

UNO SGUARDO SUL PRESENTE E IL FUTURO DELL'HO.RE.CA.

ORIZZONTE



LAYOUT



LA GRAFICA

Orizzonte si caratterizza come un prodotto editoriale quanto mai prezioso, non solo per i contenuti, ma anche per la veste grafica che lo contraddistingue.

Reinventata per essere più moderna e fruibile, l'impostazione è elegante e pulita, con immagini accattivanti e elementi che richiamano, grazie ai colori, l'argomento scelto.



Il logotipo che caratterizza il marchio della testata ha, in alcuni caratteri, una forma volutamente allungata che consente al marchio stesso di "disegnare" otticamente la linea di un orizzonte. Questo tratto grafico diventa peraltro, all'interno della rivista, un elemento ricorrente e connotativo, utile a veicolare alcuni contenuti fotografici e a personalizzare l'impaginazione in modo unico.

DATI TECNICI

FORMATO

La foliazione è di 72 pagine più la copertina, con stampa in quadricromia. La copertina è stampata su carta patinata opaca 200 grammi plastificata lucida bianca, l'interno su patinata opaca 80 grammi.

RILEGATURA

Brossura fresata.

DIMENSIONI

190x270 millimetri.

TIRATURA E PERIODICITÀ

20.000 copie (10.000 stampate e distribuite e altre 10.000 inviate per e-mail).

L'uscita è bimestrale: i 6 numeri dell'anno vengono editi entro il decimo giorno dei mesi dispari.

DIFFUSIONE

Emilia Romagna, Toscana, Umbria, Marche, Lazio.

CIRCUITO DI DISTRIBUZIONE

Operatori del food service (ristoranti, pizzerie, alberghi, catering), associazioni di categoria, federazioni, enti, scuole e istituti, testimonial.

Il database di coloro che ricevono la rivista Orizzonte viene costantemente aggiornato.

WEB

Da gennaio 2020 è disponibile la versione online di Orizzonte.

All'indirizzo rivistaorizzonte.com sono visionabili tutti gli articoli della rivista insieme a contenuti originali per il web. Da qui è anche possibile iscriversi alla newsletter e chiedere di partecipare alla redazione.

È attiva anche la pagina Facebook @OrizzonteRivistadiFoodService.

SUPPLEMENTI

il mondo Cancelloni

Gusta

Food Experience
 È un'avventura culinaria che celebra la ricca tradizione gastronomica del territorio lacustre. Attraverso esperienze di degustazione uniche e creative, Gusta invita i partecipanti a esplorare sapori autentici e a connettersi con la cultura culinaria locale. Tra le attività, l'attesa cena gourmet al tramonto, per celebrare gli ingredienti locali e la creatività degli chef. L'offerta si arricchisce anche di aperitivi sempre al tramonto in un ambiente vivace e informale. Con Aperisup esploriamo il lago proponendo un'esperienza unica di degustazione di cocktail in stand-up paddleboard (SUP), con la possibilità di godere di un tramonto spettacolare mentre si sorseggia un cocktail artigianale. Inoltre, durante le minicrociere organizzate in collaborazione con la Cooperativa dei Pescatori ad essere protagonista è l'aperitivo a bordo con il pescato.

Cinema & Danza

Workshop Dance for Camera
 29-30 Giugno e 1-2 Luglio 2024
 Performance di improvvisazione site specific che mette in connessione il linguaggio dei corpi e il linguaggio audiovisivo e il modo in cui questi linguaggi attraverso le tecnologie cinematografiche si compenetrano e si concretizzano realizzando il fine ultimo che ne è la comunicazione. Le performance saranno precedute da un workshop di formazione avente ad oggetto le potenzialità comunicative del video e la relativa necessità di sapere come muoversi di fronte alla telecamera per comunicare con...

