

sale & pepe



IL SISTEMA SALE&PEPE

sale&pepe

È un brand con un sistema di comunicazione integrato (magazine, sito e i canali social) che fa cultura del cibo da oltre 35 anni attraverso servizi che parlano di luoghi, ingredienti, tradizioni e, ça va sans dire, ricette.

Magazine

Web



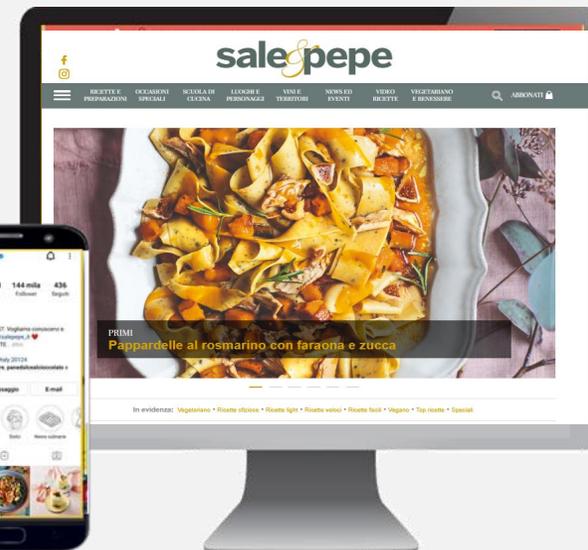
Social

Events



Database ricette

2,7
MILIONI
CONTATTI/MESE



FONTE DATI:

• AUDIENCE TOTALE SISTEMA STIMA EDITORE

POSIZIONAMENTO & MISSION

È il brand che da oltre trent'anni esprime tramite l'**eleganza delle immagini** e la semplicità delle ricette tutta la bontà della **cucina italiana** e si fa interprete privilegiato delle **tendenze** e della **cultura del cibo**.

Servizi di ampio respiro narrano gli ingredienti di stagione con foto, ricette, testi e interviste, altrettanta importanza è data ai prodotti tipici e al vino.

Ogni numero è una continua fonte di ispirazione, ricercato, originale, appassionante... da collezionare.

L'unico brand con un database proprietario di oltre 250.000 ricette e foto.



Si rivolge a tutti gli **amanti del gusto**.

Letto principalmente da donne con **focus 35 -54** anni, lavoratrici o semplici appassionate di cucina, di lifestyle e oggettistica. **Amanti della cucina** e della **buona tavola**, amano **cucinare per sé**, per la **famiglia**, ma anche **per ricevere e fare bella figura**.

In SALE&PEPE storie, luoghi e sapori si mescolano in una narrazione appassionata ispirata dall'amore per il cibo e la cucina. Dove le **ricette sono sempre protagoniste**.



DATI

43
Mila

Diffusione media



33% UOMINI  67% DONNE

AGE  50% 35-54 anni

1,1
Mio

Utenti
unici mese

2,3
Mio

Pagine viste
mese

40% UOMINI  60% DONNE

AGE  40% 35-54 anni



f 1,3 Mio
i 156.000

FONTI DATI:

- ADS GEN-GIU 2022
- GOOGLE ANALYTICS GEN-DIC 2022

ESEMPI DI FORMAT ADV PER AZIENDE

BF
SpA

LE STAGIONI
D'ITALIA
coltiviamo
bontà

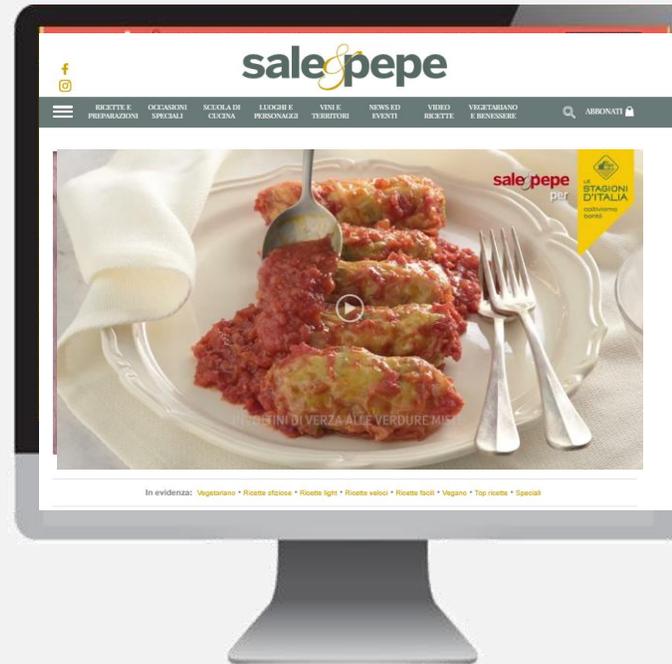
Obiettivi di comunicazione del cliente:

