Giuseppe Tortorella: Il sito web? Rinnovatelo con costanza. FOTO

beppe-tortorella-2738bc5a

Giuseppe Tortorella: “Il vostro sito web è poco visitato? Trattatelo come la vetrina di un negozio. Il rinnovamento dei contenuti e l’interazione con gli internauti sono le migliori strategie per incrementare l’efficacia del sito e delle piattaforme social”.
Giuseppe Tortorella è un cuoco vegano (**QUI MAGGIORI INFO**), con un passato da programmatore web. E, soprattutto, un uomo dal carattere forte. Non siamo noi a dirlo, ma la sua storia. Quando cinque anni fa l’azienda di cui era dipendente l’ha lasciato a casa, stretta dalla crisi economica, Tortorella -allora 36enne- non si è abbattuto. Anzi. Con coraggio e determinazione ha saputo convertire il momento difficile in un’occasione di crescita professionale, trasformando la passione per la cucina in un mestiere. Nessuna scuola alberghiera alle spalle, quindi. Giuseppe Tortorella si è formato sul campo. E una volta diventato responsabile della cucina di un ristorante vegano ha deciso di dedicarsi alla libera professione (**VEDI IL SITO: CLICCA QUI**).

Risultato? Oggi offre servizi di home cooking e di banqueting a tema, nonché consulenze per ristoratori desiderosi di completare il menù con proposte vegane. “Personalmente, seguo la dieta vegana dal 2011 e da allora mi sento molto più in forma: i risultati sono evidenti, a beneficio di gusto, difese immunitarie, energia e benessere”, sottolinea. “La mia cucina non va per eliminazione ma per sostituzione: produco in autonomia tutti gli ingredienti sostitutivi a quelli animali, per poi creare piatti nel segno della cucina italiana”. Come *la pizza fritta a base di farina di canapa*. (Argomento, quello della canapa a uso alimentare, su cui torneremo presto…).

Esperto di sviluppo web e di web marketing, Tortorella offre anche consulenze ai ristoratori desiderosi di portare la propria attività sul web o di rendere più accattivante il sito o le piattaforme social. Ecco i

suoi consigli per migliorare l’efficacia della vostra comunicazione online.

Quanto è importante per un ristorante stare sul web?
Molto. Il web ti fa conoscere in modo diverso. E se ci sai fare… in modo veloce.

Qual è il livello medio dei siti dei ristoranti italiani?
Mediocre. Intendiamoci, ci sono delle eccezioni. In generale, però, i siti sono semplici, dotati di foto amatoriali, non aggiornati e poco funzionali. Sono una minoranza, per esempio, i siti che offrono la possibilità di prenotare online. Il problema è che la maggioranza dei ristoratori ha un approccio superficiale verso il web. Si illude, erroneamente, che sia sufficiente esserci. Risultato? Gli internauti non navigano sul loro sito, perché non ne sono attratti.
Chiariamolo: per ottenere dei risultati sul web non basta avere un sito, occorre poi renderlo accattivante. Esattamente come accade per la vetrina di un negozio.

Come rendere accattivante il sito web di un ristorante?
Il rinnovamento dei contenuti e l’interazione con gli internauti sono le migliori strategie per incrementare l’efficacia del sito e delle piattaforme social.

E veniamo ai social media. Su quali piattaforme consiglia di investire?
In assenza di molto tempo da dedicare alle attività social, incanalerei gli sforzi su *Facebook* e su *Instagram*. Il primo per interagire con i clienti, il secondo per raccontare la vita del proprio ristorante attraverso le foto. Tenete però presente anche *Google Plus:* è meno di moda, ma è molto utile per l’indicizzazione. Quanto a *Twitter,* per ottenere seguito è imprescindibile essere molto attivi. È quindi poco indicato per i ristoratori, a meno che lo chef in questione non sia interessato a raccontare se stesso e la sua cucina con costanza.