre analysis* con il fatto che a ben guardare lo scopo comunicativo della ricetta e le coordinate sociolinguistiche della pratica della cucina nonché il medium e il canale non hanno subito profondi cambiamenti nel tempo.

### 3. I NUOVI MEDIA: IL BLOG

Ma ormai da diversi anni, come si è accennato in apertura, i canali e i media di diffusione della ricetta sono andati moltiplicandosi. In particolare Internet ha avuto un ruolo importante a partire dagli anni '90, con un'accelerazione nel nuovo secolo. Si tratterà qui in particolare dei popolarissimi blog di cucina e di YouTube, canale che in realtà sovente si incrocia con i blog, i quali vi postano i propri video.

Ai fini di questa ricerca, in modo da poter proporre generalizzazioni ragionevolmente giustificate, sono stati consultati dieci blog di cucina in lingua inglese scelti tra i finalisti del Best Food Award del prestigioso sito *Saveur* (cf. § Sitografia).

Il blog è un nuovo genere web o, meglio, un macrogenere (cf. Garzone 2012, 236-237), nato negli anni '90 come forma di espressione “ubicata all'intersezione tra il pubblico e il privato” (“located at the intersection of the private and public realms”: Miller and Shepherd 2004) in virtù del suo approccio inizialmente diaristico e volto a condividere idee e sentimenti con la comunità virtuale. Oggi immensamente popolare, con 87,6 milioni di post e 44,6 milioni di commenti postati ogni mese (<http://en.wordpress.com/stats/> [06/04/2017]), il blog “possiede un potenziale socialmente trasformativo, democratizzatore” (“possess[es] a socially transformative, democratizing potential”: Herring *et al.* 2005, 142), sicché occupa una posizione particolare all'interno della ecologia dei generi di Internet (*ibidem*).

Nel tempo i blog si sono diversificati, perdendo in molti casi il carattere autobiografico, sicché oggi si tende a distinguere i blog di tipo personale da quelli tematici (Krishnamurthy 2002; cf. anche Grieve *et al.* 2010), dato che questi ultimi si sono evoluti lungo direttrici diverse nei vari settori di attività, ibridandosi con generi preesistenti. Si pensi ai così detti “news and blogging websites”, come per esempio l'*Huffington Post*, che derivano dall'ibridazione con il discorso giornalistico (van Dijk 1988; Westin 2002; Garzone 2012) e i blog scientifici, generati dall'ibridazione con gli articoli scientifici e gli interventi a conferenze (Mauranen 2013), che costituiscono un potente strumento per la diffusione della conoscenza (Myers 2009) e la costruzione e negoziazione di informazioni ed idee (Jacobs and Rushkoff 2006, 240).

Tra i blog tematici, il blog di cucina si distingue per il fatto di mantenere una forte componente diaristica, sicché *strictu sensu* non si ibrida sempre e totalmente con il genere ricetta. Infatti nel blog di cucina il tipico post consiste per lo più in un testo di carattere autobiografico, inteso di dettagli esistenziali, che racconta esperienze e pensieri dell'autore,

talora strettamente connessi al piatto che viene presentato, per esempio relativi al contesto a cui esso si adatta o a ricordi dell'autore legati al suo consumo o all'umore che evoca, ecc. Da questo materiale autobiografico si prende spunto per introdurre la ricetta che viene di norma riportata nel suo format tradizionale.

Si veda il seguente esempio tratto dal blog *Not Without Salt* (<http://notwithoutsalt.com/ginger-peach-um-punch/>). Nell'"About" del sito, la blogger presenta se stessa, raccontando la storia della propria vita da Los Angeles a Washington (DC), e introducendo il proprio blog:

- (5) WELCOME TO NOT WITHOUT SALT  
Hello! My name is Ashley. It's so very nice to meet you.  
Along with great food this blog provides a look into my life as I made my way through raising three young children while also feeding my passion for food that started it all.

Qui si delinea molto bene lo spirito del blog di cucina, con il tipico tono diaristico/autobiografico, fortemente interpersonale, e con moderate suggestioni di oralità.

A titolo esemplificativo si esaminerà il post del 2 settembre 2015, che propone la ricetta per un long drink da offrirsi in eventi sociali, *Ginger Peach Rum Punch* (*Punch al rum con pesca e zenzero*).

