

La ricetta per sfondare? Mettersi in gioco e non smettere mai di divertirsi

Sonia Peronaci, fondatrice del famoso sito di cucina Giallo Zafferano.it, video-chef, imprenditrice, mamma e moglie (di Francesco, suo socio e principale sostenitore) ci racconta gli ingredienti che l'hanno portata a trasformare la sua più grande passione in un *business* di successo

➡ Cristina Piccinotti



Sonia Peronaci, fondatrice nel 2006 di **GialloZafferano.it**, il portale di ricette più famoso d'Italia

C'era una volta una giovane donna impiegata presso uno studio di commercialisti con una grande passione. Arrivata ai faticosi "anta" (quaranta, tondi tondi), la decisione di dare una svolta alla sua vita: «Dovevo solo scegliere cosa fare. Pensavo e ripensavo all'idea giusta, ma senza venirme a capo. Alla fine ho ascoltato pancia e cuore e l'idea più semplice (e ovvia, per me) è arrivata».

Così, dalla gestione di un sito che si occupava di fisco e tasse, Sonia Peronaci fonda nel 2006 GialloZafferano.it, il portale di ricette più famoso d'Italia con i suoi 3,2 milioni di utenti unici, è sbarcata in tv sul

canale Fox Life con un programma tutto dedicato alla cucina e ha pubblicato tre libri, di cui l'ultimo "Guarda che Buono" interamente dedicato ai bambini.

«All'inizio è stata dura», ci dice Sonia Peronaci, donna solare ed energica, dolce e determinata, «mio marito Francesco ed io, affiancati da quattro collaboratori, abbiamo affrontato grandi difficoltà, soprattutto finanziarie. Per i primi tre anni GialloZafferano.it si è autoprodotta, cucinavo in casa mia e fotografavo da sola i piatti che preparavo. Pian piano il numero di utenti è aumentato e con essi anche la notorietà del sito. Dopo lo spot in tv (per un



noto marchio di formaggio fresco, ndr.) e il primo libro è stato tutto un turbinio di idee, progetti, cose da fare».

Dietro le quinte di una video-cucina

Dal 2006 a oggi la passione di Sonia Peronaci per la cucina – che esplose da bambina quando, nel ristorante dei genitori, inizia a prendere confidenza con i fornelli – è diventata una vera e propria impresa digitale. Dalle prime foto-ricette, con l'introduzione delle video-ricette il successo di GialloZafferano.it. esplose. E dai fornelli di casa Peronaci alla diffusione virale del progetto, il salto è stato (quasi) immediato.

Come sapeva che un sito di cucina era l'idea giusta?

«Non lo sapevo, mi sono semplicemente chiesta in che cosa ero brava, per questo ho scelto la cucina e il web. Tanto coraggio, il supporto di mio marito e delle mie figlie mi hanno aiutata a dare forma al progetto».

Potere della rete, impegno e tenacia, quel q.b. di fortuna che non guasta mai. Quali gli altri ingredienti alla base del successo di GialloZafferano.it?

«La community di utenti e il suo linguaggio semplice ed immediato. Fondamentale è il contributo del Gruppo Banzai, web

editor che ci ha acquisito nel 2009, e del team di collaboratori che giornalmente lavora al mio fianco: 15 ragazzi in redazione seguono il sito e i social, una minibrigata di 4 cuochi lavora in cucina, mentre i blog – ben 7.000 sotto il cappello GialloZafferano.it – sono gestiti da 3 collaboratrici esterne. Nella squadra ci sono anche mio marito e due delle mie tre figlie».

La cucina dove Sonia realizza le sue video-ricette, veri e propri tutorial in cui spiega passo dopo passo le sue ricette. In basso: la cucina del laboratorio dove quattro cuochi testano e mettono a punto le ricette prima di ogni registrazione



I VIAGGI DI SONIA PERONACI

Sonia Peronaci, volto rassicurante della rete e donna curiosa, nella vita, come dietro le telecamere, ama assaggiare, sperimentare, provare piatti e visitare posti sempre diversi. I suoi viaggi? Naturalmente volti alla ricerca di ingredienti e sapori a lei sconosciuti che, se facilmente reperibili e alla portata di tutti, ritroverete sicuramente nelle sue ricette.

Parlando di viaggi, si sposta più per lavoro o per piacere?

«Lavoro e piacere sono diventati un tutt'uno nella mia vita. Sono sempre stata una viaggiatrice curiosa, ma da quando è nato GialloZafferano.it vivo le mie vacanze come occasioni meravigliose per cercare nuovi sapori e conoscere nuove cucine».

Quando non lavora dove si rifugia?

«A Parigi, che considero la patria della pasticceria. Tra i luoghi che prediligo, la Librerie Gourmande in rue Montmartre, vicino agli antichi mercati de Les Halles. Non è grandissima, ma spaziosa, qui trascorrerei ore a spulciare tra i libri di gastronomia e non manco mai di acquistarne uno da portare in redazione».

Che tipo di viaggiatrice si considera?

