

el invitado

de invierno

Miriam es la autora del blog de éxito El invitado de invierno, un blog precioso y muy útil donde podremos encontrar tanto recetas dulces como saladas, masas y los platos más tradicionales.

Ester Roelas | Barcelona

Le encanta cuidar hasta el más mínimo detalle, sus recetas tienen su toque especial de humor y se declara toda una amante de la fotografía, algo que queda demostrado al entrar en su blog y echar el primer vistazo, sus fotografías son preciosas y muy cuidadas.

Miriam, primero de todo cuéntanos, ¿Cómo surgió tu interés por la cocina, y cómo decidiste comenzar a escribir tu blog?

Aunque de vez en cuando ayudaba a mi madre en la cocina cuando vivía con mis padres, empecé a interesarme en serio cuando salí de allí y tuve que cocinar todos los días. Sin embargo, mi aprendizaje se aceleró hace tan solo cuatro años, cuando creé el blog. Además, siempre me han gustado mucho los trabajos manuales, me relajan y me dan tiempo a pensar, y la cocina enlaza muy bien con ello. Supongo que por esta razón también me gustan especialmente la repostería y la panadería, por lo que tienen de manipulación artesanal.

En cuanto a decidirme a crear el blog, en el año 2006 cambié de trabajo y empecé a trabajar desde casa como traductora,

todo el día delante del ordenador. Navegaba mucho por Internet por temas laborales y una cosa llevó a la otra. Por esa época empezaron a eclosionar los blogs, y como soy muy pelusona me dije: ¿y por qué no yo? Y allá que fui. Una inconsciente es lo que soy

El nombre de tu blog, "El invitado de invierno", es muy curioso, ¿cómo se te ocurrió, de dónde viene

Es el nombre de una película británica, la única que ha dirigido en su vida Alan Rickman (el profesor Snape de Harry Potter). Cuando la vi me encantó y sobre todo me gustó muchísimo el título. Cuando abrí mi primera cuenta de Blogger no sabía bien con qué iba a rellenar el blog, pero tenía claro el



título porque me parecía precioso. Y tampoco es que se dé de tortas con el tema culinario. Así que ahí quedó para los restos.

¿Esperabas tener tanto éxito con tu blog? ¿Cuál crees que es el secreto de ese éxito?

¿Éxito? Gracias por avisarme, porque no tenía ni idea de que tuviera éxito, en serio. Pues según lo que queráis definir

”

El blog de Míriam se caracteriza no sólo por sus maravillosas recetas, sino también por su desarrollado estilo fotográfico.



como éxito. Hoy día el éxito de un blog lo siguen midiendo por el tráfico que tiene y en ese sentido os aseguro que casi todo el mundo tiene más éxito que yo. Si conociera el secreto del éxito tendría 500.000 visitas al mes sin mover un dedo.

¿Qué es lo que mas te gusta de tener un blog, y lo que menos?

Me encanta lo mucho que te impulsa a aprender y los nuevos derroteros por los que te lleva, sin tú pretenderlo. Como a los seres humanos nos chifla la atención, te obliga a superarte a ti mismo, a buscar temas interesantes, a contar todo de forma interesante para que los internautas te lean, y también te pone en contacto con gente de la que aprendes una barbaridad, empezando por los lectores. Esa parte me gusta muchísimo. Lo que no me gusta es que no siempre está uno igual de inspirado y en ocasiones cuesta ponerse a preparar un post; no debería convertirse en una obligación, pero en muy contadas ocasiones ocurre.

En tu blog podemos ver sobre todo recetas tradicionales y masas, ¿qué receta nos destacarías?

Buf, soy incapaz de elegir una sola receta, porque sería como preguntar a un crío a quién quiere más, si a papá o a mamá...



Miriam

El invitado de invierno



Con su estilo desenfadado y encantador, Miriam nos trae en su blog deliciosas recetas dulces y saladas.

Todas las he criado a mis pechos. Pero sea, elegiré alguna: me chiflan los dulces tradicionales, y de los que tengo publicados me quedo con los churros con chocolate; de los panes y bollería destacaría las varias cocas saladas, esos panes planos del Levante y de Cataluña, como la coca de pimientos que hice recientemente.

¿Eres mas de dulce o de salado?

Reconozco que soy bastante de dulce, también porque en cuestión de dulces hay preparaciones muy espectaculares con las que puedes dejar a la gente completamente ojiplática. El cocinillas al que no le guste impresionar que tire la primera piedra.

Últimamente hay un boom de blogs de cocina y repostería, ¿En qué crees que se diferencian tu blog y tus recetas?