Il post si apre con un brano introduttivo ("Intro") di circa 400 parole volto a contestualizzare il long drink proposto, che viene significativamente descritto come "a perfect match for a late summer party where twinkle lights hang above and new and old friends hang around a table filled with corn dip", unendo le raccomandazioni per il servizio con la nota esistenziale, rafforzata da alcune foto di un evento in cui è stato servito il punch. A questo brano segue, con un distacco grafico, la ricetta vera e propria:

- (6) *Ginger Peach Rum Punch*  
*Use the following ratio to make as much or as little rum punch as you'd like. The peach puree can be made up to three days in advance. It's starts [sic] to change color quickly but still tastes great. Add a good bit of lime or lemon to preserve the color - just adjust the recipe if you do that.*  
Serves 2  
1 1/2 ounce peach puree (simply blend pitted peaches in a blender until completely smooth)  
1/2 ounce Orgeat  
1/2 ounce lime juice (about 1 small)  
2 1/2 ounces Rum (Our favorite is the Plantation 5 year)  
4 ounces ginger beer

Freshly ground nutmeg  
Tiki bitters or some other spiced bitters  
2 pieces lemon peel

Combine the peach, orgeat, lime juice, and rum into a glass. Give it a good stir then pour into two glasses filled with ice.

Top with the ginger beer and give a light stir. Finish with a bit of freshly grated nutmeg, a twist of lemon peel, and a few drops of bitters.

If you are making this for a crowd you can add the nutmeg and bitters to the pitcher.

Add the ginger beer to the pitcher just before your guests arrive to limit the amount of bubbles that you lose.

Cheers!

Come si vede, la ricetta riprende intatti i canoni tradizionali del genere. Nonostante l'ampia "Intro" che la precede, si apre con alcune brevi considerazioni generali ("Use the following ratio [...]"), con suggerimenti per la preparazione e il servizio, a cui segue la classica struttura bipartita, con la lista degli ingredienti e le istruzioni all'imperativo, completate da un titolo e da una breve introduzione. Forse solo l'osservazione "If you are making this for a crowd [...]", benché non molto difforme dal registro di molti ricettari, si caratterizza per un tono più colloquiale, così come del resto la riga di chiusura "Cheers!", fortemente informale<sup>2</sup>. Nell'indagine svolta su almeno un centinaio di ricette postate sui blog esaminati (cf. § Sitografia), non sono state rilevate variazioni strutturali di rilievo rispetto ai tratti della ricetta moderna discussi nel § 1.

Per spiegare questa straordinaria stabilità, si può innanzi tutto osservare che, indipendentemente dal canale di diffusione, la ricetta online si affida comunque sempre al mezzo scritto e questo rappresenta un elemento di continuità. Inoltre, dall'analisi condotta emerge chiaramente che in realtà il blog di cucina non nasce dalla ibridazione o dalla evoluzione della ricetta, ma piuttosto la ingloba intatta al suo interno sicché essa viene ad acquisire lo status di "embedded genre" (Bhatia 1995, 1997, 2004), in una situazione in cui tra il blog e la ricetta si crea un rapporto che, prendendo a prestito un termine della biologia, si potrebbe definire di 'simbiosi mutualistica'. Il blogger di cucina utilizza con vantaggio la ricetta, senza doverla elaborare, anzi spesso prendendola direttamente a prestito da libri, rubriche o siti web, che ove opportuno, vengono citati, e la offre ai propri lettori come incentivo a seguire il blog. Il genere testuale a sua volta

---

<sup>2</sup> Per una descrizione puntuale dei tratti morfosintattici del blog di cucina, cf. Diemer and Frobenius 2013, 58-74.

trae vantaggio dalla migrazione sul web, trovando un mezzo di diffusione anche nell'ambito delle nuove tecnologie. Il vantaggio reciproco dei due generi risulta tanto più ovvio se si pensa che lo scopo ultimo del blogger è, oltre a quello di accaparrarsi il maggior numero possibile di *follower*, anche quello di attrarre l'attenzione di qualche casa editrice per riuscire a pubblicare il proprio lavoro a stampa, oppure di usare l'online per 'sostenere' le proprie pubblicazioni, come risulta evidente per esempio nel caso di Jamie Oliver, Nigella Lawson, Gordon Ramsey e della redazione di Betty Crocker.

