

# È possibile gestire in totale autonomia la pagina Facebook del proprio ristorante?

Tra le mie competenze lavorative fuori da questo blog (content manager, social media manager, food&beer writer, visual storyteller), c'è anche quella del consulente: in questi anni ho aiutato locali, bloggers, ristoranti, a capire come comunicarsi meglio nel settore della ristorazione. Ho svolto sia l'attività di consulente in fase di avviamento che l'attività di social media manager in modo continuativo, ad attività già avviata. In questi anni mi sono quindi domandata spesso: ma è necessario, per un locale, un ristorante, ingaggiare a lungo termine un social media manager? La mia conclusione è stata: dipende dai casi. In questo articolo vorrei raccontarvi entrambe le modalità ma soprattutto, dare qualche consiglio a chi sceglie di muoversi in autonomia.

**Se avete appena avviato una nuova realtà**, vi consiglio caldamente di prevedere un budget iniziale anche per un fotografo, un social media manager ed un buon ufficio stampa. E questo, per almeno sei mesi. Imbastito il tutto, valutate se riuscite a camminare con le vostre gambe, magari con un consulente esterno da rivedere ogni tot mesi.

A discapito della mia professione, **se invece avete un'attività già avviata** e "un po' di sbuzzo", è possibile, con una buona consulenza iniziale, una buona formazione, un po' di tempo e cura per la fotografia, gestire in autonomia la Pagina Facebook del vostro ristorante.

Se sapete in anticipo di peccare di tempo e di non avete il budget per una fotografia curata (e non poterla curare voi stessi), allora rivolgetevi ad un Social Media Manager e ad un fotografo.

**Però, chi meglio di voi, può comunicare il dietro le quinte del vostro ristorante?**

Credo sia fondamentale una **consulenza iniziale**, una **buona formazione**, magari anche con un **fotografo** che può suggerirvi uno stile, una modalità, un'apparecchiatura fotografica da tenere in cucina sempre pronta all'uso. La cosa migliore sarebbe investire in un book fotografico, in una carrellata di immagini di cose che vorreste comunicare della vostra attività, immagini da utilizzare poi nel tempo. Se non disponete però di questo budget, passate allora alla formazione.

Ricordatevi però che ci vuole cura e costanza per gestire in autonomia una Pagina Facebook. Ricordatevi anche che, se Facebook corre veloce, le informazioni passano come un fulmine, tutto ciò che è sulla vostra pagina, resterà e sarà ciò che gli utenti vedranno quando vi cercheranno. Avete fatto fare un bel sito, curato, utile, veloce, con delle belle

immagini? Bene, allo stesso modo dovrete curare la vostra pagina Facebook.

Ecco qualche consiglio in base agli errori più comuni che ho riscontrato nel settore della ristorazione:

