

Guida pratica per ristoratori intraprendenti, il nuovo libro di Nicoletta Polliotto

scritto da Marco Benvenuto | 17/05/2018



Nicoletta Polliotto

Digital **FOOD MARKETING**

Guida pratica per ristoratori
intraprendenti



HOEPLI

Il selfie del piatto e le recensioni, temute, di Tripadvisor. Sono solo due dei tanti argomenti legati al food marketing e affrontati nel nuovo libro di Nicoletta Polliotto.

Si intitola "[Digital food marketing. Guida pratica per ristoratori intraprendenti](#)", l'ultimo libro di **Nicoletta Polliotto** torinese ed esperta di **food & restaurant marketing**. Il sottotitolo del volume potrebbe anche essere "*Come prendere per mano i ristoratori, ma non solo, e accompagnarli nel mondo del social web*", un bosco dove è facile perdersi e dove il "fai da te" improvvisato crea più guai che vantaggi.

Cos'è il Digital food marketing? Ce lo spiega Nicoletta Polliotto

Nel libro, **Nicoletta Polliotto** propone un **percorso formativo in 11 capitoli**, per acquisire una chiara visione per comunicare, promuovere e vendere con profitto, sfruttando il **digital food marketing**. La prefazione è di [Valerio Massimo Visintin](#), il cronista gastronomico mascherato e autore di diversi libri in cui recensisce, in incognito, i ristoranti italiani.

Guida pratica per ristoratori intraprendenti

Guida pratica per ristoratori intraprendenti è dedicato a questa nuova frontiera della comunicazione e l'autrice lo definisce un "prequel" del precedente libro dal titolo "[Ingredienti di digital marketing per la ristorazione](#)".

Nicoletta Polliotto accompagna il lettore, in modo semplice e pratico, nella costruzione del piano di marketing digitale per il ristorante. Vengono proposte buone pratiche ma anche interviste agli specialisti e testimonianze di brand del food e dell'accoglienza ristorativa. Non mancano anche spunti pratici da applicare subito in cucina e in sala.

Intervista a Nicoletta Polliotto