#### 4. LA RICETTA SU YOUTUBE

Si può presumere che un più forte potenziale di destabilizzazione del genere testuale si possa rinvenire nelle ricette in formato video postate su YouTube e *embedded* nei vari blog e altri siti web, in quanto il passaggio al visuale implica necessarie variazioni ed adeguamenti che possono facilmente dare adito a modifiche ed evoluzioni.

In effetti l'analisi di videoricette provenienti da siti diversi conferma un certo grado di variabilità, anche se il riferimento sembra sempre essere la struttura tradizionale.

La divisione tra lista e procedure per lo più si mantiene, seppure con variazioni dovute al mezzo. In molti casi la lista viene riportata nella stessa pagina in cui è *embedded* il video, in altri casi gli ingredienti vengono anche indicati a titolo ricapitolativo in chiusura al video stesso, spesso con una *slide* finale ove si specificano la lista e le quantità, oppure gli ingredienti sono elencati all'inizio del video o ancora, sfruttando le proprietà del *visual*, vengono elencati per iscritto con le relative quantità in una sezione laterale dello schermo. Non mancano però i casi in cui la ripartizione tra lista degli ingredienti e procedure non viene rispettata e gli ingredienti sono indicati a mano a mano che si procede con la videodimostrazione della ricetta. È questo per esempio il format di tutte le videoricette di FoodTube, il canale YouTube di Jamie Oliver ([youtube.com/jamieoliver](http://youtube.com/jamieoliver)), dove però viene fornito un link per recuperare altrove la lista degli ingredienti e, per molte ricette, addirittura una versione scritta completa (si badi bene, non una trascrizione, ma una versione autonoma).

In buona sostanza, questa differenziazione dell'organizzazione testuale e grafica dà un'idea abbastanza concreta della varietà di soluzioni e di combinazioni adottate nelle ricette video, alcune delle quali sono accura-

tamente strutturate, altre organizzate in modo più informale e colloquiale; vi sono ricette dove il video mostra soltanto le procedure, che vengono descritte da una voce fuori campo, altre in cui compare un operatore (cuoco/a, esperto, dilettante, guru della cucina) che le interpreta, e che in molti casi si presenta all'inizio della ricetta, come nell'esempio seguente:

- (7) Hi, I am Cricket Azima and I am going to show you two fast simple chicken dinners that are bound to be family favourites. (<http://www.howdini.com/video/14469135/quick-and-easy-chicken-recipes-for-dinner#> [14/09/2015])

Qui la ricetta è presentata da Cricket Azima, una professionista definita "Chef and Author" che opera presso le Betty Crocker's Kitchens. In altri casi il testimonial della ricetta non richiede presentazioni, come per esempio *celebrity chefs* come Jamie Oliver o Gordon Ramsey.

Ne consegue che il registro e il linguaggio usati nelle videoricette sono soggetti a notevoli variazioni, anche se la struttura in buona sostanza è generalmente rapportabile a quella della ricetta a stampa. Per esempio, a tutte viene attribuito un titolo e quasi sempre vi è un'introduzione. La ricetta in (7) per esempio è intitolata *Ultimate Chicken Fingers* e si apre così:

- (8) Kids and chicken fingers: a classic love affair. Why not try a baked version. Let me show you a really easy way to make restaurant style chicken fingers right at home. (Azima, *Ultimate Chicken Fingers*, <http://www.howdini.com>)

Spesso, viene mantenuta la convenzione di utilizzare l'imperativo per le istruzioni relative alle procedure, soprattutto quando non vi è un presentatore, per esempio:

- (9) Use an apple corer to remove the core for each apple but don't cut through to the bottom. (*Baked Apples*, <http://www.bettycrocker.com/videos>)
- (10) First place ten large or five small cubed red skin potatoes in the bottom of your slow cooker pot [...]. (*Easy Baked Potato Soup*, <http://allrecipes.com/video/4307/slow-cooker-easy-baked-potato-soup/> [14/09/2015])

Ma in molti casi, l'uso dell'imperativo viene alternato con altre forme, per esempio nella ricetta degli *Ultimate Chicken Fingers* [cf. esempi (7) e (8)] con *be going to*, sempre alla seconda persona:

- (11) Start by perheating the oven to 450 degrees [...].  
Then you're going to take an egg and lightly beat it. Dip the chicken tenders first in the egg. It's going to act as a glue for the mix. Then, you

take the chicken tenders, put them in the bag [...]. (Azima, *Ultimate Chicken Fingers*, <http://www.howdini.com>)

