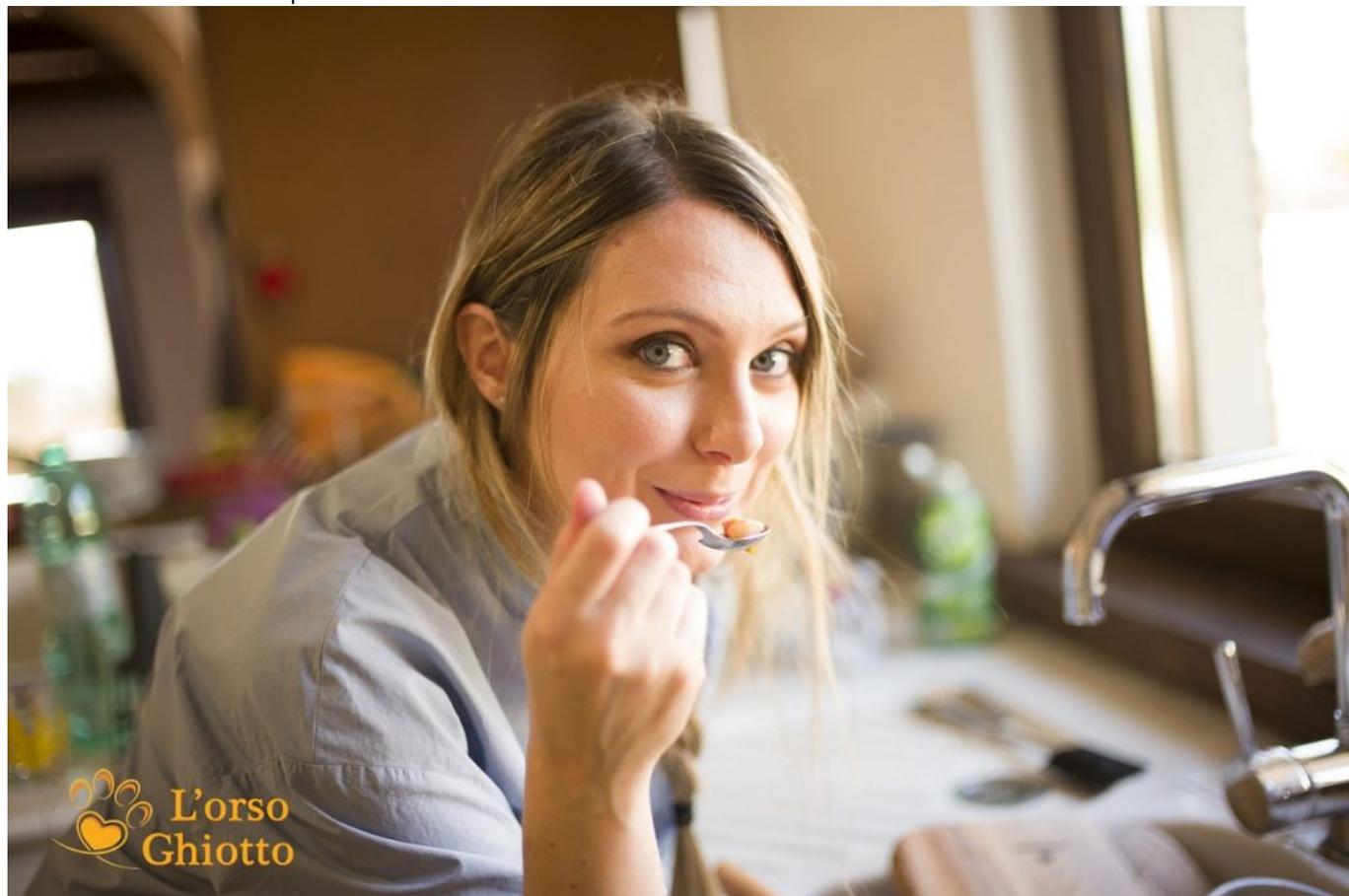


Food blogger per passione, con l'Orso Ghiotto per amore

scritto da Redazione | 06/06/2019



Un food blog popolato da orsetti buffi, ricco di ricette colorate e sane, bellissime fotografie e consigli utili. Abbiamo chiacchierato con la sua fondatrice Georgiana che ci ha raccontato e introdotto nella sua appetitosa avventura.