il mondo Cancelloni

Festival dei Tramonti: una dieci giorni di emozioni

28 giugno – 7 luglio 2024

GUSTA VIVI AMMIRA
 Un ricco percorso sulle sponde del Lago Trasimeno

Gusta

Nasce per offrire un'avventura culinaria che celebra la ricca tradizione gastronomica del territorio del Lago Trasimeno e dell'Umbria. Attraverso esperienze di degustazione uniche e creative, Gusta invita a esplorare e riscoprire sapori autentici, connettendosi con la cultura enogastronomica locale. Iniziamo dall'appuntamento più atteso: la cena gourmet al tramonto, dove gli ingredienti locali si fondono con la creatività degli chef per dar vita ad una esplosione di gusti. In un luogo incantevole, con una meravigliosa vista sul lago, perfetta per ammirare il magico momento del tramonto, il Club Velico di Passignano sul Trasimeno accoglierà gli ospiti con la sua terrazza esclusiva particolarmente apprezzata per il panorama che regala. Anche quest'anno l'Unione Regionale Cuochi Umbri - Associazione Cuochi Provinciali di Perugia collaborerà con gli Chef del Festival per la "messa in tavola" di un gustoso menu, espressione di alcune delle eccellenze del patrimonio agroalimentare della nostra Regione. Saranno presenti nell'aperitivo di benvenuto anche 16 giovani internazionali da 8 diversi paesi. Sono i volontari europei coordinati da Associazione Kora grazie al programma del Corpi Europei di Solidarietà della Commissione Europea, che contribuiranno con assaggi culina-

ri dei loro paesi d'origine, supporto logistico e animazione interculturale. Il menù sarà all'insegna del lusso della semplicità: dopo una introduzione finger, incontro tra le tradizioni internazionali e la nostra storia con la fagiolina del Trasimeno variamente interpretata, celebriamo un classico della cucina del centro Italia: la chianina servita in purezza con un carpaccio arricchito di freschi richiami agrumati e mistici floreale. La fagiolina del Trasimeno è un presidio slow food ed è coltivata fin dal tempo degli Etruschi, intorno alle rive del lago Trasimeno; grande quanto un chicco di riso, ha rischiato di scomparire nella seconda metà del Novecento. Presenta una coltivazione e una raccolta intensa e laboriosa, con una maturazione a scalare: infatti ogni giorno la fagiolina va raccolta e vagliata. La Chianina è un'antichissima razza bovina, largamente utilizzata sia dagli Etruschi che dai Romani. Il suo nome deriva dalla zona di provenienza: la Valdichiana. Bovino di grandissime dimensioni e dal manto bianchissimo, oggi viene allevata nella sua area di origine: le zone di confine tra Umbria e Toscana. La carne di chianina è ricchissima di potassio e vitamine del gruppo B ed è povera di sodio con una tipica marezatura che le conferisce il gusto e il sapore che l'hanno fatta