- 1) Non si può postare solo quando si ha una notizia da dare, non devono essere le notizie esterne a decidere della vostra pagina ma soprattutto, non potete permettere che la vostra pagina resti senza nuovi contenuti e notizie per più di sette giorni.
- 2) Non avete materiale fotografico interno, quindi **fate solo repost** (e magari senza menzionare il proprietario della fotografia) di foto altrui. **Questo non va bene**, perché così facendo non avrete mai uno stile vostro. Qualche repost è corretto, gratifica i vostri clienti; vivere del materiale fotografico dei vostri clienti, non è invece corretto, a meno che non abbiate come clienti, esclusivamente fotografi bravissimi!
- 3) **Quando condividete articoli e/o foto, accompagnate il link con una didascalia**, anche solo di ringraziamento ma cercate di evitare la condivisione senza didascalia, il contenuto sembrerà poi "buttato lì".
- 4) **Ricordatevi: i bloggers scrivono "le recensioni", i giornalisti "gli articoli"**. Se un giornalista scrive un articolo, ricordatevi di ringraziarlo ma non per "la bellissima recensione", bensì "per l'articolo". È vero, rimane una recensione ma spesso è anche un racconto del vostro ristorante ed è, prima di tutto, un articolo di giornale.
- 5) **Evitate di postare troppi selfie con i clienti**, anche se ne valgono la pena. Chi vi segue alla lunga si stufa di vedere quanto vi divertite nel vostro ristorante, **chi vi segue vuole invece sapere chi c'è in cucina, come maneggiate la materia prima, i nuovi piatti o gli esperimenti per i piatti del prossimo menu**.
- 6) Evitate di utilizzare la pagina del ristorante come se fosse il vostro profilo personale.
- 7) **Evitate di adottare linguaggio e punteggiatura troppo amichevoli**. La pagina deve essere pulita, le frasi senza errori e con una buona punteggiatura. Es: "È uscito un nuovo piatto!!!!!!!!!!!!!! ☐ ☐ :)" Se invece il vostro ristorante è conosciuto per avere un'ambientazione molto friendly e goliardica, allora andrà benissimo ma se ad esempio avete una, due o tre stelle Michelin, o ambite ad averne una, datevi un tono senza però sembrare spocchiosi. In quel caso dovrete **darvi un tono ma risultare comunque accessibili**. Serietà, cordialità, allegria ma pacatezza. E **niente faccine/smileys**, mi raccomando!
- 8) **Rispondete SEMPRE ai commenti e alle recensioni** sulla vostra pagina, belle o brutte che siano, sempre con toni pacati ed argomentando. Dipende però anche dalla tipologia di attività che gestite, in alcuni casi si può essere anche più limitati.
- 9) **Portate moltissima attenzione verso la fotografia**. Ad oggi un'immagine vale molto più di tante bellissime parole. Se sentite di non poter

fotografare al meglio i vostri piatti, chiedete supporto ad un fotografo, l'immagine è davvero molto importante. Lo stile deve essere inconfondibile, la fotografia luminosa e gradevole, il piatto deve dare il meglio di sé senza essere diverso da quello che il cliente mangerà.

10) E per concludere, **ricordatevi che i soldi che deciderete di investire per curare la vostra immagine e presenza sui social network, sarà sempre un buon investimento che, a lungo termine, vi porterà ottimi risultati.**

Piccola nota a margine: nessun ristorante/attività presente su questo blog (se non espressamente indicato) è mio cliente ☐

---

## [Presentazione del libro "Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue"](#)

Lunedì 11 Luglio (dalle 18:30 alle 20:00 presso Coop Ambasciatori) **Gianni Guizzardi** e **Magda Mongiorgi**, promotori dell'[Accademia dei Signori del Barbecue](#), presenteranno il libro "**Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue**", edizioni Magi&Co. Sarà presente anche [Roberto Savio](#), autore delle immagini del volume e direttore creativo del progetto editoriale.

Ci tengo particolarmente a parlare di questo libro e di questa presentazione perché, per lavoro, ho avuto la fortuna di ammirare il "dietro le quinte", di vedere all'opera il fotografo Roberto Savio e vedere la gioia negli occhi di Magda mentre mi parlava ed anticipava il progetto.

"Barbecue Surprise. Cucina totale al barbecue" è il libro perfetto per chi vuole capire realmente la cucina al barbecue, che non si limita al nostro immaginario di "costolette di maiale al barbecue" ma va oltre e gli chef che sono stati coinvolti nel menu lo provano.

Barbecue Surprise è il primo volume di una collana che ha l'obiettivo di presentare l'utilizzo del barbecue quale strumento per la realizzazione di molteplici tipologie di piatti: non solo carni e verdure ma anche pane, pizza, formaggi e dessert.

Interverranno anche alcuni dei 12 chef che hanno partecipato alla realizzazione del volume e che abitualmente utilizzano il barbecue per cucinare i piatti della tradizione, ma anche per crearne di innovativi e sorprendenti. Tra questi lo chef di Eataly Bologna, Gianluca Esposito, che offrirà ai presenti un assaggio delle "Lasagne di pane con ragù classico" la cui ricetta si può trovare nel primo volume di "Barbecue Surprise". Un'altra appetitosa ricetta di Gianluca Esposito, presente nel primo volume, i "Calamari ripieni di vongole in guazzetto di pesce", verrà inserita per l'occasione nel menù della Trattoria di Eataly Bologna.

Modererà l'incontro il giornalista Bruno Damini.  
Il libro sarà disponibile, per l'acquisto, presso la libreria Coop  
Ambasciatori.

