

NASCE

salepepe.it

IL PRIMO PORTALE FOOD MONDADORI

Non solo ricette con immagini inedite, ma anche un ricco glossario gastronomico, news, eventi, personaggi e la prima foodTV on demand

Segrate, 9 aprile 2014 - È on line **Salepepe.it**, il primo **portale food** di **Mondadori**, pensato per chi fa della passione per la cucina un'espressione della propria identità e stile di vita.

Forte di contenuti autorevoli, Salepepe.it offre a tutti gli appassionati di cucina un'esperienza unica grazie al patrimonio e al know how editoriale del network Mondadori, che include non solo ricette ma anche tutto il mondo della cultura culinaria con news, informazioni su eventi, itinerari del gusto, vini e personaggi.

“Con questo portale abbiamo potenziato il sistema cucina di Mondadori, che già con quattro brand, gli allegati, gli speciali, i libri e gli ebook, totalizza più di 1 milione di copie vendute e oltre 4 milioni di lettori per le 116 uscite annue, oltre a un database di oltre 100mila ricette e una quota mercato che supera il 60%”, dichiara **Carlo Mandelli**, Direttore Generale Periodici Italia del Gruppo Mondadori.

“Da oggi, quindi, possiamo raggiungere il nostro pubblico di lettori, appassionati e investitori, attraverso tutti i canali: il magazine, gli eventi, il mobile, l'app, i social network e il web con un'offerta multimediale e integrata di alto livello. Il debutto di *Sale&Pepe* sul web segna dunque la conferma di un brand che negli anni ha saputo imporsi come punto di riferimento per tutti i temi del mondo della cucina e della gastronomia. Un impegno sul fronte digitale che già adesso colloca Mondadori attraverso il network cucina di Donnamoderna.com tra i leader nel settore Food & Cooking con un'audience complessiva di 1,9 milioni di utenti unici e 14 milioni di pagine viste” (Audiweb View, febbraio 2014), conclude Mandelli.

Contenuti e tool interattivi firmati Sale&Pepe

Salepepe.it si avvale di una selezione di **ricette** top provenienti dall'esperienza e autorevolezza del magazine *Sale&Pepe*: un vero "ricettario digitale" multimediale che includerà migliaia di ricette con fotogallery per guidare l'utente nelle fasi di realizzazione del piatto step by step; una "Scuola di cucina" con contenuti dettagliati e un **dizionario gastronomico** con oltre 1.000 lemmi, schede degli ingredienti e tecniche culinarie: da "allappante" alla *soubise*, dall'*arancino* alla *vichyssoise*.

Sono tre i format delle ricette presenti al lancio: "Un pizzico in più", video messi a punto con tecnica zenitale attraverso la quale l'utente ha l'impressione di realizzare direttamente il piatto; "Dalla nostra cucina", video in stop motion delle ricette pubblicate su *Sale&Pepe*; "Bonjour bon ton", un'inedita e ironica **web serie** con il personaggio televisivo **laGiovanna**.

Il nuovo portale arriva sul web con format e layout innovativi, grazie a una presentazione a tutto schermo dei contenuti in grado di valorizzare ancor più uno degli asset che da sempre identificano e contraddistinguono il brand e le ricette di *Sale&Pepe*: **immagini di alta qualità**, raffinate ed eleganti.

D'impatto anche la grafica, sviluppata con l'obiettivo di potersi adattare alle caratteristiche dei diversi dispositivi utilizzati dagli utenti: un sito **responsivo**, pensato quindi anche per il mobile, da fruire anche su tablet mentre si cucina.

Le ricette sono corredate dai consigli sui **vini** più appropriati, con abbinamenti studiati in esclusiva per *Salepepe.it* da Helmut Köcher, presidente e fondatore del Merano Wine Festival, e arricchite dalla presenza di oltre 600 schede vino di qualità tratte dal ricco catalogo di Mondadori Electa.

Sarà possibile trovare informazioni anche grazie ai filtri di ricerca impostati per calorie, tempo di preparazione, di cottura, difficoltà, regione di provenienza. Salepepe.it permetterà inoltre di trovare i migliori ristoranti in collaborazione con **2Spaghi.it** che, grazie a una community di appassionati di cibo, raccoglie recensioni, offerte e consigli in contatto diretto con i locali.

Tra i partner di Salepepe.it anche **Avinado.it**, il club di vendite private per degustatori, appassionati di vino e produttori, che riserva agli utenti del primo portale food Mondadori delle opportunità speciali di acquisto.

Un sistema cross-mediale dedicato alla passione per il cibo

Un **mondo integrato** firmato Sale&Pepe, con anticipazioni, rimandi dalla rivista al sito e ai video, collegamenti con i social network e contenuti extra multimediali che arricchiscono le occasioni di contatto con l'utente, valorizzando l'esperienza di navigazione.

Il primo portale food di Mondadori si avvale di una **forte presenza sui social network**, con oltre 306.000 fan del magazine su Facebook, 3.000 utenti su Twitter e oltre 1.600 su Instagram, e in occasione del lancio sbarca su G+.

Con Salepepe.it nasce anche la prima foodTV on demand, **Salepepe.Tv**, con video ricette e playlist interattive in alta definizione, suddivise in capitoli per far sì che gli utenti possano selezionare e visualizzare le singole fasi della preparazione delle ricette. Un format innovativo personalizzabile anche per le iniziative speciali e di product placement.

In occasione del lancio del sito è stata rilasciata anche la **nuova app** di Sale&Pepe. Disponibile per tablet e smartphone (scaricabile gratuitamente dall'AppleStore, da Play Store e da Amazon), è arricchita dalla possibilità di consultare direttamente anche una selezione esclusiva di contenuti presenti sul sito.

Il forte endorsement tra il nuovo sito, la rivista, i social network e la fruibilità sul mobile, offre quindi a lettori e inserzionisti la possibilità di interagire e comunicare, vivendo il mondo del food grazie a un'esperienza multimediale e multicanale targata Sale&Pepe.

Una giuria di blog star per il contest #cucinacon

In occasione della nascita del nuovo portale, Sale&Pepe ha lanciato il contest **#cucinacon**, grazie al quale tutte le appassionati di food si sono potute sfidare, inviando una ricetta con foto.

L'iniziativa, realizzata in partnership con **Gnammo**, il più grande portale italiano dedicato al *social eating*, è stata sviluppata grazie al forte engagement di utenti e blogger che hanno postato e condiviso ricette, facendo diventare la passione per il cibo un'esperienza social.

Sabato 12 aprile alle ore 17.30 verranno finalmente svelate, in uno showcooking all'interno del *Mondadori Food&Design Experience*, allestito al Magna Pars di via Tortona 15 a Milano, le 3 ricette migliori tra i piatti di tutte le utenti che hanno partecipato al contest.

Nella giuria di #cucinacon il direttore di *Sale&Pepe*, Laura Maragliano, e le **blog star** Chiara Maci (@ChiaraMaci), Francesca Romana Barberini (@Frbarberini), Iaia Guardo (@maghetta), Ilaria Mazzarotta (@lamazzarotta), Laurel Evans (@laurelevans) e Mariachiara Montera (@Maricler): a loro il compito di decretare la ricetta vincitrice che verrà pubblicata sul magazine e su Salepepe.it.

www.salepepe.it

Facebook: www.facebook.com/salepepemagazine

Twitter: @SALEePEPEMAG

Instagram: @SALEePEPEMAG

Ufficio stampa Mondadori

Tel. +39 02 75423157

email: pressoffice@mondadori.it

www.mondadori.it