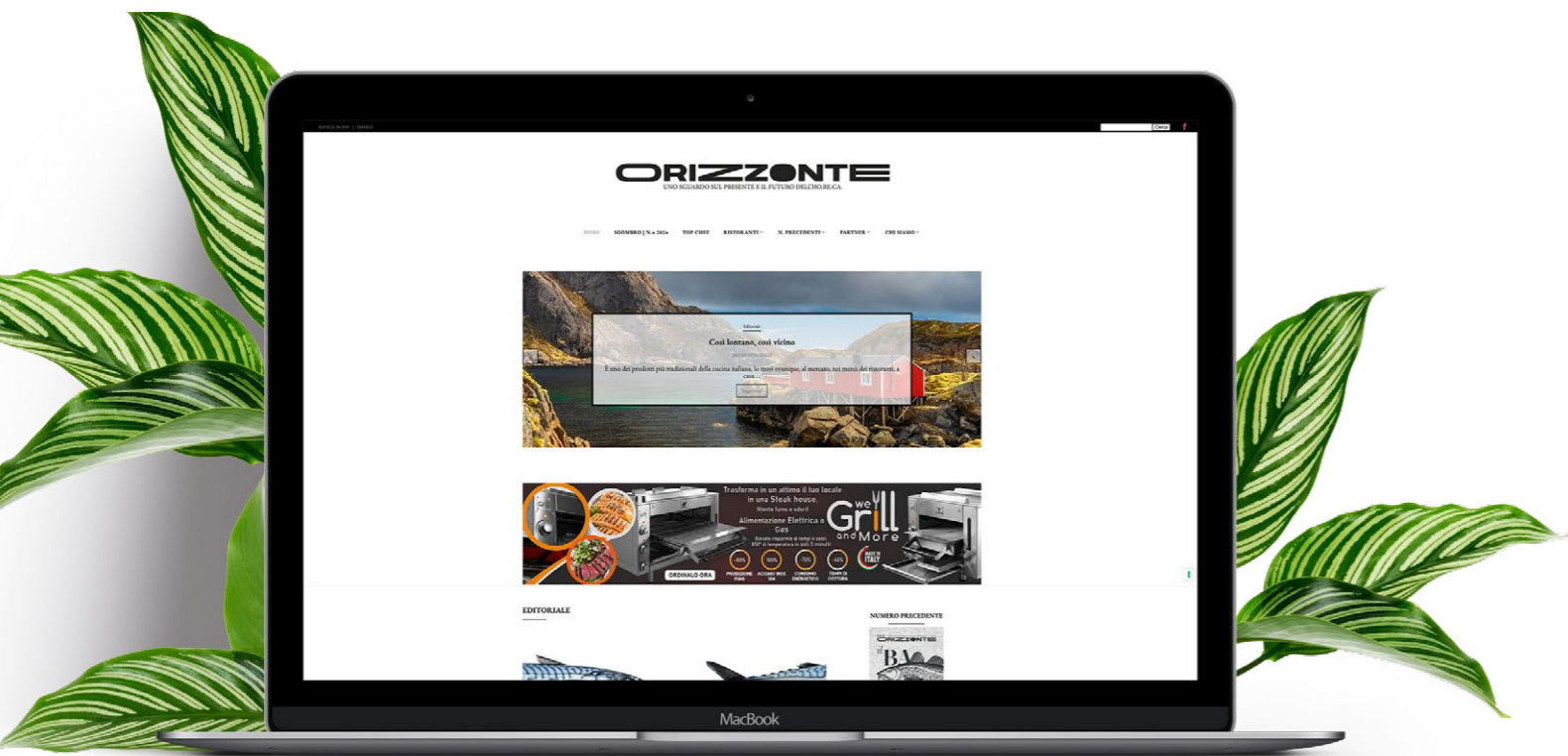
FESTIVAL DEI TRAMONTI

il mondo Cancelloni

Supplemento di Orizzonte, con le sue 16 pagine, nasce per raccontare la Società Cancelloni Food Service, da oltre 60 anni al fianco di tutti i professionisti della Ristorazione e dell'Ospitalità, sia commerciale che collettiva. Vuole rafforzare, attraverso una narrazione puntuale e dettagliata, l'obiettivo di garantire ai lettori gli strumenti utili e non convenzionali per affrontare insieme tutte le sfide del mondo ho.re.ca. Con questa pubblicazione, unica nel suo genere in quanto facente capo ad una società che in primis offre servizi e commercializza prodotti, vuole informare sugli eventi e sulle iniziative che caratterizzano la Cancelloni a testimonianza di un impegno costante volto a valorizzare il territorio con le sue tipicità, con un focus attento verso la responsabilità sociale d'impresa. Sono le persone che si raccontano a colorire così le pagine di una vita aziendale che si mette in vetrina perché il lettore possa farne parte e condividerne i contenuti formativi e informativi.

Uno spazio fisso viene dedicato alla Fondazione Fabio e Simona Cancelloni – Nati per vivere – con articoli informativi e divulgativi scritti per parlare del tema della depressione e del rischio suicidio raccontando la propria mission, unitamente a iniziative e obiettivi.

