

GUIDA GRATUITA · 0€ DI PUBBLICITÀ

Il Metodo Monopolio Locale

Come una gastronomia di Barletta ha fatto **785.879**
visualizzazioni in 90 giorni senza spendere un euro in pubblicità
— e perché il tuo locale ancora no.

PARTIAMO DA UNA VERITÀ SCOMODA

I social non ti portano clienti. E non è colpa tua.

Se hai pensato anche solo una volta una di queste frasi, sei in buona compagnia — le dicono quasi tutti i ristoratori:



"Io già sto tutto il giorno tra cucina e sala, non ho tempo per ste cose."



"Ho provato a postare, ma non è cambiato niente. I like non pagano le bollette."



"Un reel ha fatto un sacco di visualizzazioni... ma non è venuto nessuno in più."



"In video non mi ci voglio mettere, mi vergogno."

La verità è semplice: **non è che "i social non funzionano"**. È che quasi nessuno usa il metodo giusto. **Quando lo usi, cambia tutto.** Ecco la prova 🙌

NUMERI VERI · TUTTO ORGANICO · 0€ DI ADS

Numeri da grande città, fatti a Barletta.

1.500.000+

visualizzazioni organiche generate per 5 attività food di Barletta — zero euro di pubblicità

785.879

views in 90 giorni a una gastronomia (Gusto è) · +1.340%

220.000

views su un singolo reel · per una gastronomia di quartiere

+3.500

follower reali netti, solo su due delle attività

72%

pubblico NUOVO (chi non ti segue ancora) = clienti veri, non vanità

Stesse città, stessi clienti, stessi telefoni. **L'unica differenza è il metodo.** Nelle prossime pagine ti faccio vedere perché il tuo non gira ancora — e cosa serve davvero per cambiarlo.

PERCHÉ IL TUO PROFILO NON GIRA

I 4 errori che fanno (quasi) tutti i ristoratori

Riconosci il tuo? (Sì, è anche il risultato del quiz 😊)



1. Il Fantasma — non ci sei

Si mangia da Dio da te, ma online è come se non esistessi. Chi non è del quartiere non ti trova.



2. Il Postatore a Caso — niente metodo

Posti la foto del piatto quando ti ricordi, poi sparischi. Nessuno schema, nessun risultato.



3. Il Timido — non ci metti la faccia

Coi clienti ci sai fare, ma in video ti blocchi. Peccato: la gente viene per le persone, non per il logo.



4. Il Fuoco di Paglia — non ripeti ciò che funziona

Ogni tanto un video gira, e poi torni nel nulla. Non sai perché ha funzionato, quindi non lo rifai.

E QUI CASCA L'ASINO

«E allora mi metto a fare social», no? **Magari.**

Quasi tutti i ristoratori ci provano. Ed è proprio qui che si arenano:



Parti carico, molli in 3 settimane

Tra cucina, sala e fornitori, la costanza da soli non regge. E senza costanza, i social non partono mai.



Posti, ma a caso

Senza un sistema dietro, ogni video è una scommessa. E le scommesse, alla lunga, le perdi.



Quando qualcosa gira, non sai perché

Quindi non lo sai rifare. Un colpo di fortuna ogni tanto, e poi di nuovo il vuoto.

Quei **785.879 views non sono nati per caso**. Dietro c'è un metodo preciso — e proprio perché è un metodo, **non è un trucco che copi da un reel**. Richiede tempo e mestiere: quello che tu, giustamente, vuoi tenere in cucina.

IL PRIMO PASSO È GRATIS

Scopri cosa non gira nel **TUO** profilo

Hai fatto il test, sai che tipo sei. Ma il tuo locale ha un blocco preciso — diverso da quello del bar qui accanto. Vuoi sapere esattamente qual è?

DIAGNOSI GRATUITA · SENZA IMPEGNO

Ti guardiamo il profilo e ti diciamo cosa ti sta frenando davvero.

In pochi minuti, gratis, niente fuffa. Nessun obbligo: poi **decidi tu** cosa farne.



Scrivici "MONOPOLIO" su WhatsApp 393 299 810964

Gli stessi che hanno generato oltre 1,5 milioni di views per i locali food di Barletta. Fatti a Barletta, per Barletta.