In un mondo pieno di blog dedicati alla cucina, distinguersi dalla massa è molto difficile, ma necessario. La grafica di un sito deve essere ben curata e attirare il lettore, le foto devono essere chiare e costruite con efficacia, i testi ben scritti e le **ricette caratterizzate da originalità**, per rivelare la personalità dell'autore.

Tutte queste caratteristiche si ritrovano nel food blog **L'Orso ghiotto** che la romana [Georgiana Nedu](#) ha ideato durante un weekend del febbraio 2017, in un bistrot di Budapest dove si trovava con la sua migliore amica.

«Scaldandoci con una bella tazza di tè - ci racconta - siamo rimaste meravigliate da

odori diversissimi: dolci, salati e speziati. La mia passione e la sua professionalità ci hanno fatto immediatamente scrivere, sul “consueto” tovagliolo, il nome del futuro sito perché, solo un orso ghiotto avrebbe potuto assaporare tutto quello che avrei cucinato e pubblicato con grande entusiasmo!»

Chi è Georgiana, blogger de L’Orso Ghiotto

Georgiana è un architetto di 32 anni di Roma che, da qualche tempo, si è trasferita in riva al mare. Semplice, romantica e piena di vita, si è avvicinata alla cucina gradualmente.

«All’inizio - spiega Georgiana - l’unica cosa che sapevo fare era l’uovo al tegamino ma, dopo vari esperimenti e tanto impegno, sono migliorata e ho scoperto che i miei piatti erano apprezzati.»

Dopo la laurea, segue un corso di pasticceria e inizia a fare esperienza in alcune pasticcerie di Roma e dintorni. L’amore per l’arte, l’architettura ed il design coinvolge anche la cucina che infatti si esprime con piatti raffinati e speciali.

«Ritengo che la cucina sia una forma d’arte - aggiunge Georgiana - e, solo con creatività e impegno, si ottengono dei risultati, in questo caso, molto golosi. La mia cucina si ispira alla tradizione e alle ricette delle nonne mie e non solo, con ingredienti classici e genuini. Il gusto è quello di una volta e il tempo di preparazione tiene sempre conto della vita frenetica che viviamo quotidianamente.»

Blog L’Orso Ghiotto, ricette e consigli per orsetti golosi

L’Orso Ghiotto è strutturato in maniera semplice. Solo tre le categorie di portate: **Antipasto**, **Piatto principale** e **Dolce**, una scelta azzeccata per rendere più facile la ricerca e individuare la ricetta giusta.

Nell’intenzione dell’autrice, il blog - oltre a proporre dei piatti - veicola sentimenti positivi legati alla casa, agli affetti e al benessere delle cose semplici e quotidiane.

A fare da filo conduttore di ogni articolo o fotografia, quasi come fosse un **inconfondibile marchio di fabbrica**, compaiono degli orsi. In particolare nella rubrica **Consigli di Polly**, un’orsetta dispensa consigli utili su come affrontare un pic-nic, come organizzare un perfetto orto in casa, come conservare correttamente gli alimenti e tanto altro.

«Adoro gli orsetti di peluche e li troverete sempre nelle mie foto. In confidenza e sottovoce, in realtà, l’orso ghiotto è il mio compagno che adora il buon cibo essendo il primo fan delle mie ricette...ma non diteglielo!!»

Georgiana propone anche il diario dei suoi viaggi, con suggerimenti turistici ma, soprattutto, gastronomici.

Alcune ricette estratte da L'Orso Ghiotto

Rotolo di frittata formaggio e salmone

Un antipasto tradizionale che può diventare creativo variando gli ingredienti. Qualora si prepari in maniera più sostanziosa, si trasforma in un piatto unico.

>> [Vai alla ricetta](#)

Cannelloni di carne

Ricco di sapori, è uno dei piatti delle feste in tutta Italia. Georgiana apporta un tocco originale, nel rispetto delle tradizioni, usando ingredienti naturali, di stagione e km zero.

>> [Vai alla ricetta](#)

Crostata meringata al limone

Frutto di un attento studio sui sapori, di una scuola frequentata con passione e arricchito da una grande fantasia che lascia spazio anche alla creatività.

>> [Vai alla ricetta](#)

Oltre che sul sito www.lorsoghiotto.it è possibile seguire Georgiana anche su: [Facebook](#), [Instagram](#), [Pinterest](#) e [YouTube](#).