



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

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.



Digital food marketing. Guida pratica per ristoratori intraprendenti (Nicoletta Polliotto).

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

Data di creazione

17/05/2018

Autore

marco-benvenuto