INSERZIONI

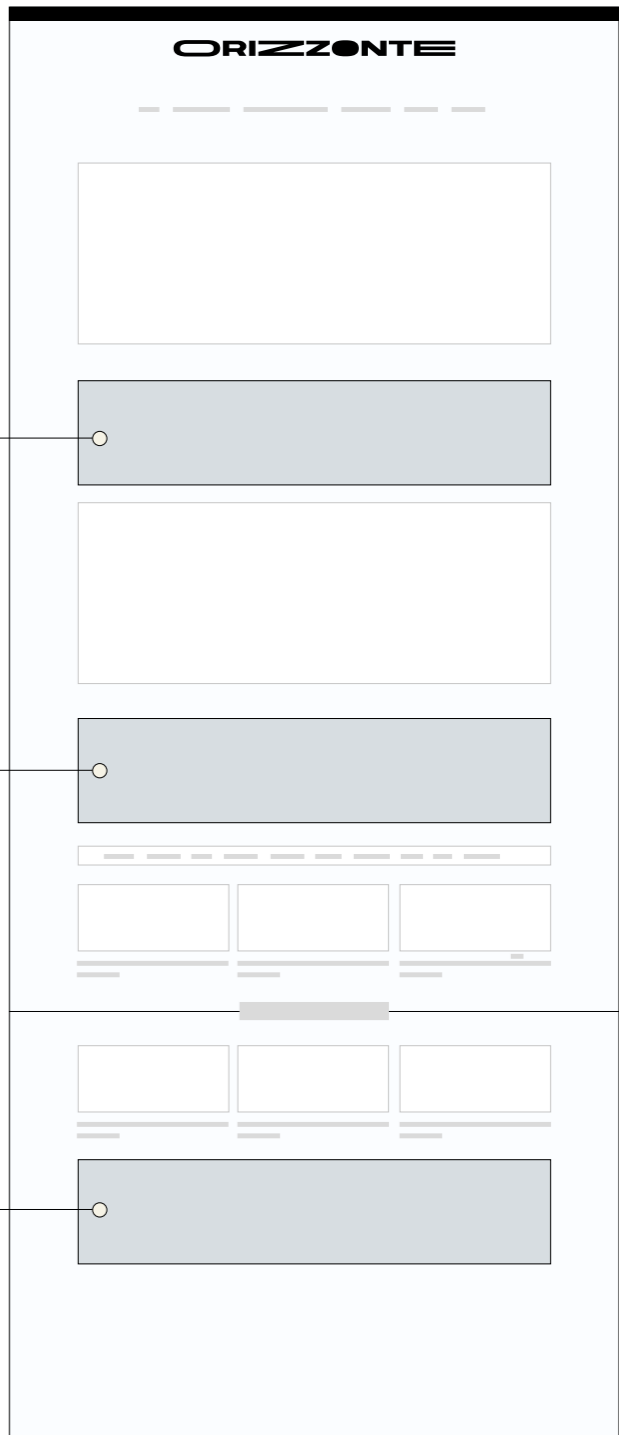


BANNER IN HOMEPAGE (DIMENSIONI: 1800 X 400 PIXEL)

INSERZIONE 1:
On line *platinum-web*.
In posizione di spicco sotto agli articoli dedicati all'argomento del bimestre.

INSERZIONE 2:
On line *gold-web*.
In posizione centrale rispetto alla homepage.

INSERZIONE 3:
On line *silver-web*.
In calce alla sezione dedicata ai ristoranti.



INSERZIONI RIVISTA CARTACEA

pagina singola

II e III di copertina e prima pagina

IV di copertina

abbonamento 3 numeri annui

abbonamento 6 numeri annui

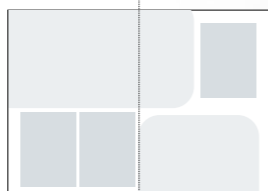
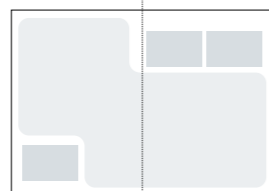
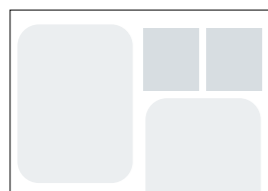