Pues no sé si se diferencian en algo... intento contar las cosas de forma muy personal, tratar a mis lectores como si fueran conocidos de toda la vida, y hacerles sentir realmente como en casa cuando entran en el blog y... hacerles reír, soy un poquito payasa. No sé si lo consigo, pero os aseguro que lo intento. Y trato de cuidar especialmente la fotografía, primero porque



me apasiona, y segundo porque es algo en lo que creo que tengo algo de capacidad para diferenciarme. Tengo claro que en lo que no podré diferenciarme nunca es en aportar recetas completamente originales, porque Ferranes Adriá o Ángeles León hay pocos en el mundo.

¿Cuáles son tus blogs favoritos o aquellos que te inspiran?

Francamente, me resultaría imposible elegir siquiera unos pocos. Tengo más de 300 blogs en mi agregador de noticias, y aunque no lea todos los días ni todos ellos siempre, leo una barbaridad. Si sumas eso a las actualizaciones que veo en las redes sociales al cabo del día, es una locura.

¿Cuál es tu referente gastronómico?

Las abuelas. De todos los sitios, tamaños y colores. Son las que más saben. Es así, no tratéis de discutirme.

Tienes casi 5000 seguidores en facebook, ¿qué relación tienes con tus fans?

Pues gracias a Facebook, cada vez menos relación, por los cambios constantes del algoritmo ese de las narices... Ahora en serio, todos los días entro en mi página e intento publicar noticias y actualizaciones interesantes, no solo del blog, sino de temas culinarios en general. Siempre hay gente que está ahí y responde. Y siempre me flipa bastante. También me da muchísimo vértigo, al tiempo que placer, cuando constatas que te lee gente en la otra punta del mundo, y comentas con ellos como si tal cosa particularidades de la última receta que has publicado. Es alucinante lo de Internet.

En tu blog se ve claramente tu pasión por la fotografía, haces unas fotos preciosas, incluso sabemos que colaboras en 1080 fotos de cocina, junto a otras bloggers, también hemos visto que tienes un nuevo proyecto entre manos, una web de fotografía familiar (miriamgarciafoto.es), cuéntanos cosas sobre ese proyecto, ¿como surgió?, ¿qué podemos encontrar en esa web?

Mi web personal de fotografía aún está en pañales, aunque espero poder dedicarle más esfuerzo este año 2014. La idea surgió sencillamente por dos cuestiones: primero porque, precisamente a través de mi trabajo en el blog, llegué a la conclusión de que fotografiar me apasiona; y segundo porque mi negocio de traducción ha ido "congelándose" con la crisis reinante y no es mala idea buscarse las habichuelas por otra

vía. Nos vemos obligados a diversificar. Mi intención es abrirme camino en la fotografía familiar, ofreciendo algo alejado de las fotos de estudio al uso, más natural y relajado. Es un tipo de fotografía que nos viene sobre todo de Estados Unidos y que aún no está completamente implantada en España. Espero imprimirle mi sello personal. ¡No tengo prisa.

¿Hasta qué punto crees que son importantes las fotografías en un blog?

Para mí son muuuuy importantes. Vivimos en una época muy visual, y si no que se lo pregunten a los menores de 30 años. Reconozco que en mi caso la calidad de las fotos de un blog marca la diferencia entre entrar en él o salir corriendo. Hay tantísima oferta y tanta competencia por llamar tu atención en Internet que entiendo que tienes que ofrecer un mínimo si quieres que alguien te lea. Y creo que con los medios que hay actualmente todo el mundo puede. To-do-el-mun-do.

¿Qué le aconsejas a todo aquel que quiera empezar un blog gastronómico?

Que emplee mucho tiempo en leer otros blogs consolidados antes de empezar, para aprender. Yo lo hacía (y lo hago, realmente), porque no se trata de ser completamente original, eso es muy difícil por no decir imposible, pero creo que al escribir un post tienes que intentar aportar por lo menos tu punto de vista personal. No veo la utilidad de lanzarse a escribir la misma receta de bacalao al pil pil que ya existe en siete blogs, de la misma manera, o solamente contando que tu tía Paqui la borda. Si lees esas siete recetas y aún así quieres escribir tu versión porque tienes algo que aportar, aunque solo sea una anécdota jugosa, chapó. Pero te tienes que leer las siete recetas ajenas primero.

Y ahora, ¿cuál es el siguiente paso de El invitado de Invierno? Me ponéis en un aprieto, ladrones... De momento, seguir aprendiendo y mejorando todos los días. Hala, qué bien he quedado.

¡Muchas gracias Miriam, y suerte en todos tus proyectos!

