



EDITORIALE
 Dobbiamo uscire tutti dalla logica di estremo
 Nord e Sud. È un errore pensare che il Sud
 sia un continente a parte. È un continente
 di malate italiane. È l'esatta diagnosi
 di un sindaco leghista

OPERAZIONE VERITÀ: INTERVISTA AL SINDACO LEGHISTA DI NOVARA
**IL NORD AIUTI IL SUD
 ANCHE SE CI RIMETTE**
 Alessandro Cavalli: «Crisis e fessia se qualche Comune del Sottopiede col
 l'appello qualcosa ma un Comune meridionale fa un caso che non ha»

LA SPUGNETTA DI MARASSI
 RICARDO MARASSI A PAGINA 7

PUNTO A CAPO
 Tirare le cuoia
 o tirare a campare?

L'ANALISI
 No alle riforme
 fatte con la paura

UN FILONE DELL'INCHIESTA "MENSA DEI POVERI"
Terremoto Varese connection
 Conoscete come vengono, ormai eccitati nella rete dell'ex cas di El Caimello

NOTE E MATERIA
 Il maltempo
 al Nord è sempre
 il peggiore

IL LIBRO CONTROCORRENTE
 Siamo un Paese che tira avanti
 solo grazie ai soldi dei padri

IL FALGONE
 Migranti, crolla il teorema Salvini

LA CARO
 Rocca verbale

IL PIONE
 La memoria
 corta
 dei polacchi

I SASSI
 MALAVITA ORGANIZZATA
 2017

15 novembre 2019

SOCIALIZZIAMO

**Gli chef Beck e Bartolini sono fritti
 Sui social cucinano meglio gli stellati del Sud**

di LUCA LA MANTIA

Dopo la stella Michelin arriva il difficile per i 10 ristoranti del Sud insigniti del massimo riconoscimento attribuito dalla guida francese. Il macaron aumenta infatti la visibilità di chi lo riceve e - specie in un periodo in cui gli chef vanno per la maggiore - questo coinciderà con l'incremento della clientela. La quale andrà servita mantenendo, al contempo, lo standard chiesto dalla Michelin per il mantenimento della stella. Anche la comunicazione social può giocare un ruolo importante in questo processo, spetta a proprietari e gestori dei locali capire come. Le basi per lavorare bene, d'altronde, ci sono. Quasi tutti i nuovi stellati del Mezzogiorno sono, infatti, presenti su Facebook e Instagram, probabilmente i social più mondani fra quelli attualmente esistenti.

Il più popolare è "Zash" (Riposto, Catania), guidato dallo chef Giuseppe Raciti. Su Facebook il locale supera gli 11 mila e 500 like, mentre su Instagram i follower acquisiti sono quasi 5.600. Un seguito superiore anche a quello di ristoranti più quotati, fra tutti il tre stelle "La Pergola" di Roma. La presenza di un'autorità nella cucina come Heinz Beck non basta a scaldare i motori della promozione social. Su Fb la sua creatura ha meno di 3.400 like, circa mille in meno del totale di follower ottenuti su Instagram. Distanza siderale da Zash che ha la meglio anche su un



"Zash" (Riposto, Catania), con lo chef Giuseppe Raciti

altro tri-stellato. Parliamo del Musée di Enrico Bartolini (Milano), che proprio nell'ultima edizione del gala Michelin si è guadagnato il terzo macaron. Il suo locale non ha alcun profilo Instagram mentre su Fb supera a malapena i mille "mi piace". Ma i ristoranti di Beck e Bartolini, latu social, vanno peggio anche di altri neo stellati del Sud. Fra questi, ad esempio, il "Josè Restaurant" di Domenico Iavarone (Torre del Greco, Napoli) che su Facebook totalizza più 5.800 like e su Instagram e circa 9 mila follower Instagram. Ma anche il "Plauto di Pan" (Ravello, Salerno), guidato da Lorenzo Montoro: oggi su Fb piace a più di 4.200 utenti, cifra che lievita a quasi 6.000 su Instagram. Al quarto posto troviamo il "Le Monzù" di

Luigi Lionetti, che si trova nella splendida cornice dell'isola di Capri. Su Facebook le performance non devono essere delle migliori se non si arriva nemmeno a 1.700 like. Il ristorante si rifà su Instagram, dove i follower ottenuti sono più di 4.700. In termini di seguito totale c'è un bel salto con il George Restaurant, di Domenico Candela, posizionato all'ultimo piano del Grand Hotel Parker's di Napoli. I "mi piace" su Fb sono circa 1.500, mentre i follower su Instagram sono poco meno di 1.200. Subito dopo troviamo "Casamatta" (Manduria, Taranto), diretto dallo chef Pietro Penna, che su Facebook raggiunge quasi quota 1.900 mentre su Instagram non arriva a mille. Avrebbe un seguito maggiore "Memorie" di Felice Lo Basso (Trani), che su Facebook sfiora i 5.400 mi piace, peccato per la scelta di non aprire un profilo Instagram, che gli permetterebbe di raggiungere anche altre fasce di pubblico. Penultimo "La Tuga" (Ischia) di Adriano Dentoni Litta, che non raggiunge i 2.400 utenti considerando insieme entrambe le piattaforme. Ultimo "Otto Geleng" (Taormina) di Roberto Toro che, al momento, non risulta posizionato sul alcun social network. Discorso diverso per quanto riguarda "Glicine" (Amalfi) di Giuseppe Stanzione, non giudicabile. Il locale non ha account autonomi rispetto a quelli dell'hotel Santa Caterina, che può mettere a disposizione i suoi quasi 20 mila like Fb e oltre 42.200 follower.

IL QUOTIDIANO DEL SUD

Premiata l'azienda che porta il vino freddo direttamente a casa

Gli chef Beck e Bartolini sono fritti Sui social cucinano meglio gli stellati del Sud

LA GROSSETA

LA CARO

IL FALGONE

IL PIONE

I SASSI

rassegna stampa a cura di