ARTICOLO REDAZIONALE CARTACEO



REDAZIONALE CARTACEO

Pagina singola
Pagina doppia



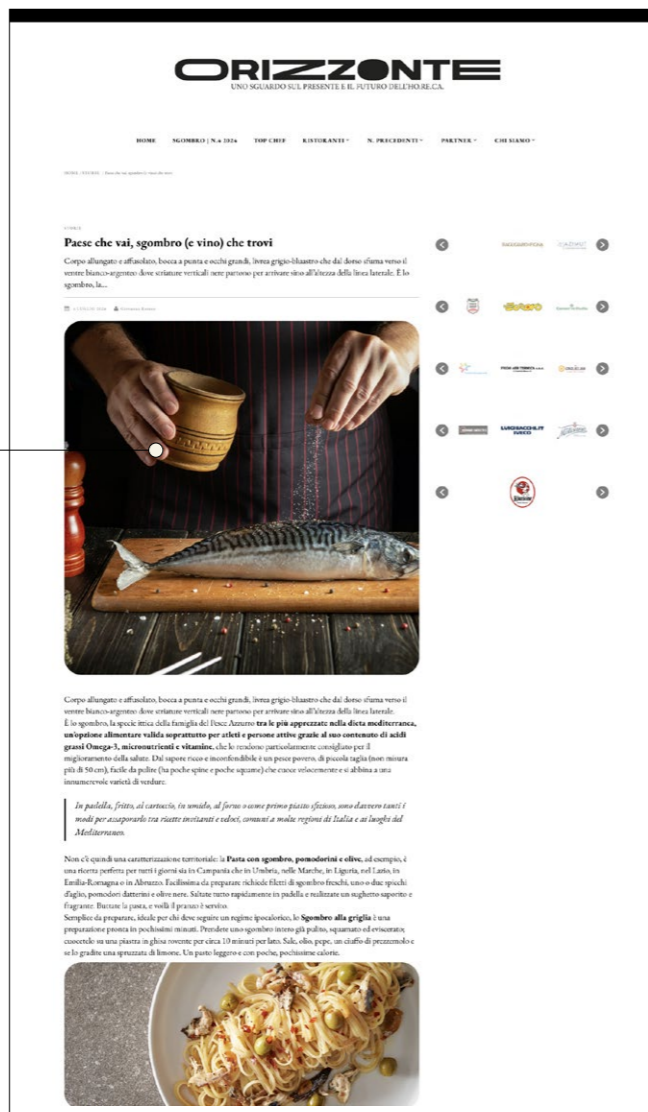
ARTICOLO REDAZIONALE

WEB

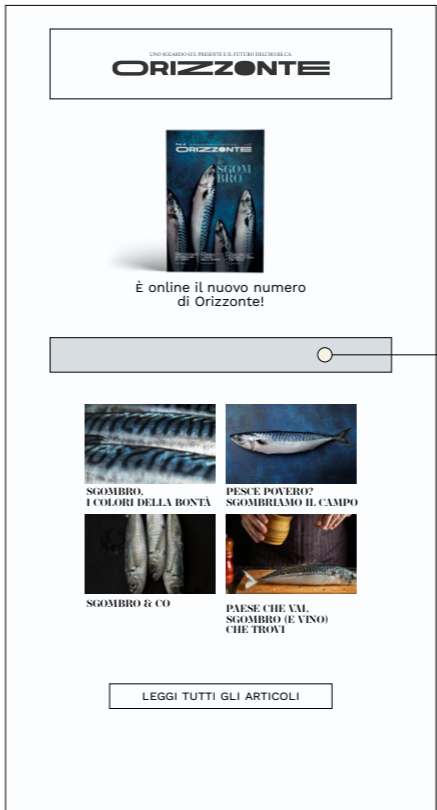
ARTICOLO REDAZIONALE

CARATTERISTICHE TECNICHE:

- 1500 battute
- 3 foto in bassa risoluzione
- 150 dpi ed eventuale video



VIDEO-PRESENTAZIONE



BANNER AZIENDALE NELLA NEWSLETTER (DIMENSIONI: 800 X 150 PIXEL)

UNO SGUARDO SUL PRESENTE E IL FUTURO DELL'HO.RE.CA.

ORIZZONTE

È UN PRODOTTO EDITORIALE:

ORIZZONTE SRL
Via Garibaldi, 93
06063 Magione (PG)
Tel. 075 8472263
www.rivistaorizzonte.com

AMMINISTRAZIONE
amministrazione@orizzonte.cloud

UFFICIO PUBBLICITÀ
marketing@orizzonte.cloud

REDAZIONE
Fattoria Creativa
rivistaorizzonte@gmail.com

DIREZIONE
Bruno Petronilli

COORDINAMENTO
Cristina Panico
info@orizzonte.cloud