

IL MESTIERE DELL'INFLUENCER

Tra i tanti lavori che la tecnologia sta introducendo, uno più di altri prevede creatività, passione, costanza, ma soprattutto conoscenza degli innovativi mezzi di comunicazione, ovvero i social. Di Giorgia Pusceddu.

In effetti sono proprio i social, gli straordinari strumenti di comunicazione, che riescono ad unire il mondo intero con un solo click. Potremmo sicuramente considerarli una vera e propria rivoluzione, nell'ambito dell'informazione degli anni 2000. Sempre di più utilizzati per ogni occasione: dalla possibilità per tutti di comunicare democraticamente durante una repressione, al canale di tendenza per stringere nuove amicizie; come tecnica utilizzata per pubblicizzare un prodotto, fino all'opportunità di condividere esperienze di viaggio, per far conoscere le particolarità di ogni territorio.

Insomma, un cambiamento profondo che ha semplificato il modo di relazionare, ma fondamentalmente alla portata di tutti e che ha introdotto nuovi mestieri come ad esempio quello dell'influencer; una figura che alimenta la sua popolarità grazie ai followers.



Oggi ho incontrato Luca Cuffari, influencer specializzato in gastronomia, fondatore di HABEMUS FAME, una pagina con 100.000 followers, al quale ho voluto fare delle domande per capire meglio come funziona questo mondo da dietro le quinte.

Comincerei subito domandandoti da dove e come è nata questa idea di HABEMUS FAME.

Tutto ha avuto inizio nel 2016 quando ho aperto un canale Instagram, che è appunto il social principale in cui condivido i contenuti.

Da principio era solo un gioco, un diario in cui dividevo tutto ciò che riguardava il cibo, privilegiando la cucina italiana e descrivendola in tutte le sue sfaccettature.

Dopo circa un anno mi sono accorto che il numero di persone che mi seguiva aumentava sempre di più, perciò ho capito che stava diventando qualcosa di più che un semplice "hobby", quindi ho iniziato ad intensificare la frequenza di pubblicazione dei contenuti. Inizialmente ero solito andare in giro e provare diversi ristoranti, assaggiare cose nuove e fare esperienze, a volte belle altre meno.

Quindi sostanzialmente si è trasformato da un gioco ad un lavoro?

Proprio così! Ho trasformato un'idea principalmente divertente nel mio progetto, che consiste nel blog HABEMUS FAME, dove riporto in modo sistematico tutte le

esperienze che faccio nei miei tour enogastronomici. E' infatti il cibo la mia passione sin da bambino.

E durante il Lockdown? Come sei riuscito a coinvolgere il tuo pubblico pur dovendo rimanere a casa?

Beh sai, in quel periodo, come penso un po' tutti, è stato veramente difficile trovare idee ed ispirazione, perché come dicevi i miei spostamenti erano estremamente limitati. Fortunatamente però ho avuto l'idea di reinventarmi e quindi di sviluppare tutto il lavoro a casa mia. Infatti mi sono divertito a cucinare dei piatti peculiari della nostra tradizione, a volte aggiungendo anche del mio, modificando un po' la ricetta.



Devo dire che tutto sommato è stata anche questa un'esperienza abbastanza positiva.

C'è in particolare una fascia d'età di persone che ti seguono?

L'idea è ovviamente quella di coinvolgere tutti, tuttavia principalmente mi seguono le persone dai 18 ai 40 anni. In ogni caso cerco di rendere i contenuti il più interessante possibile, per riuscire a raggiungere un pubblico più vasto, anche se il traguardo che ho raggiunto è già un bel passo avanti, ma come si dice non è mai abbastanza.

Che cosa rappresenta per te questo lavoro?

Per me innanzitutto è una fonte di grande ispirazione e soddisfazione personale, ma poi è anche un privilegio perché appunto ho potuto relazionarmi con chef, bar tender e operatori del settore, arricchendo la mia conoscenza personale e la professionalità.

Ma poi soprattutto mi sono accorto che questo è un ambiente in cui io mi trovo veramente bene.

Hai già in mente qualcosa per il futuro? Qualche progetto in via di sviluppo?

Ad oggi non ho ancora nulla di definito, ma sicuramente una mia ambizione sarebbe quello di aprire un ristorante.

Nei tuoi tour immagino avrai viaggiato anche all'estero, dunque preferisci la cucina italiana o quella straniera?

Sì, appena iniziato il progetto HABEMUS FAME ho avuto l'occasione di fare qualche viaggio all'estero, di assaggiare cose nuove e capire quindi anche un po' la cultura, però devo dire che la nostra cucina italiana non può essere messa a

confronto con le altre. È davvero molto particolare, sofisticata ma non troppo e per quanto elaborata è molto semplice e sfiziosa.

Sentendo parlare Luca mi viene in mente un antico metodo che si usava negli anni '90, per capire quale ristorante scegliere per una bella mangiata, il così detto "passaparola", beh in realtà il concetto è rimasto lo stesso, potremmo dire che è solo cambiato il metodo di divulgazione della notizia.

Giorgia Pusceddu