

Non solo turismo: a Be-Wizard 2016 focus sul food digital marketing

Si parlerà anche di digital food marketing a Rimini nell'ambito dell'ottava edizione di BE-Wizard!, in programma al Palacongressi il 15 e 16 aprile prossimi, un fenomeno diventato di enorme rilevanza se pensiamo che sono oltre 85 milioni le immagini postate con l'hashtag #foodporn a livello globale, mentre sono 25 mila i blog a tema food in ambito nazionale in grado di coinvolgere 35 milioni di utenti. [_MG_2361](#) Per questo un'intera sessione specialistica dedicata al tema approfondirà attraverso l'intervento di quattordici esperti in materia strumenti e strategie per comunicare al meglio e diffondere la cultura del cibo mediante il web. La sessione, novità di questa edizione 2016, è coordinata da **Nicoletta Polliotto**, docente di Web e Social Media Marketing alla LUISS Business School (Roma). "Tra i cinque grandi trend di digital food marketing che anticiperemo all'interno di questa sessione specialistica, ci sono da un lato la prenotazione on line dei ristoranti e dall'altro il servizio di consegna a domicilio tramite le piattaforme web" anticipa l'accreditata digital project manager che sarà coinvolta sia come coordinatrice che come relatrice e aprirà la seconda giornata con un contributo sulla digital strategy mirata al settore ristorazione fuori casa, in continua crescita sia a livello locale che globale. Tra gli approfondimenti in programma, il tema del **Food Design**, ovvero del valore dell'estetica del cibo on line in quanto stimolo sensoriale in grado di interagire con le logiche di marketing, su cui si soffermerà invece **Sonia Massari**, docente al Politecnico di Design (Milano) e vincitrice del premio "Premio Women Innovation" per le donne impegnate nell'innovazione in tema di cibo e nutrizione. "Social Food non significa solo condividere emozioni o parlare di cibo in rete" anticipa l'esperta "Le forme di condivisione di competenze legate al mondo del cibo - facendo riferimento a food delivery, chef on demand, ristorazione domestica, cooking class - sono figlie della **Sharing Economy** e stanno modificando i modelli di ristorazione, sia locali che globali". Sull'importanza della local search in ambito food, in altre parole del ruolo della rete nella ricerca dei ristoranti vicini alla propria posizione via search engine, food app e via piattaforme social interverrà invece Luca Bove co-autore con la Polliotto del volume "Ingredienti di digital marketing per la ristorazione". Anche Eataly Word sarà presente a BE-Wizard! con il contributo di **Tiziana Primori**, vice presidente di Eataly. Stefano Colmo (Slow Food Italia) illustrerà come la produzione e l'offerta di cibo trovino una formidabile opportunità di diffusione attraverso i new media.