Ne approfitto per fare un grande e sincero in bocca al lupo a Magda, Gianni e  
Roberto sicura che questo volume sarà un grande successo!

*L'immagine di copertina di questo articolo è di [Roberto Savio](#) e di [BBQ Surprise](#) così come molte altre della galleria.*

---

## [Da Eataly il cibo diventa design con food•chef•design•photo](#)

Di due cose ultimamente si parla molto: di cibo e di fotografia di cibo.  
Tutti ci possiamo improvvisare grandi chef grazie a Masterchef e tutti  
possiamo diventare food photographers con una reflex ed un piatto ben  
composto.

Ma la realtà è ben diversa. Dietro al lavoro di uno Chef non c'è un'edizione  
vinta di Masterchef bensì tanto studio, sacrificio, esperienza, gavetta,  
poche ore dormite, tante ore passate sui fornelli invece che con la propria  
famiglia o i propri compagni.

E dietro la food photography non c'è solo una buona reflex ma c'è tanta  
esperienza, tanto sapere, tanta gavetta e dietro ad un'ottima fotografia ci  
sono disegni, pensieri, lastre di vetro che separano vari strati di  
preparazioni. La Food Photography può diventare anche design ed è arte, come  
ci ha spiegato Roberto Savio, fotografo specializzato in ambito food, da  
Eataly, Venerdì 1 Aprile durante la presentazione di food•chef•design•photo.

### **Ma che cos'è food•chef•design•photo?**

In occasione del "Festival dell'arte e del design" e per tutto il mese di  
Aprile, negli spazi di Eataly, presso Ambasciatori a Bologna, sarà visibile  
la mostra di food photography (food•chef•design•photo), realizzata da Roberto  
Savio per Eataly Bologna.

La mostra (realizzata con il contributo di Dispensa di Amerigo e Appennino  
Food) è composta da 30 scatti fotografici di Roberto Savio che raccontano la

vision gastronomica e di food design di Chef come Davide Scabin, Enrico Crippa, Matteo Baronetto e molti altri.

Il momento clou dell'iniziativa sarà l'evento del **14 aprile 2016** composto in due tempi:

– **La cena, alle 20:00**, presso la Trattoria di Eataly con menù studiato appositamente per l'evento dallo Chef Gianluca Esposito: *“Questa cena è l'occasione di riproporre alcuni miei piatti già conosciuti e fortemente ispirati al food design e di crearne di nuovi. La mia filosofia di cucina è da sempre orientata alla valorizzazione delle materie prime e all'enfatizzazione dei singoli ingredienti”*. Anche in questa occasione Gianluca mette in carta pietanze rassicuranti, unite dal fil rouge del Design che impiega come ulteriore elemento di appetibilità e valorizzazione degli ingredienti.

– **Dalle ore 16:00**, prima della cena, si terrà un servizio fotografico live negli spazi dell'Osteria di Eataly in cui verranno fotografati i piatti del menù della cena dedicata al tema del food design.

*“Gli scatti saranno immediatamente post-prodotti e stampati diventando parte integrante del menù della serata – spiega il fotografo Roberto Savio – l'idea che sta alla base di questo servizio fotografico live è quella alzare il velo sul processo creativo dello chef, momento solitamente lontano dal pubblico, ma fondamentale per capirne le intenzioni, le attitudini e la personalità professionale oltre che, naturalmente, avvicinare gli interessati ai temi della food photography”*.

### **Chi è Roberto Savio?**

[Roberto Savio](#) è direttore creativo, fotografo e regista video e ha maturato una lunga esperienza nel design e nella realizzazione di progetti fotografici e multimediali nell'ambito di campagne di comunicazione strategica in diversi settori di mercato. I suoi interessi, al momento, sono collegati alla fotografia food, al rapporto tra materia prima, territorio e trasformazione attraverso il lavoro dell'uomo. Utilizza diversi formati e tecniche fotografiche, tra cui la stereoscopia. Founder inoltre di [LineaGolosa.tv](#)

