

ENTREVISTA FINI GONZÁLEZ. COCINALIA

TITULAR: “El sector hostelero puede sacarle mucho partido a los blogs”

ENTRADILLA:

El menú de Cocinalia¹, una de las bitácoras gastronómicas que pone sabor a la blogosfera hispana, ofrece, además de recetas, viajes y todo tipo de reflexiones culinarias “horneadas” por una gallega Fini González -Sao Mao² entre fogones-, quien nos asegura, desde la cocina, que su blog está en plena ebullición y abierto a nuevos sabores y quien se refiere, además, al modo en que las recomendaciones y críticas gastronómicas de la blogosfera pueden hacer ganar o perder clientes a los restaurantes.

1. ¿Qué es *Cocinalia*? ¿Cómo surgió la idea de crear esta bitácora?

Cocinalia es un blog gastronómico en su sentido más amplio. En él tienen cabida recetas, recomendaciones de restaurantes, libros gastronómicos, cultura y antropología culinaria, visitas a mercados, actividades, curiosidades históricas, costumbres gastronómicas de otros países, o meras reflexiones culinarias.

Tras organizar un Club Gastronómico, surgió la idea de crear esta bitácora como una necesidad de compartir mi interés por el mundo de la gastronomía y todo lo que se mueve a su alrededor, tanto dentro como fuera de este país.

2. Uno de los platos fuertes de *Cocinalia* son las recetas. ¿Destaca en su blog algún tipo de cocina en especial?

En Cocinalia se pretende dar cabida a todo tipo de gastronomías, y es precisamente, esa diversidad gastronómica, su seña de identidad, el acercamiento a nuevos sabores, exóticos o simplemente diferentes a nuestra cocina. La diversidad gastronómica es el valor añadido de Cocinalia pero también su filosofía de comunicación.

3. Se habla de los jóvenes como principales lectores de blogs. ¿Es la de *Cocinalia* una cocina fácil, para principiantes, o se dirige más bien a aficionados y personas experimentadas en el arte de los fogones?

Una receta sencilla puede resultar atractiva tanto para principiantes como para los más experimentados. Cocinalia intenta ofrecer sabores diferentes a los tradicionales, pero manteniendo siempre la sencillez de las recetas y el fácil acceso a los ingredientes. Un toque de

¹ <http://cocinalia.blogspot.com/>

² <http://www.blogger.com/profile/6818600>

exotismo en la cocina, pero sin que ello signifique una mayor dificultad en su elaboración.

Pero además se quiere dar a conocer otros aspectos que rodean la gastronomía, aspectos curiosos que resulten interesantes a cualquiera que tenga un mínimo interés por este mundo, aunque sólo sea un cocinillas cibernauta: cómo es una lonja por dentro, qué te puedes encontrar en un mercado vietnamita, cómo son las clases de un curso de cocina marroquí,...

4. ¿Cuál es el perfil de los visitantes de Cocinalia? ¿De qué modo participan en el blog?

Los visitantes de Cocinalia son principalmente jóvenes, porque este es el público objetivo de cualquier blog, sin embargo cada vez se nota más una tendencia a la heterogeneidad de estos visitantes, tanto en edades como en países de procedencia. El idioma y por supuesto Internet, hace que el número de lectores a los que puedes llegar sea cada vez más grande.

El perfil del lector de Cocinalia es alguien que disfruta con la comida, que le interesa conocer otros sabores, pero que además siente curiosidad por saber de donde viene lo que come. Hoy en día se está viviendo en la sociedad un creciente interés por el mundo de la gastronomía, por la cocina de autor, productos delicatessen y por tanto existe una mayor demanda de información culinaria. Para satisfacer, en parte, ese interés están los blogs de cocina, que cada vez tienen más audiencia y son más diversos.

La participación en Cocinalia es importante, por un lado, a través de los comentarios, haciendo sugerencias o añadiendo más información a la ya publicada (lo cual enriquece muchísimo la bitácora). Pero por otro lado, destacaría la impresionante interrelación que gracias a la red se establece entre blogueros culinarios, casi todos de fuera de España, eso si: se organizan eventos (publicar en un día concreto recetas con un determinado ingrediente), actividades (intercambio de alimentos a través del correo tradicional) o *memes* (fotografías de las cocinas de los blogueros), se ha llegado incluso a publicar una revista de artículos de blogueros gastronómicos, Digital Dish, como ejemplo de la importancia que pueden tener este tipo de canal de información, gracias a internet.