In altri video, di tono più informale e meno strutturato, si riscontra una diversificazione delle forme verbali, con l'uso della prima persona plurale, ovviamente con senso inclusivo per coinvolgere l'ascoltatore, o talora anche quello della prima persona singolare:

- (12) I'm going to go in with about 500 grams of frozen strawberries, and I want the same quantity of yoghurt and we are going to sweeten it with some honey. (Jamie Oliver, *How to Make a 45 Second Ice Cream*, <https://www.youtube.com/user/JamieOliver>)

Anche qui la descrizione delle procedure fa ricorso all'uso di *be going to*. Si noti peraltro come la struttura del periodo risulti semplificata, sempre basata sulla paratassi e sulla connessione con *and*, come tipico dall'oralità.

In molti casi viene sistematicamente preferita la prima persona plurale, con uso inclusivo, con l'effetto di creare una sorta di solidarietà tra esperto e pubblico di aspiranti cuochi, come per esempio in tutte le video-ricette di Chef John per *Food Wishes* (<http://www.foodwishes.com>):

- (13) So the first thing we are gonna do is add some lemon to about six cups of nice fresh cold water and we will be using the zest and the juice and the reason we are doing this first is that as we peel and core the pears we don't want them to start oxidising so as these pears get ready simply add them to the saucepan after that we'll add the rest the ingredients to create the simple syrup in which our pears will be poached and by the way I never mentioned that I use the variety of pear called Bosc. (*Food Wishes, Pears Belle Helène*, [https://www.youtube.com/watch?t=471&v=v3tZCGZtA\\_g](https://www.youtube.com/watch?t=471&v=v3tZCGZtA_g) [15/09/2015])

Si noti l'uso diversificato delle forme verbali con l'alternanza della prima persona plurale con l'imperativo e con la prima persona singolare. Degno di nota anche il ricorso sistematico a proposizioni pseudoscisse con un effetto di forte focalizzazione sulle azioni da compiere ("*the first thing we are gonna do is add some lemon to about six cups of nice fresh cold water [...], the reason we are doing this first is that as we peel and core the pears we don't want them to start oxidising [...]*").

Giunti alla fine delle ricette, vi è la tendenza a segnalare esplicitamente il completamento della procedura, come avviene per esempio nella ricetta delle *Pere Belle Helène*:

- (13) And our poached pear Belle Helene is done! (*Food Wishes, Pears Belle Helène*)

e per gli *Ultimate Chicken Fingers*' [cf. esempi (7), (8) e (11)]:

- (14) These chicken tenders are right out of the oven look delicious and there's no doubt your kids are going to love them. (Azima, *Ultimate Chicken Fingers*, <http://www.howdini.com>)

In molti casi vengono fornite indicazioni su come servire il piatto o altre osservazioni. Per esempio nella ricetta del gelato alla fragola citata in (12), al termine sono suggerite tre diverse alternative per il servizio: semplice, in una meringa e con briciole di biscotti.

Forse la maggiore variazione rispetto alla ricetta scritta consiste nella presenza di occasionali digressioni e soprattutto elementi di tipo valutativo, sia a livello micro (p. es. aggettivi) o macro (intere proposizioni).

Nella ricetta del gelato poc'anzi citata, nella sua appassionata e informale presentazione Oliver intercala espressioni come "beautiful you know shortbread crumbs", "super super quick", "beautiful quick beautiful season strawberry ice cream", "very very simple", che talora si complicano come in: "the most kind of wonderful and weird but delightful sort of deconstructed sort of crumble ever", e spesso si sommano in digressioni importanti:

- (15) So just about a nice table spoon of honey goes in as well. OK, very very simple. [...] So quick, so fresh. A little thimble of Pimms, delightful, that's really really good. (Jamie Oliver, *How to Make a 45 Second Ice Cream*, <https://www.youtube.com/user/JamieOliver>)

Va notato l'uso di una lingua orale informale e diretta, ricca di *hedges* e spesso costellata di affermazioni rivolte al pubblico: "It's so refreshing", "oh I love it", "you're gonna love this recipe", "what more do you want?", "so there you go guys".

Ancora più interessante è che questa videoricetta, come molte altre, si chiuda con un invito ai membri della comunità Internet di FoodTube:

- (16) If you've got any ideas of what to do my wife would definitely melt or shave of grate chocolate over that she would love that What would you like with it, what would you do with it? Let us know in the comment box below, we love it when you share stuff or tell us what to do.

