

“Noi che... ne piasi cusinar”: quando il successo di un Gruppo social si basa su semplicità e condivisione

scritto da Giuditta Dina Lagonigro | 29/01/2024



Il Gruppo fondato da Paola Quaio è un viaggio virtuale tra profumi e sapori della Venezia Giulia. Tra gli oltre ventimila membri, ci sono anche persone dal resto d'Italia con una fitta partecipazione da Regno Unito, Canada e Australia, dove vivono molti triestini espatriati

“Noi che ne piasi cusinar” nasce per scambiare consigli, ricette o semplicemente per mostrare cosa cuciniamo.

È questa la breve presentazione di un **Gruppo Facebook** dedicato alla cucina e che, dopo circa due anni di permanenza in rete, ha visto esplodere letteralmente il numero degli iscritti. Oggi raccoglie oltre ventimila follower, che condividono i loro piatti semplici e si scambiano pareri e consigli.

Non si tratta di esperti di Digital marketing o di professionisti della comunicazione enogastronomica, né dietro la crescita del progetto ci sono ingenti investimenti pubblicitari: la vera forza di **“Noi che ne piasì cusinar”** risiede nella semplicità delle persone, nel loro entusiasmo e nella condivisione disinteressata: dalla colazione alla cena si può essere certi che arrivi un suggerimento anche a chi ha la dispensa vuota.

L'inconsapevole artefice di un tale successo si chiama **Paola Quaio**, triestina di nascita ma da anni residente a Monfalcone (GO). Casalinga e nonna felice di quattro bimbe, Paola si iscrive a Facebook nel 2019 e si accorge presto che il cibo è uno dei temi più quotati e coinvolgenti sui Social. Le viene in mente, quindi, di creare un gruppo nel quale amici e conoscenti possano pubblicare fotografie di ciò che preparano a casa, senza l'obbligo di trascrivere le ricette.

Al progetto dà un nome rigorosamente in dialetto, anzi nella “lingua della Venezia Giulia” - molto diversa da quella friulana -, proprio perché, in quel momento, il target si limitava ad una cerchia ristretta di persone conosciute.

“Noi che... ne piasì cusinar”: all'improvviso la crescita

Durante la pandemia il gruppo iniziale si fa tanta compagnia ma l'eco dell'allegra brigata di cucina virtuale inizia a circolare al di fuori di questa cerchia, sconfinando prima in tutto il Friuli Venezia Giulia e poi fino in Australia, dove vivono molti triestini.

«Il gruppo - racconta **Paola Quaio** - è rimasto fermo a circa 1700 membri fino ad agosto 2023, quando è arrivata la svolta. Infatti, grazie alle numerosissime condivisioni dei post e forse a una maggiore visibilità data dalla stessa piattaforma, sono arrivate richieste di iscrizione da tanti Paesi anche extraeuropei, soprattutto da parte di triestini sparsi nel mondo che, vedendo i tipici piatti della regione di origine, dagli antipasti ai dolci, sono tornati alla loro infanzia, ricordando con nostalgia ciò che preparavano le mamme e le nonne».



Paola Quaino, fondatrice del Gruppo "Noi che ne piasci cusinar"

Al momento in cui scriviamo il gruppo, o meglio "il gruppone" come viene chiamato dai suoi componenti, ha raggiunto **20.061 membri ma la crescita è costante**. Ai triestini e monfalconesi si sono aggiunti donne e uomini da altre regioni d'Italia ma non solo. Arrivano post dal Regno Unito, dal Canada e da triestini che inviano ricette dall'Australia.

Paola, amministratrice unica, incredula di questo risultato, ha stabilito una sola regola: il reciproco rispetto. Il gruppo è diventato una **comunità forte e coesa**, anche se non manca qualche facinoroso che comunque l'amministratrice prontamente acquieta.

Può accadere che chi partecipi da altre regioni non comprenda quanto scritto in dialetto ma non c'è problema, basta chiedere la traduzione o chiarimenti sulle varie preparazioni e tutto si risolve.

Le ricette condivise nel gruppo

Migliaia sono le ricette tipiche e non, inserite. Jota, patate in tecia, gnocchi de gries (semolino) in brodo, gnocchi de susini, frico, paprikash (zuppa di verdure con carne di chiara provenienza slovena-ungherese), capuzi garbi e vienna (cavoli cappucci acidi e luganighe), crauti e cotechino, omlet, crostoli, putizze (dolce tipico di Trieste con un ricco ripieno di noci, nocciole, mandorle, pinoli, cioccolato...), pinze, struccoli de pomi (di strudel di mele), baklava (dolce diffuso nelle zone balcaniche), sono solo alcuni esempi di quella che è ormai diventata una speciale enciclopedia della cucina che offre spunti a onnivori, vegetariani e vegani.

Dai piatti presentati si deduce che, in tantissime case, si prepara ancora da mangiare con gusto e

con ottime materie prime. Ciò depone bene per una tradizione culinaria che, seppur, in questo caso legata all'estremo Nord-est d'Italia, rimane un punto di riferimento per quanti vivono all'estero.

Tra gli ingredienti ce n'è uno importantissimo, quello dell'allegria che rende ancor più preziose le esperienze gastronomiche condivise. Le storie di famiglie si intrecciano attraverso segreti di ricette, generosamente svelati, con uno scambio di sapori che arricchisce anche dal punto di vista umano.

In un momento in cui si parla di degenerazione dei social, di cyber bullismo e di shitstorm, **“Noi che...ne piasì cucinar”** è un esempio prezioso di gruppo sereno, identitario ma aperto a tutte le voci, fonte di buone maniere e cortesia. Dovrebbe essere un modello per tutti i navigatori delle reti sociali virtuali.