raccontare la varietà e qualità dei prodotti della linea Stagioni d'Italia,
far conoscere i benefici legati al grano nobile Senatore Cappelli



MAGAZINE

Sviluppo di contenuti native Sale&Pepe per Le Stagioni D'Italia con servizio fotografico e approfondimenti a cura di Sale&Pepe per raccontare un'eccellenza italiana del food



WEB

Declinazione web con speciale dedicato e realizzazione di video ricette con i prodotti Le Stagioni D'Italia



SOCIAL

Rilancio delle ricette in formato reel sulle pagine social del brand con reach garantita

ESEMPI DI FORMAT ADV PER AZIENDE

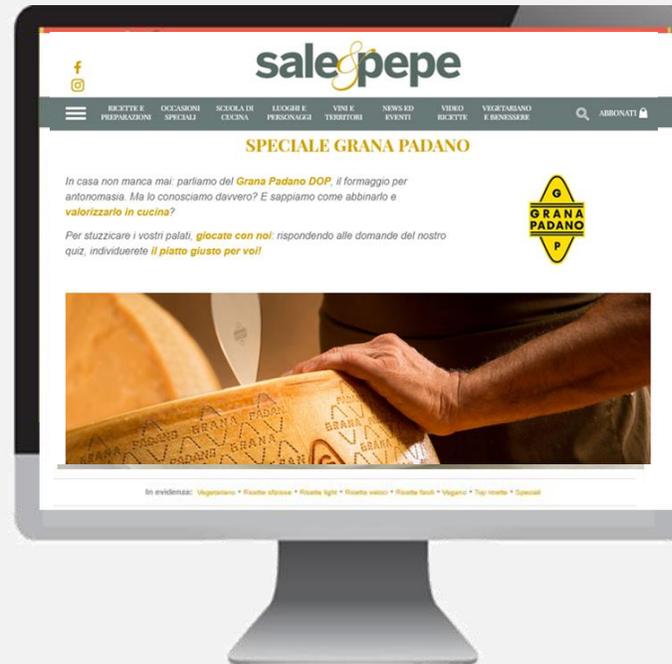


Obiettivi di comunicazione del cliente:

Far conoscere cosa c'è dietro la produzione del Grana Padano dop con i suoi quasi 1000 anni di storia e raccontare tutti gli abbinamenti per esaltare le diverse stagionature attraverso una ricettazione sviluppata ad hoc dagli chef della redazione.



MAGAZINE
Approfondimento Native



WEB & SOCIAL

Landing hub realizzata con contenuti dedicati al racconto delle proprietà del Grana Padano dop. Realizzazione di video 5 ricette originali a cura di Sale&Pepe con lancio di un test per associare un profilo ad una ricetta a base di Grana Padano dop. Lancio delle video ricette sui canali social di S&P