Qui in realtà, sfruttando appieno le *affordances*, cioè le possibilità offerte dal mezzo, si aggiunge uno *step* alla ricetta, "Invito agli utenti a partecipare", aprendo una porta a possibilità di interazione e di partecipazione del pubblico di cui è difficile prevedere gli sviluppi.

L'approccio colloquiale e individuale, intessuto di elementi interpersonali e valutativi, ricorre in molte videoricette, anche se non ne mancano

altre in cui l'esposizione è molto più simile alla lettura di un testo scritto, con diversi casi intermedi. Meno frequente, ma – come si è detto – dotata di grande potenziale, è l'apertura alla partecipazione del pubblico.

Complessivamente si può concludere che la ricetta su YouTube è ancora sostanzialmente strutturata secondo i canoni che vigono per la sua versione tradizionale stampata, anche se vi è una certa variabilità e si riscontrano casi in cui il mezzo video, con la sua immediatezza visiva e il contatto diretto con lo chef, sembra innescare cambiamenti di una certa importanza che potrebbero in futuro scardinare la struttura stabile del genere in questione.

## 5. CONCLUSIONI

Questo studio ha esplorato la ricetta in quanto genere testuale in bilico tra il linguaggio settoriale, la divulgazione e la quotidianità e ne ha in un primo momento descritto i tratti distintivi e la struttura retorica (*generic structure*) secondo i principi della *genre analysis*. È importante peraltro notare che tale assetto è rimasto stabile per oltre un secolo, avendo preso forma definitiva nell'Ottocento.

Ci si è quindi domandati se, nonostante la stabilità finora dimostrata, questa struttura non possa oggi essere esposta a forti spinte al cambiamento a causa dell'avvento di nuovi media caratterizzati da un forte potenziale di destabilizzazione dei generi testuali. Per rispondere a questa domanda, si è proceduto all'analisi di ricette postate in forma scritta e video su blog, siti e YouTube. I risultati dimostrano che all'interno dei blog di cucina il genere 'ricetta' continua a dare prova di sorprendente stabilità, essendo semplicemente 'incastonato' in tale genere web in un rapporto di simbiosi mutualistica con esso che gli consente di non esserne contaminato. Più varia è la situazione delle ricette su YouTube, che in alcuni casi risultano maggiormente influenzate dalle opzioni tipiche del mezzo audiovisivo, ma sempre entro certi limiti in quanto le variazioni anche sensibili determinate dai nuovi canali e dai nuovi media sono riconducibili alla struttura consolidata del genere ricetta, che rimane comunque il riferimento.

L'eccezionale stabilità del genere ricetta sembra quindi resistere anche alla rivoluzione dell'ICT e di Internet, forse in virtù della sua specificità. Esso si situa nell'ambito di attività e di situazioni sociali fondamentali della vita umana che in realtà hanno subito scarse variazioni nel tempo,

garantendo così l'invarianza di quello che secondo la *genre analysis* è l'elemento determinante in un genere testuale: lo scopo comunicativo.

Non si può tuttavia escludere che le variazioni, per ora relativamente poco significative, innescate dall'avvento di Internet e di YouTube preludano ad una trasformazione radicale di questo genere che potrebbe verificarsi negli anni a venire.

#### RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- Abensur, Nadine. 1996. *The New Cranks Recipe Book*. London: Orion.
- Arhndholz, Jenny, Wolfram Bublitz, Monica Kirner, and Iris Zimmermann. 2013. "Food for Thought – Or What's in a Recipe? A Diachronic Analysis of Cooking Instructions". In *Culinary Linguistics: The Chef's Special*, edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius, and Susanne Ley, 119-137. Amsterdam - Philadelphia: John Benjamins.
- Baxter, Ena. 1974. *Ena Baxter's Scottish Cookbook*. Ellon: Johnston & Bacon Books Ltd.
- Beeton, Isabella. (1861) 2006. *Mrs. Beeton's Book of Household Management*. London: Wordsworths.
- Berry, Maty, and Lucy Young. 2010. *Cook Up a Feast*. London: Dorley Kindersley.
- Betty Crocker Editors 2011. *Betty Crocker Cookbook: 1500 Recipes for the Way You Cook Today*. 11th ed. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Bhatia, Vijay K. 1993. *Analysing Genre: Language Use in Professional Settings*. London: Routledge.
- Bhatia, Vijay K. 1995. "Genre-mixing and in Professional Communication: The Case of 'Private Intentions' v. 'Socially Recognised Purposes'". In *Explorations in English for Professional Communication*, edited by Paul Bruthiaux, Tim Boswood, and Bertha Du-Babcock, 1-19. Hong Kong: City University of Hong Kong.
- Bhatia, Vijay K. 1997. "Genre Mixing in Academic Introductions". In *English for Specific Purposes* 16 (3): 181-196.
- Bhatia, Vijay K. 2004. *Worlds of Written Discourse: A Genre-based View*. London: Continuum.
- Bolter, J. David, and Richard A. Grusin. 1999. *Remediation. Understanding New Media*. Cambridge (MA): MIT Press.
- Bower Anne, ed. 1997. *Recipes for Reading: Community Books Stories, Histories*. Amherst (MA): University of Massachussets Press.
- Carlucci, Antonio. 2014. *Pasta: The Essential New Collection from the Master of Italian Cookery*. London: Quadrille Publishing Ltd.

- Cotter, Coleen 1997. "Claiming a Piece of the Pie: How the Language of Recipes Defines Community". In *Recipes for Reading: Community Books Stories, Histories*, edited by Anne Bower, 51-71. Amherst (MA): University of Massachusetts Press.
- Crystal, David, and Derek Davy. 1973. *Investigating English Style*. London: Routledge.
- Culy, Christopher. 1996. "Null Objects in English Recipes". *Language Variation and Change* 8 (1): 91-124.
- Diemer, Stefan. 2013. "Recipes and Food Discourse in English – A Historical Menu". In *Culinary Linguistics: The Chef's Special*, edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius, and Susanne Ley, 53-81. Amsterdam - Philadelphia: John Benjamins.
- Diemer, Stefan, and Maximiliane Frobenius. 2013. "When Making Pie, All Ingredients Must Be Chilled. Including You: Lexical, Syntactic and Interactive Features in Online Discourse – A Synchronic Study of Food Blogs". In *Culinary Linguistics: The Chef's Special*, edited by Cornelia Gerhardt, Maximiliane Frobenius, and Susanne Ley, 53-81. Amsterdam - Philadelphia: John Benjamins.
- Fisher, Mary Frances Kennedy. 1969. "The Anatomy of a Recipe". In *With Bold Knife and Fork*, 13-24. New York: Paragon.
- Garzone, Giuliana. 2012. "Where Do Web Genres Come from? The Case of Blogs". In *Evolving Genres in Web-mediated Communication*, edited by Sandra Campagna, Giuliana Garzone, Cornelia Ilie, and Elizabeth Rowley-Jolivet, 227-253. Bern: Peter Lang.
- Gerhardt, Cornelia, Maximiliane Frobenius, and Susanne Ley, eds. 2013. *Culinary Linguistics: The Chef's Special*. Amsterdam: John Benjamins.
- Gläser, Rosemarie. 1979. *Fachstile des Englischen*. Leipzig: Verlag Enzyklopädie.
- Glasse, Anna. (1747) 2010. *The Art of Cookery, Made plain and Easy, Which Far Exceeds Anything of the Kind Yet Published – By a Lady*. Farmington Hills (MI): Gale ECCO - Print Editions.
- Goody, Jack. (1977) 1981. *The Domestication of the Savage Mind*. Cambridge: Cambridge University Press [trad. it. Vito Messina, *L'addomesticamento del pensiero selvaggio*. Milano: FrancoAngeli, 1981].
- Greimas, Algirdas J. (1979) 2012. "La soupe au pistou ou la construction d'un objet de valeur". Dans *Documents de recherche du Group de Recherches Sémio-linguistiques*, no 5 ["La zuppa al pesto o la costruzione di un oggetto di valore". In *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, a cura di Gianfranco Marone e Alice Giannitrapani, 197-210. Milano: Mimesis, 2012].
- Grieve, Jack, Douglas Biber, Eric Friginal, and Tatiana Nekrasova. 2010. "Variations Among Blogs: A Multi-dimensional Analysis". In *Genres on the Web: Computational Models and Empirical Studies*, edited by Alexander Mehler, Serge Sharoff, and Marina Santini, 303-322. Dordrecht: Springer.