«Dinamica e iperattiva. Preferisco le vacanze itineranti ai soggiorni total-relax».

Parlando di alberghi, quale ha nel cuore?

«Non uno in particolare, amo tutti i piccoli alberghi e B&B della Provenza, adoro gli agriturismi dove l'ospitalità delle persone incontra l'accoglienza degli ambienti e la genuinità del cibo a km 0. Se proprio devo fare un nome, il più stupefacente in cui sono stata è l'Hotel Burj al-Arab, icona di Dubai City».

Il viaggio che custodisce nel cassetto della sua memoria?

«Nel Gran Canyon, in Arizona, con mio marito».

Il suo prossimo viaggio?

«Sogno una crociera in Egitto, ma anche di visitare l'Australia e di andare alla scoperta dei sapori dell'Oriente».

Oltre al servizio, che caratteristiche ha il suo albergo ideale?

«Prediligo gli alberghi con la Spa, dove riesco a rilassarmi e rigenerarmi. L'hotel ISuite di Rimini, dove sono stata in occasione del Blog Festival, ne ha una molto bella e accogliente».

Oltre alla buona cucina, cosa ama di più?

«La mia famiglia».



in quel che faccio e ogni occasione, che sia di lavoro o di piacere, è un'ottima un'occasione per andare alla scoperta di piatti nuovi da assaggiare e ingredienti da sperimentare».

Come nascono le ricette che troviamo (e vediamo) nel sito?

«C'è un grande lavoro di ricerca dietro. Scegliamo cosa cucinare in base alla stagione e alla reperibilità degli ingredienti, che devono essere sempre freschi e alla portata di tutti. Testiamo più volte ogni ricetta, chiediamo suggerimenti ai nostri utenti e come ingrediente segreto aggiungiamo la nostra fantasia e creatività».

Quando esce a cena, dove va?

«Sono abbastanza difficile in questo: amo mangiare bene e cerco posti che propongano una cucina semplice e di casa, proprio come la mia. Adoro il ristorante Il Luogo di Aimo e Nadia, ma sono più da

Dai fornelli di casa alla conquista delle cucine di tutta Italia. Dopo il 2006 tutto è cambiato nella sua vita!

«Nella mia vita praticamente nulla è uguale a prima! Ma il mio modo di intendere la cucina è rimasto lo stesso di sempre. Cucinare è sempre la mia grande passione, oltre che un divertimento: nel mio libro "Divertiti cucinando" e, ogni giorno, con il sito cerco di trasmettere il mio entusiasmo e voglia di fare, di offrire stimoli nuovi e far capire a chi mi segue che divertirsi è fondamentale, in cucina come nella vita».

La sua vita, invece, come è cambiata?

«Senza dubbio in meglio. Negli ultimi tempi andare al lavoro era diventato un peso. Oggi, invece, mi riconosco appieno



cena in trattoria che da menù stellato. E poi mi piace lo *street food*, quello autentico però, e il *sushi*, ma solo se è fresco e venduto al giusto prezzo».

A parte sua nonna austriaca, chi le ha insegnato a cucinare?

«Mio padre, che seguivo sempre nella cucina del suo ristorante. Da mia nonna, invece, ho imparato a fare i dessert, che insieme al pane e ai lievitati sono la mia passione da sempre».

A proposito di dolci...

«Adoro preparare tutti i tipi di dolci, dal classico tiramisù, ai più elaborati. Quando vado a Parigi passo ore e ore nella boutique di Pierre Hermé in Rue Bonaparte, 72, il Picasso della Pasticceria, autore di macarons dolci e salati, truffles, frutta candita, waffel, bonbons e torte che sono vere opere d'arte. E ogni volta è la stessa storia: mio marito deve trascinarci fuori "a forza" (ride, ndr.)».

Ci sono cucine, regionali o internazionali, o sapori che predilige?

«La mia attività di ricerca e sperimentazione non ha limiti. Quando sono in giro assaggio tutto, così ho affinato il mio gusto. Gioco ad indovinare gli ingredienti di un piatto di cui non conosco la ricetta, lo considero un allenamento dei sensi. Non ho ancora avuto l'occasione di assaggiare gli insetti, ma sarei curiosa di provarli!».



E ora, il menù per i lettori di Master Meeting?

«Sicuramente piatti della tradizione italiana: pasta al pesto di basilico di Pra, tagliata di manzo con verdure di stagione, un cremoso ai pistacchi di Bronte e, con il caffè, sfiziose mattonelline di crumble al cioccolato. Per chiudere, un bicchierino di Tentura, un liquore agli estratti di cannella, chiodi di garofano, noce moscata, cedro, mandarino e mastice di lentisco tipico della città di Patrasso, in Grecia, che ho scoperto recentemente e presto utilizzerò nelle mie ricette».

La redazione di GialloZafferano.it composta da quindici ragazzi tra i 28 e i 35 anni. Sotto, due ricette: a sin. insalata di farro con verdure vegetariana, a destra: sfogliata con salame cotto ricotta verdure

