

IL BELLO DELLE PERSONE  
INTERVISTA

## IN FAMIGLIA

Benedetta Rossi, 46 anni, al lavoro. Nata e cresciuta in campagna, vive tutt'ora immersa nel verde delle colline marchigiane con il marito Marco

SAMUELA CONTI

3

«La cucina di casa mia» (Mondadori Electa), terzo libro di Benedetta Rossi, è in cima alle classifiche



# BENEDETTA ROSSI

## «FACCIO RAGIONARE GLI ODIATORI»

Il video in cui insegna a preparare la torta fredda all'ananas è stato visto 35 milioni di volte. Cosa c'è dietro il fenomeno *Fattoincasadabenedetta*? Un agriturismo nelle Marche, un sodalizio sentimentale e professionale, sette ore al giorno su social e youtube. «A chi mi insulta per come cucino dico: forse sei troppo bravo, meglio se cerchi un'altra piattaforma»

di **Maria Teresa Veneziani**

**S**ulla sua carta d'identità alla voce professione c'è ancora scritto «coltivatore diretto», ma nel giro di pochi anni, grazie al sito *Fattoincasadabenedetta* lei è diventata una star della rete: le sue ricette sono amate da oltre 5 milioni e mezzo di fan: 4 milioni e 100 mila follower su Facebook, 830 mila su Instagram con altrettanti iscritti su YouTube. Eppure un alone di mistero continua a circondare Benedetta Rossi: il suo terzo libro, «La cucina di casa mia» (Mondadori Electa) a un mese dall'uscita è fermamente in testa alla classifica della «varia» ed è tra i dieci più venduti; davanti a Stephen King e Baricco, tanto per dire. E il volume con cui debuttò, «Fatto in casa da Benedetta», sta per diventare un «Oscar», ormai prossimo alle 100 mila copie. Corteggiata dagli sponsor e dalle tv, lei è anche protagonista di «Fatto in casa per voi», prodotto da Magnolia per Discovery Channel. Per conoscere (e capire chi è davvero) Benedetta Rossi bisogna spingersi nel sud delle Marche, quasi al confine con gli Abruzzi, dove il paesaggio si fa schivo. Percorrendo la strada che alterna campi di ortaggi a canneti e uliveti si arriva ad Altidona, poco più di tremila anime in provincia di Fermo, fino a una casa rurale dall'animo gentile nella valle dell'Aso, il mare sullo sfondo.

«Era abbandonata. Mi ero innamorata del grande albero che la domina e ho convinto il contadino a vendermela», racconta Benedetta, che con il marito Marco ne ha fatto un agriturismo di poche stanze e ci vive con il cane Nuvola, «un maschio, apparso sulla strada dal nulla che sembrava caduto dal cielo». È nella loro cucina bianca dal pavimento in mattoni rossi che Benedetta, nata nel '72 a Porto San Giorgio,

”

**Non mi viene di definirmi youtuber, né food influencer, mi sento la vicina di social. Sono una che condivide**

ha creato con Marco (suo coetaneo) la sua personale Silicon Valley: lei sperimenta le ricette — anche quattro volte — prima di pubblicarle e lui la filma (solo le mani all'opera) per poi passare la notte a montare, scegliere le musiche e postare sui social. Il tutto in modo impeccabile, rispettando tempi e tag come i maghi del web. «Non sono tecnologica, sono curiosa. Ci dicono che siamo specialisti della rete, ci definiscono social media manager e ci chiedono consulenze. Ma per noi è esattamente l'opposto. I tecnici del social si basano su algoritmi, noi affrontiamo i social come una comunità fatta di persone. È come quando fai parte di un club: devi essere educato, cercando di presentarti in modo vero, autentico. A differenza dei cuochi di Masterchef, vogliamo mettere a loro agio le persone». «Sì, certo: poi magari ci sono i soliti haters che insultano la casalinga che fa a Benedetta una domanda ingenua — racconta Marco —. Ma si tenta sempre di farli ragionare: “Perché



## Dalle Marche al mondo



### LA TORTA DEI RECORD

La Torta Fredda all'ananas. Postato nell'estate 2016 su Facebook è diventato il video più virale di FattoincasadaBenedetta con 35 Milioni di visualizzazioni e circa 1 milioni di condivisioni



### L'APP DEI FOLLOWER

L'applicazione Smirr, in soggiorno, aggiorna i numeri dei followers su Facebook e Instagram: oltre 4 milioni di follower su Facebook, 830 mila su Instagram. «Cresciamo di circa 100 mila al mese»



### L'ALBERO DI BENEDETTA

«Ero innamorata di questo albero e ho comprato il casale» dice Benedetta Rossi che con il marito Marco ad Altidona, in provincia di Fermo, ha creato un agriturismo, scenario delle sue ricette

invece di insultare, non consigli che cosa fare? E se proprio insiste, gli si dice "Sei troppo bravo, meglio se cerchi un'altra piattaforma". La giornata iperconnessa di Benedetta comincia alle 6.30 di mattina. «Rispondo a notifiche e messaggi su Facebook e Instagram». Quante ore al giorno sta sui social? «Almeno sette. Per fortuna abbiamo una ragazza che ci aiuta dalla Sardegna, risponde alle domande più tecniche e lascia a me quelle più personali e quattro food blogger che condividono con noi le ricette». Non è stressante? «Mi trovo in questa situazione che chiamano fenomeno, mi ha aiutato la parte emotiva, l'adrenalina, l'entusiasmo, l'affetto». «Sei stanca, riposati». «Sei un'amica, non cambiare mai», i commenti più frequenti. «La fascia d'età dei fan di Benedetta si sta abbassando e aumentano anche gli uomini», osserva Marco mentre controlla la situazione dall'Apple fisso su un lato del soggiorno, il camino acceso. C'è l'ultima video ricetta: la torta con mele e noci, veramente buona: «È stata vista 50mila volte in due ore e mezzo».

