Impazza Misya.info. La blogger Flavia: "Puntate sui fish bar"

flavia-4-a46d0f12

Impazza il blog **Misya.info, con ben tre milioni di visualizzazioni.** L'attività più in voga del momento è aprire un **blog di cucina**, ovvero un diario dove spiegare i piatti, accompagnando ogni ricetta con le foto di tutti i procedimenti nonché gli aneddoti della vostra vita di chef. "Io però non sono una professionista del settore. Mi limito a offrire spunti e consigli originali per cucinare a casa piatti nuovi, gustosi e facili da realizzare" specifica **Flavia Imperatore**, alias Misya, fondatrice del blog Misya.info. **Volete provare anche voi a tenere un blog? Ecco i consigli di Misya.**

misya sito (1)**Le regole d'oro per aprire un blog di cucina?**
Non esiste una formula vincente valida per tutti, perché ogni blog va studiato a seconda del target e dello scopo di riferimento. Detto questo, scrivete in maniera semplice; siate costanti nel pubblicare le ricette e le foto dei procedimenti passo per passo e rispondete alle domande dei vostri lettori.

Quali sono le principali difficoltà da tenere presente per chi volesse aprire un blog di cucina?
Intanto, tenete conto che la competizione è agguerrita: i blog di cucina nascono come funghi. Non lasciatevi scoraggiare, quindi, se all'inizio i contatti sono pochi, ma anzi continuate ad aggiornare il blog con contenuti di qualità. I risultati si raccolgono con il passare dei mesi. Anche nel mio caso, il primo commento a una ricetta è arrivato diverso tempo dopo la nascita del blog!

È vero che il tuo blog Misya.info vanta ben 2 milioni di accessi al mese?
In dicembre, in realtà, abbiamo toccato addirittura i tre milioni! Sono orgogliosa: i visitatori sono cresciuti nel tempo in modo costante. Credo che il punto di forza del mio blog risieda nella semplicità con cui racconto le ricette.

Parliamo di locali. Il punto di forza dei bar italiani?
La capacità di diversificare l'offerta in termini di prodotti e di servizi: sempre più bar danno la possibilità di scegliere tra diverse miscele di caffè, per esempio, nonché cambiano pelle come un

camaleonte a seconda dell’orario, offrendo prima ricche colazioni, poi business lunch e servizio di rosticceria a pranzo e infine l’happy hour nel tardo pomeriggio.

E quello dei ristoranti nostrani?
Le materie prime di qualità e la poesia delle ricette classiche e semplici, dal tiramisù al risotto ai frutti di mare.

Che cosa suggeriresti ai nostri ristoratori per migliorare servizio o menu?
Di puntare sulla cucina del territorio e sulle materie prime a km0 o comunque della zona.

fish bar (2)**Un format straniero vincente da importare in Italia, secondo te?**
Credo che si potrebbero introdurre con successo gli street fish bar, format da noi quasi sconosciuto molto cool nel Nord Europa e, in particolare, a Bruxelles. Per chiarirmi, parlo di baracchini con o senza ruote, aperti per aperitivo e pranzo, specializzati in ostriche e frutti di mare cotti al momento, venduti a un prezzo low cost con un bicchiere di vino bianco o di champagne.

Da appassionata gourmet, il tuo consiglio ai ristoratori per rendere speciale la cena di San Silvestro al ristorante?
Mmh... Non prendete il mio consiglio come fosse una strategia di marketing vincente, per favore! Da napoletana buongustaia, mi piacerebbe essere accolta subito con un ricco aperitivo composto da almeno quattro antipasti, diversi e un po’ creativi, per poi proseguire con un paio di assaggi di primi e infine per chiudere con lenticchie e cotechino!

Dove porteresti a cena un’amica straniera in Italia?
A Napoli al **Ristorante Reginella di Posillipo,** su una roccia a picco sul mare, ideale per chi desidera pesce fresco con vista sul golfo. A Milano al **Kaputziner**, un ristorante bavarese dall’atmosfera divertente e giocosa. Infine, a Rimini all’**Osteria pappa e ciccia** che amo per il clima familiare e per la cucina casareccia.