



NUOVI SVILUPPI

La pianificazione urbanistica del territorio tra ritardi e progetti



Ravenna&Dintorni

è il **settimanale free press** della provincia di Ravenna

che in **21 anni** si è imposto come

giornale di riferimento per un'informazione locale indipendente, attenta e di qualità.

Fatti verificati accanto a **opinioni** anche scomode,

uno spazio alla **satira** e uno ai lettori

per una panoramica che permette una lettura

critica di ciò che ci circonda,

senza posizioni pregiudiziali.

Nel momento della crisi della grande stampa

nazionale, **l'informazione locale**

è diventata ancora più essenziale

per capire il mondo in cui viviamo.



DISTRIBUZIONE GRATUITA in

434 punti qualificati
40.000 copie e contatti
invernali + estivi

- Distribuito con sistema puntuale e georeferenziato in città e provincia, con una copia sempre fissa nei bar a garantire la lettura costante anche a chi si ferma ad assaporare un buon caffè
- nelle edicole in tutta la provincia su esplicita richiesta degli edicolanti
- nei supermercati
- nei bar del centro storico e dei centri direzionali
- nelle associazioni di categoria
- nei luoghi istituzionali, Comuni, Provincia e della cultura, teatri, biblioteche, università
- in tutti i luoghi di grande passaggio di pubblico scelti per essere più accessibili a chi cerca la propria copia di giornale.
- D'estate anche negli stabilimenti balneari dei lidi ravennati.

Distribuzione gratuita in tutta la provincia di Ravenna: Ravenna e frazioni, Faenza, Cervia, Lugo, Russi, Alfonsine, Bagnacavallo, Cotignola, Massa Lombarda, Conselice, Fusignano, Solarolo, Sant'Agata Sul Santerno, Bagnara, Porto Fuori, Classe, S. Alberto, Savarna, Glorie, Mezzano, Camerlona, Villanova di Bagnacavallo, Traversara, San Pancrazio, Godo, Piangipane, Santerno, San Michele, Roncalcei, Milano Marittima, Castiglione di Cervia, Santo Stefano, S.P. in Vincoli.

PERIODICITÀ settimanale (47 numeri all'anno)
IN USCITA ogni giovedì
PAGINE 24/40 a colori

INVIO MATERIALI

Entro il lunedì precedente la data di uscita

all'indirizzo grafica1@reclam.ra.it

oppure grafica2@reclam.ra.it

con le seguenti caratteristiche:

- **ESECUTIVI IN MISURA:**
pdf (CMYK composito) con testi convertiti in tracciati, immagini in CMYK 300dpi (si stampa in rotativa 2400dpi);
- **REALIZZAZIONE ESECUTIVO PRESSO LA NOSTRA SEDE:**
 - immagini bitmap in jpg a 300 dpi (in scala 1:1), massima qualità, codifica BINARIA per MAC, RGB o CMYK
 - testi in uno dei seguenti formati: txt, doc, docx, rtf

Il giornale si caratterizza per il suo "cuore", il **PRIMO PIANO**, l'approfondimento settimanale su un tema diverso, scelto di volta in volta dalla redazione e affrontato con la modalità dell'**inchiesta**.

È il tema che appare subito in copertina con un titolo e una immagine evocativi che con la loro originalità rappresentano anche la **personalità del giornale**.

Pagine sempre lette e di grande richiamo.



Chiude la parte informativa del giornale una sezione ormai storica:

il **GUSTO** che sul portale diventa **GUSTO IN ROMAGNA**.

R&D è stata tra le prime testate locali a dare spazio ai temi del **mangiare e bere bene** e in questo ha sicuramente percorso una tendenza che oggi è diventata diffusa su tutti i media.

Collaborano in queste pagine **autori qualificati** come Angela Schiavina, Giorgia Lagosti, Fabio Magnani, e intervengono associazioni come Chef To Chef (Franco Chiarini), Slow Food.

28 / GUSTO
18 settembre 2021 - 29 gennaio 2022

IMMERSIONI GASTRONOMICHE

Sorpresa nel cappelletto: storie di succulenti interni racchiusi

La tradizione della minestra ripiena romagnola si rinnova e si espande in un progetto del cuoco bolognese Nils Giani. Un piatto unico, originale, dove l'assunto nasce dal primo

LA RICETTA
Festini di pasta al dente

Il cappelletto è un tipo di pasta a forma di mezzaluna, con un diametro di circa 2 cm. È molto versatile e può essere ripiena di vari ingredienti. In questa ricetta, il cuoco bolognese Nils Giani ci propone una versione originale, con un ripieno a base di ricotta e prosciutto. La minestra ripiena è un piatto unico, che può essere servito come primo o secondo.

