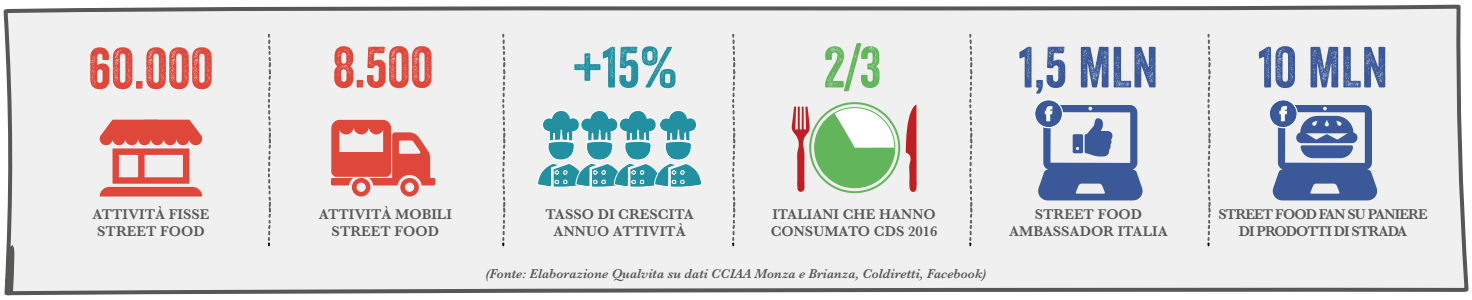
LA QUALITÀ SI FA STRADA
STREET FOOD
NUOVA GASTRONOMIA E MARKETING DIGITALE

Un viaggio nello Street food italiano come fenomeno sociale e mediatico

In uscita il 1° manuale per il marketing digitale del cibo di strada italiano

Teoria e best practice per gli operatori a firma Mauro Rosati e Mihaela Gavrila



(Fonte: Elaborazione Qualivita su dati CCIAA Monza e Brianza, Coldiretti, Facebook)

Dal 1 dicembre sarà disponibile in formato cartaceo e iBook, su iTunes store, il nuovo libro sul marketing digitale dello Street food italiano scritto da **Mauro Rosati** e **Mihaela Gavrila** con la prefazione di **Alberto Mattiacci,** edito dalla **Fondazione Qualivita**.

Il volume, dal titolo **"La qualità si fa strada - STREET FOOD - Nuova gastronomia e marketing digitale**", propone indicazioni sulle strategie di marketing digitale e alcune linee guida concrete sulla comunicazione online veicolata dai social media. Il libro ripercorre l'evoluzione del settore, partendo dal suo debutto nei *Mainstream Media*, fino alla sua declinazione secondo le nuove regole dei media digitali dando vita al primo manuale di marketing digitale, pensato per gli **operatori della gastronomia di strada**.

La narrazione offre una **fotografia del panorama nazionale** attraverso numeri, prodotti e storytelling mass mediatico affrontando molti temi specifici. Tra questi il **marketing digitale** con indicazioni per una strategia efficace con ampio spazio alla **comunicazione social** attraverso analisi e linee guida per i social network come chiave di successo online. Un focus è dedicato all'elemento distintivo dello Street food made in Italy: la materia prima di qualità, in particolare ai prodotti agroalimentari certificati **DOP e IGP**. Chiudono il racconto le **storie di successo made in Italy**: attraverso il racconto e l'analisi dei migliori street chef e delle best practice nazionali che hanno cavalcato con successo l'onda del marketing e della comunicazione digitale di settore.

Per interpretare le dinamiche di un settore in piena evoluzione, infine, viene proposto il "**Manifesto del Cibo di Strada Italiano**" un documento ideale dove trovano spazio gli obiettivi e i principi basilari che ispirano le attività che animano il miglior Cibo di Strada italiano.

QUALIVITA **FONDAZIONE QUALIVITA**
Piazza Matteotti 30 - 53100 Siena - Tel. (+39) 0577 1503049 - Fax (+39) 0577 1503097 - qualivita.it - qualigeo.eu - info@qualivita.it

LE DICHIARAZIONI

Mauro Rosati - *Autore*
«Abbiamo cercato di guardare il fenomeno del cibo di strada al di là degli aspetti puramente gastronomici, allargando la nostra ricerca al settore del marketing e a quello della qualità con l'obiettivo di tracciare una prima ricognizione sullo sviluppo di questa nascente attività economica. Business family, sostenibilità, storytelling, creatività, tradizione e socializzazione sono alcune delle parole chiave riconducibili a questo clamoroso boom di attività street food nel nostro Paese».