### **Durante la mostra**

Le immagini di Roberto Savio appartengono a servizi e progetti fotografici realizzati negli ultimi 4 anni e sono state scelte tra quelle maggiormente inerenti al tema del design. Si tratta di scatti effettuati principalmente presso le cucine degli Chef, di cui raccontano la vision gastronomica attraverso quattro filoni narrativi tra loro interconnessi:

*#rawmaterial*, cioè le materie prime, esposte nello spazio compositivo in modo da mettere in evidenza le forme, i colori, gli spazi di interazione e le gerarchie; una specie di analisi degli elementi disponibili in previsione del concepimento del piatto

*#inthemindofthechef*, il momento mentale in cui la materia prima non è più tale e il cibo non è ancora cucinato e/o disposto in uno spazi

definito. Abbiamo immaginato come poteva presentarsi l'attimo in cui lo chef pensa al legame di sapori, colori, texture e temperature tra i diversi ingredienti e l'abbiamo trasformato in un'immagine reale

*#conceptfood*, è il filone che rappresenta il cibo pronto per essere consumato, ma in una forma di mise en plate impossibile: qui sono gli elementi di contorno e la disposizione nella scena a definire il mood gastronomico e a sottolinearne le origini e gli obiettivi.

Sono inoltre stati inseriti nell'esposizione anche i piatti finiti, esattamente quelli che il cliente potrebbe trovarsi sul tavolo. L'intento, in questo caso, è quello maggiormente riferibile al design industriale, dove qualsiasi intervento non deve rispondere solo a un criterio di validità estetica e di miglioramento della fruibilità, ma deve essere anche riproducibile.

**Per informazioni e prenotazioni:**

Eataly Bologna 051 0952820 – mail [eatalybologna@eataly.it](mailto:eatalybologna@eataly.it)

---

## **BolognaFood al San Lòcca Day**

Ci siamo quasi, domenica 12 Ottobre ci saremo anche noi al [San Lòcca Day](#).

Il **San Lòcca Day** sarà una giornata di eventi, musica, degustazioni e divertimento lungo la via che dal **Meloncello** porta a **San Luca**, il tutto a favore di ["Un Passo per San Luca"](#), la raccolta fondi per il Restauro del Portico più lungo del mondo.

**ORGANIZZATO DA:** [Associazione Succede Solo a Bologna](#) con la collaborazione di: [Idea Ginger](#), [Creare Insieme](#) e [FAI](#)

**QUANDO:** Domenica **12 Ottobre 2014 dalle 09 alle 19**

**DOVE:** l'evento prenderà vita su tutta **Via di San Luca**, dal suo ingresso c/o l'Arco del Meloncello fino alla Basilica.

E noi, cosa faremo?

Avremo uno stand tutto nostro e potrete passare a trovarci, salutarci, fare due chiacchiere.

Al nostro stand troverete una piccola selezione delle foto più belle ed incisive del tag [#BolognaFood](#) per ringraziare i nostri followers di aver alimentato in maniera così bella e vivace il nostro hashtag ma anche per mostrare come si possono creare delle storie grazie al cibo e alla

fotografia.

- Alle **ore 12:00** presso il nostro stand ci sarà, grazie all'aiuto di due splendide amiche e bloggers, un piccolo **lab di cucina per bambini (dai 6 anni)**.

Ci aiuteranno **Enrica** di [SaleProfumato](#) e **Chicca** di [BolognaByVeg](#)

Iscrizione gratuita per **“Giochiamo con il cibo: animaletti di verdura”** [QUI](#)

- Alle **ore 15:00**, presso lo stand di [Social Factor](#), ci sarà invece il workshop **Food photography con smartphone**: “fotografare il cibo raccontando una storia”.

Iscrizione gratuita [QUI](#)

- Alle **ore 16:30**, presso il nostro stand e grazie all'aiuto di **Enrica e Chicca**, ci sarà il **lab gratuito per bambini (dai 6 anni) “Giochiamo con il cibo: decorazione di biscotti”**.

Iscrizione gratuita [QUI](#)

Programma completo della giornata [QUI](#)

Ci passerete a trovare, vero? Per chi non potesse partecipare fisicamente alla giornata, vi ricordiamo che è possibile fare una donazione (anche minima) per la ristrutturazione del Portico di San Luca [qui](#).