### Di scena solo il grembiule

Sulla mensola, accanto a un cuore rosso e alle foto del matrimonio, si aggiornano continuamente i numeri dei followers su Facebook e Instagram: «Cresciamo di circa 100 mila al mese» — ride Marco, fiero dell'applicazione Smirr. «Ma questo sembra veniale...», brontola Benedetta. «La cosa che mi colpisce di più è che usi un mezzo tecnologico, ma è tutto molto naturale», riflette lei, che non usa truccatori né parrucchieri, si fa le manicure da sola e predilige le polo colorate. «Di scena ho solo il grembiule. Quella che devi tenere alta è la credibilità. Non c'è voce, l'immagine stretta sui gesti, semplici, senza l'uso di marchingegni robotici — proprio come mi hanno insegnato nonna Blandina e zia Giulietta —. E sotto passa la scritta didascalica con gli ingredienti, anche perché abbiamo tanti fan stranieri e anche sordomuti». Girare una nuova ricetta richiede ore e ne facciamo in media tre a settimana, ma ogni giorno se ne ripostano almeno tre: alle 11 un consiglio per il pranzo, alle 15 per la merenda, poi quella di fine giornata che le donne guardano per rilassarsi quando sono sedute sul divano». Loro due decidono sempre insieme, consultandosi, in base al giorno della settimana, anche al meteo. Con fenomeni inspiegabili, come il video della torta fredda all'ananas vista 35 milioni di volte, con un milione di condivisioni. Benedetta si alza e comincia a estrarre da una scatola i regali che riceve dalle fan: tovagliette ricamate a mano, centrini tricottati a forma di albero di Natale e tantissime lettere, lunghe, brevi, strani pupazzi, le loro foto stampate su borse o quadretti. «Tu e Marco siete persone speciali. Grazie per quello che fai. Grazie a te ho imparato a cucinare. La tua unicità e la tua semplicità mi hanno conquistato subito», il tono dei complimenti. «Ogni tanto me le rileggo prima di andare a dormire», racconta Benedetta premiata due volte con il Macchianera, oscar della rete come miglior food blogger. E riecco gli haters in agguato: «Mi hanno criticata perché non ero sufficientemente elegante —, racconta Benedetta —. Sono una ragazza normalissima. Non mi viene di definirmi youtuber, né food influencer, mi sento la vicina di so-



Non uso marchingegni robotici. Cucino come mi hanno insegnato nonna Blandina e zia Giulietta (nella foto)

”

**I tecnici si basano su algoritmi, noi affrontiamo i social come una comunità fatta di persone. Devi tenere alta la credibilità**



● **Insieme**  
Benedetta Rossi, nata nel '72 a Porto San Giorgio, ha creato con suo marito Marco la sua personale Silicon Valley: lei sperimenta le ricette e lui la filma (solo le mani all'opera) per poi passare la notte a montare, scegliere le musiche e postare sui social. Il tutto in modo impeccabile, rispettando tempi e tag come i maghi del web)



SAMUELA CONTI

cial, pubblico quel che mi stimola. Sono una che condivide. Ho assorbito i modi di condivisione dal mondo contadino. Ti aiuti con il vicinato, se hai fatto la torta, porti la ricetta. Ho appreso metodo e costanza in laboratorio durante la specializzazione — dopo il liceo classico non avevo le idee chiare e ho deciso di laurearmi in biologia marina —. Sono abituata che se una cosa la comincio devo portarla a termine». Riconosce però che senza Marco non ce l'avrebbe fatta: «Siamo due artigiani del web. Abbiamo rifiutato una acquisizione, venduto centinaia di migliaia di libri nel 2018, un giorno dovremo industrializzarci», spiega Marco.

Di lei lui dice che «prima di tutto è sincera e tenace. E ha una creatività infinita, ma si sottovaluta». «Di bello c'è che io e lui abbiamo sempre fatto squadra. Insieme siamo costruttivi», aggiunge Benedetta. L'amore è nato a cavallo, nel maneggio dei genitori di lei. Il lavoro con la cucina venne dopo: «Fu quasi per gioco, quando Benedetta cominciò a postare ricette su YouTube». Marco intanto viaggiava in America Latina e faceva prove da imprenditore sognando di aprire un albergo in Costa Rica. «Ci siamo sposati alle Hawaii, perché io non amo i festeggiamenti classici», racconta candida lei, che oggi rende pubblica la propria vita anche con le storie di Instagram. «Avevamo ristrutturato il nostro casale e avevamo cominciato a produrre saponi che vendevamo su Internet. Intanto continuavo a pubblicare le ricette. A un certo punto crescevano in un modo pazzesco. E il ragazzo che ci aiutava da un punto di vista tecnico ci ha suggerito di non perdere una simile occasione. Ha registrato e creato il sito FattoincasadaBenedetta. Non fosse per lui...» Intanto si è fatta sera e arriva la telefonata di Sveva Casati Modignani: «Complimenti, sei davanti a tutti. Ti meriti ogni cosa, te la sei guadagnata».