Mihaela Gavrila - *Autore*
«C'è un'Italia che cambia e che a fronte delle difficoltà reagisce con la creatività. Non a caso, questo libro mira a far emergere le potenzialità di un settore come quello dello Street food, che intreccia la propria identità a quella dei luoghi, delle città, del made in Italy. I casi di successo riportati e la mappa delle opportunità fornita dal libro dimostrano che le tecnologie digitali costituiscono alleati strategici per amplificare la voce di soggetti come i locali di Street food, altrimenti destinati a rimanere invisibili o comunque meno noti dei loro competitor della ristorazione tradizionale».

Alberto Mattiacci - *Prof. Ordinario di Economia e Gestione delle Imprese alla Sapienza, Università di Roma, Presidente Società Italiana Marketing*
«Questo libro è un viaggio culturale e sensoriale che svolge un pioneristico scouting della qualità agroalimentare nazionale. Da anni è in corso una trasformazione nel food: sono cambiati il lessico, il "palato", la geografia e la sua morfologia economica, ed è arrivata la rete, con la globalizzazione tecnologica. Noi cerchiamo regole e modelli che analizzando le best practice cercano di capire se funzioneranno nel futuro. Resta la certezza che il panorama dell'alimentare odierno appare del tutto irriconoscibile, agli occhi di un ipotetico osservatore del passato».

Carlo Alberto Pratesi - *Prof. di Economia e Gestione delle Imprese - Università Roma Tre*
«Rinnovata passione per gli aspetti esperienziali e identitari del cibo; rilancio delle metropoli come luoghi di contaminazione creativa; auto-imprenditorialità (anche come risposta alla crisi); maggiore consapevolezza del valore della diversità biologica e culturale: sono questi i quattro trend che fanno dello Street food quel piccolo "rinascimento" alimentare che ci accompagnerà per i prossimi decenni».

Luca Sani - *Presidente Commissione Agricoltura Camera dei Deputati*
«Quello del cibo di strada è un fenomeno sociale, culturale ed economico che merita la massima attenzione. Sono oramai milioni le persone che mangiano per strada in conseguenza dell'evoluzione dei comportamenti sociali legati alla fruizione del tempo libero così come all'accelerazione dei ritmi di lavoro e di vita. Ignorare questa tendenza da parte di chi si occupa di produrre materie prime alimentari o della loro trasformazione, sarebbe un errore. Il libro di Rosati e Gavrila ha il grande merito di cogliere gli elementi strutturali del fenomeno Street food, indagandone le relazioni con il marketing digitale».

Nel libro vengono citati alcuni casi di settore riferiti alle seguenti attività:
Rosteria, Festival Del Cibo Di Strada, Il Mercato Centrale Firenze, Just Eat, Streeat Food Truck Festival, Street Eat App, Agrodolce, La Folperia Da Max E Barbara, Gnoko On The Road, Panini Durini, Il Furgoncino, Trapizzino, 50 Kalo', Mozao, Tortellino Bologna, Panino Giusto, 25 Doc & Dop, Degusteria Due Sorsi & Un Boccone, L'insolito Bar, Piadineria Dalla Titti, Piadina Del Mare, Slow Piada, Momo' Food, Pescaria, Migliori Gastronomia, Il Magnifico, Da Trombicche, Il Basulon, Polentone, Pave', I Torelli, Bianco Bufala, Carma La Fame, Pizza Del Teatro, Carapina, Forno Campo De' Fiori, Pizza E Mortazza, Caffe' Bologna, Mr. Max, Il Trippaio Di Porta Romana, Farinel On The Road, Pintauro, Antica Pasticceria Carraturo, Cuori Di Sfogliatella, Io Mangio Gofri, Gofreria Piemonteisa, Trattoria Del Borlengo, Trippaio Del Porcellino, La Braglia, Da Nerbone, All'antico Vinaio, Nino U' Ballerino, 'Ino, Dansi.

È possibile consultare l'anteprima e prenotare il volume cartaceo collegandosi alla pagina: http://www.qualivita.it/ebook-street-food/.
L'edizione digitale nel formato iBook è disponibile sull'iTunes Store.
Available on the iBookstore

FONDAZIONE QUALIVITA
Piazza Matteotti 30 - 53100 Siena - Tel. (+39) 0577 1503049 - Fax (+39) 0577 1503097 - qualivita.it - qualigeo.eu - info@qualivita.it