5. Además de recetas, ofrece un listado de libros gastronómicos y de otros recursos culinarios, ¿puede hablarse de los blogs de cocina, en este sentido, como páginas de información útil y de servicios al usuario?

Desde luego que si, los blogs se están convirtiendo en muchos aspectos en el boca a boca de la sociedad de hoy en día. Cuando sigues un blog durante un tiempo, vas definiendo el perfil de su autor y sabes que lo que te recomienda te va a gustar o no, su criterio se acaba convirtiendo en una referencia para ti. A diferencia de la

publicidad un blog nos da una información fiable porque es algo personal y más cercano.

Así que cuando desde un blog gastronómico se recomienda una tienda, la visita a un mercado o probar un plato en tal o cual restaurante, se puede convertir en un aliciente para que un lector lo lleve a la práctica. Prueba de ello además, es la tendencia que existe en los blogs de cocina, a dar visiones o críticas personales que proporcionan una información útil y valiosa.

6. En Cocinalia escribe sus impresiones sobre lo que rodea a la gastronomía y a la cultura de diversas regiones del mundo... Como gallega, ¿Qué es lo mejor de su cocina, qué nos recomienda?

La cocina gallega es muy rica en sabores y calidad. Pero a mi me gusta encontrar esos sabores en los pueblos, donde cada uno destaca por un producto, así: las almejas de Carril, el atún de Burela, el marraxo (tiburón) de Cedeira, el pulpo de O Carballiño, los percebes de O Roncudo, el pan de Cea...

7. La información gastronómica comienza a bullir en la blogosfera, ¿cuáles son los mejores "fogones" nacionales en este espacio? ¿Podría hablarnos de algunos de ellos?

La blogosfera culinaria está creciendo poco a poco en este país, sin llegar aun a los niveles de los países anglosajones, donde hay una gran cantidad de blogs culinarios y con mucha actividad entre ellos, pero ya hay blogs que se empiezan a consolidar como referentes, no solo dedicados a la publicación de recetas sino también a otros muchos ámbitos de la gastronomía.

Si hablamos de blogs de cocina una referencia obligada es [Directo al paladar](#), un blog colectivo donde diariamente puedes encontrar post interesantes sobre cualquier aspecto de la gastronomía. [Bueno para Comer](#), el [Pingüe Gourmet](#) o [Pisto y no pisto](#) son blogs personales donde destacan las reflexiones culinarias. Dedicados en exclusiva a recetas, destacaría [Abierto 24/7](#) y [La Cuchara de palo](#) para los que quieran referencias de restaurantes madrileños.

8. Aparte de los blogs dedicados al mundo de la cocina, ¿visita otros de distinta temática?

Además de los meramente culinarios, los tecnológicos y los referentes a Internet son casi una visita obligada; Internet va demasiado aprisa, en este momento está en plena efervescencia y no se puede perder el hilo.

9. También son muchos los establecimientos hosteleros que se han lanzando a publicar bitácoras donde dan a conocer parte de su oferta gastronómica u ofrecen información relacionada

con la restauración ¿qué ventajas puede aportar esta herramienta al sector, desde su experiencia como blogger?

El sector hostelero puede sacarle mucho partido a los blogs, porque además de ser un acercamiento a lo que piensan sus clientes acerca del servicio ofrecido, pueden servir para aumentar el número de visitantes. Los blogs funcionan como el boca a boca, una recomendación o un mal comentario acerca de un restaurante puede hacer ganar o perder clientes.

Sin ir más lejos, en Cocinalia se hacen críticas de lo que se denomina Restaurantes Insospechados (aquellos alejados de las ciudades pero donde esconden auténticos tesoros gastronómicos), pues muchas de las visitas que llegan a Cocinalia son desde buscadores, en busca de un comentario acerca de alguno de esos restaurantes.

10. Por último, una pregunta poco original pero necesaria: ¿cuál cree que es el reto futuro de los blogs españoles?, ¿qué se "cuece" en Cocinalia para los próximos meses?

Con el tiempo se irán consolidando aquellos que tengan una regularidad en la publicación de post, los blogs se están convirtiendo en un medio de obtener información actualizada, pero en el que cada uno se construye su propio "periódico", con las secciones que le interesan y unos determinados criterios de opinión.

En Cocinalia siempre hay ideas en ebullición, se está intentando cuidar cada vez más la fotografía como medio de transmitir ideas, y de hacer más ilustrativos los comentarios, pero siempre en la línea de ofrecer una gastronomía abierta a todos los sabores.