- Herring, Susan C., Lois Ann Scheidt, Elijah Wright, and Sabrina Bonus. 2005. "Weblogs as a Bridging Genre". *Information Technology & People* 18 (2): 142-171.
- Jacobs, Joanne, and Douglas Rushkoff. 2006. "Blogs and the Communications Renaissance". In *Uses of Blogs*, edited by Axel Bruns and Joanne Jacobs, 249-254. Bern: Peter Lang.
- Krishnamurthy, Srikanth. 2002. "The Multidimensionality of Blog Conversations: The Virtual Enactment of September 11". Paper presented at *Internet Research 3.0*, Maastricht (The Netherlands), October, 2002.
- Lawson, Nigella. 2014. *Nigella Summer: Easy Cooking, Easy Eating*. London: Chatto & Windus.
- Lehrer, Adrienne. 1969. "Semantic Cuisine". *Journal of Linguistics* 5 (1): 39-55.
- Marrone, Gianfranco. 2014. "Parlare del cibo: dalla cucina alla tavola. Ricettari, guide gastronomiche, critica enologica". In *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, a cura di Gianfranco Marrone, 25-65. Roma: Carocci.
- Mauranen, Anna. 2013. Hybridism, Edutainment, and Doubt: Science Blogging Finding its Feet. *Nordic Journal of English Studies* 13 (1): 7-36.
- Miller, Carolyn R., and Dawn Shepherd. 2004. Blogging as Social Action: A Genre Analysis of the Weblog. In *Into the Blogosphere: Rhetoric, Community, and Culture of Weblogs*, edited by L. Gurak et al. [04/08/2010 ]. [http://blog.lib.umn.edu/blogosphere/blogs\\_as\\_virtual.html](http://blog.lib.umn.edu/blogosphere/blogs_as_virtual.html).
- Myers, Greg. 2009. *The Discourse of Blogs and Wikis*. London: Continuum.
- Norrick, Neal. 1983. "Recipes as Texts: Technical Language in the Kitchen". In *Sprache, Diskurs und Text*, vol. 1, edited by René Jongen, Sabine De Knop, Peter H. Nelde, and Marie-Paule Quix, 173-181. Tübingene: Niemeyer.
- Oliver, Jamie. 2012. *Jamie's 15 Minute Meals*. London: Michael Joseph.
- Oxford English Dictionary*. 6th ed. (online).
- Pike, Charlotte. 2011. *The Hungry Student Vegetarian Cookbook Paperback*. London - New York: Quercus.
- Sager, Juan C., David Dungworth, and Peter F. McDonald, eds. 1980. *English Special Languages: Principles and Practice in Science and Technology*. Wiesbaden: Brandstetter.
- Schiffrin, Deborah. 1994. *Approaches to Discourse*. Hoboken: Wiley-Blackwell.
- Simmons, Amelia. 1796. *American Cookery*. Hartford: Hudson & Goodwin.
- Swales, John. 1990. *Genre Analysis: English in Academic and Research Settings*. Cambridge: Cambridge University Press.
- van Dijk, Teun A. 1988. *News as Discourse*. Hillsdale (NJ): Erlbaum.
- Westin, Ingrid. 2002. *Language Change in English Newspaper Editorials*. Amsterdam: Rodopi.

*Sitografia*<sup>3</sup>

*Chasing Delicious* <http://chasingdelicious.com>.

*Cook Sister* <http://www.cooksister.com>.

*Foodtube* <http://www.cyoutube.com/jamieoliver>.

*Happyolks* <http://happyolks.com>.

<http://allrecipes.com/video>.

<http://foodwishes.com>.

<http://www.bettycrocker.com/videos>.

<http://www.howdini.com/video>.

*i am a food blog* <http://iamafoodblog.com>.

*Love & lemons* <http://www.loveandlemons.com>.

*Not Without Salt* <http://notwithoutsalt.com>.

*princess tofu* <http://www.princesstofu.com>.

*Rose Water & Orange Blossom* <http://www.maureenabood.com>.

*Saveur* <http://www.saveur.com>.

*seven spoons* <http://sevenspoons.net>.

*The year in Food* <http://theyearinfood.com>.

*What's cooking good looking* <http://www.whatscookinggoodlooking.com>.

<http://www.youtube.com/jamieoliver>.

---

<sup>3</sup> Ultima visita ai siti elencati 30/09/2015.