ESEMPI DI FORMAT ADV PER AZIENDE



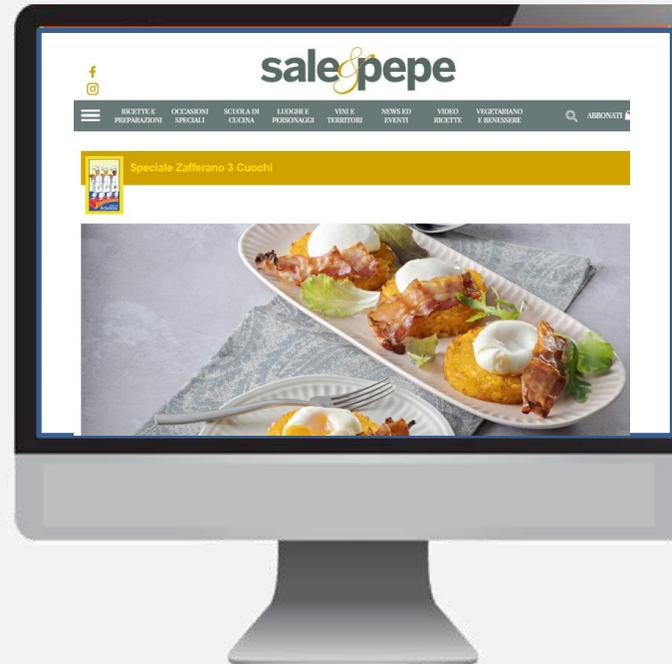
Obiettivi di comunicazione del cliente:

Far conoscere le proprietà dello zafferano e le sue svariate applicazioni in cucina con un focus sui benefici di questo prezioso ingrediente



IL MEGLIO DI SALE&PEPE

Sponsorizzazione monografica dello Speciale di Sale&Pepe dedicato allo Zafferano



WEB

Hub digital dedicata al lancio delle ricette realizzate per Zafferano 3 Cuochi



SOCIAL

Condivisione delle video ricette sulle pagine social con formato reel

ESEMPI DI FORMAT ADV PER AZIENDE



Obiettivi di comunicazione del cliente:
 Realizzazione di una scuola di carne dedicata al manzo e i vari tagli con un progetto di 12 mesi che coinvolgesse tutto il sistema di Sale&Pepe

SALE&PEPE PER MBSCHOOL

GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARE LE QUALITÀ, VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

I TAGLI DEL Manzo

Copertina e fessone di spalla

Qui accanto, i due tagli discreti del servizio, il fessone (sotto) e la copertina (sopra).

Potrebbe anche darsi che i loro nomi non vi dicano molto, ma scommettiamo che è solo questione di intendersi meglio. Per buona parte degli Italiani infatti la copertina si chiama "spiedo del porco" e il fessone è la "polpa di manzo". Chiarito questo e aumentata la sensazione di familiarità con i due tagli, è arrivato anche il momento di dire ciò che probabilmente è meno noto. Copertina e fessone, infatti, sono da sempre ritenuti classiche carni per bollite e per brodo fricandiano che la differenza tra le due preparazioni sta nel mettere la carne rispettivamente in acqua bollente o fredda. Tali vocazioni sono sicuramente valide ma non le uniche, sia l'una che l'altro possono essere serviti con soddisfazione a bistecche e bisteckine, involtini, brasato, tartare e altro ancora, nel modo che presto vedremo, tanto che il loro prezzo economico risulta un affare sia per il portafoglio che per la gola.

sale&pepe 3

12 puntate in 6 pagine di scuola di carne con percorso stepato + due ricette realizzate da uno chef per Sale&Pepe e You&Meat

SALE&PEPE PER MBSCHOOL

UNA CARNE MEDIANTE MACERA

BRASATO AL FOLTO

ARROSTO DELLA VENA

TANTE OTTIME FETTE E FINE

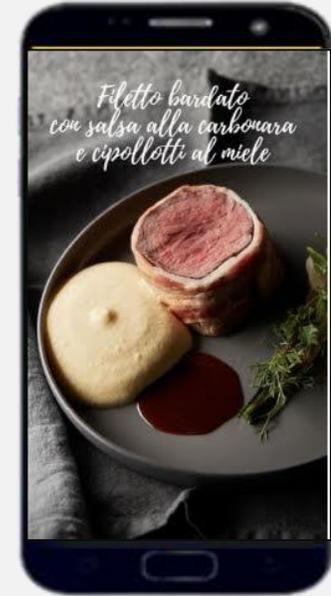
SALE&PEPE PER MBSCHOOL

SANDWICH DI FESSONE DI SPALLA CON POLPA DI MANZO E BACON CROCCANTE

piccola enciclopedia della carne

RAMEN CON BOCCONINI DI COPERTINA DI SPALLA, FALCONE E HODDLES

sale&pepe 7



Realizzazione di 24 video ricette originali (due per taglio di carne) raggiungibili dal giornale tramite QR-Code, sito e pagine social con formato REEL



sale & pepe