LO STAPPATO
Un fresco rosato bio dall'accento proceccale

A Fabio Magnani, giornalista gastronomico

Rapporto tra vino e territorio: il procecco è un vino rosso, di origine romagnola, che si produce in provincia di Forlì. È un vino fresco, leggero, con un'aroma di frutta rossa. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

RAVEGAN
CON BRUCIATO E MANTO DI AZIONE GUSTOSA A PANZOLLA E CENA

Il Ravegan è un piatto tipico della cucina romagnola. È un piatto a base di pasta, con un ripieno di ricotta e prosciutto. È molto versatile e può essere servito in vari modi.

35 SUGGERIMENTI
SUGGERIMENTI DI CUCINA

35 suggerimenti di cucina per chi vuole migliorare i propri piatti. Sono idee semplici e creative, che possono essere adattate a qualsiasi ricetta.

GUSTO / 21
29 gennaio 2022 - 29 gennaio 2022

DOCCIA SFIDA IN TV

Un'idea di cucina che si è diffusa in tutta Italia. Si tratta di una sfida tra cuochi, dove si preparano piatti in un tempo molto breve. È un'attività molto divertente e creativa.

LA RICETTA
Trucchi del cuoco di San

Trucchi del cuoco di San, un libro che raccoglie le ricette e i trucchi di un cuoco esperto. È un libro molto utile per chi vuole migliorare i propri piatti.

COSE BUONE DI CASA
La minestra di carciofi e patate

La minestra di carciofi e patate è un piatto tipico della cucina romagnola. È un piatto a base di pasta, con un ripieno di carciofi e patate. È molto versatile e può essere servito in vari modi.

LO STAPPATO
Un Pinot Bianco di piacevole freschezza

A Luca Magnani, giornalista gastronomico

Il Pinot Bianco è un vitigno molto diffuso in Italia. È un vitigno che produce vini freschi e leggeri. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

L'Alma in Citta'
GASTRONOMIA CON SALA INTERNA

L'Alma in Citta' è un ristorante di cucina italiana. È un ristorante molto moderno e creativo. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

22 / GUSTO
18 settembre 2021 - 18 settembre 2021

MONDINO

Per la festa di San Valentino
brindisi e abbinamenti amorevoli fra bolle, bianchi, rossi e passiti

A Fabio Magnani

Per la festa di San Valentino, è importante scegliere i vini giusti. In questa sezione, Fabio Magnani ci propone alcuni abbinamenti molto interessanti. Sono abbinamenti che possono essere serviti con i piatti di pesce.

LO STAPPATO
Un Pinot Bianco di piacevole freschezza

A Luca Magnani, giornalista gastronomico

Il Pinot Bianco è un vitigno molto diffuso in Italia. È un vitigno che produce vini freschi e leggeri. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

famila
market & superstore

famila market & superstore è un negozio di alimentari. È un negozio molto moderno e creativo. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

28 / GUSTO
18 settembre 2021 - 29 gennaio 2022

LA RICETTA
Dall'America il tubero ricco di vitamina C

Il tubero è un tubero di origine americana. È un tubero molto versatile e può essere servito in vari modi. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

LO STAPPATO
Un fresco rosato bio dall'accento proceccale

A Fabio Magnani, giornalista gastronomico

Rapporto tra vino e territorio: il procecco è un vino rosso, di origine romagnola, che si produce in provincia di Forlì. È un vino fresco, leggero, con un'aroma di frutta rossa. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

RAVEGAN
CON BRUCIATO E MANTO DI AZIONE GUSTOSA A PANZOLLA E CENA

Il Ravegan è un piatto tipico della cucina romagnola. È un piatto a base di pasta, con un ripieno di ricotta e prosciutto. È molto versatile e può essere servito in vari modi.

35 SUGGERIMENTI
SUGGERIMENTI DI CUCINA

35 suggerimenti di cucina per chi vuole migliorare i propri piatti. Sono idee semplici e creative, che possono essere adattate a qualsiasi ricetta.

22 / GUSTO
18 settembre 2021 - 18 settembre 2021

WITINCOLTURA

Per il Consorzio Vini di Romagna il 2020 «è stata annata buona e giusta, fra le migliori»

Il Consorzio Vini di Romagna è un consorzio di produttori di vino. È un consorzio molto moderno e creativo. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

LO STAPPATO
Un Pinot Bianco di piacevole freschezza

A Luca Magnani, giornalista gastronomico

Il Pinot Bianco è un vitigno molto diffuso in Italia. È un vitigno che produce vini freschi e leggeri. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

sanmarino
LOUNGE BAR

sanmarino lounge bar è un bar di cucina italiana. È un bar molto moderno e creativo. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

È ARRIVATA L'APP DEL RISTORANTE MOLINETTO!

È arrivata l'app del ristorante Molinetto. È un'app molto moderna e creativa. È molto adatta per essere servita con i piatti di pesce.

GUSTO / 23
18 settembre 2021 - 18 settembre 2021

MARKETING

DEGLUSTAZIONI
CORSI IN STREAMING SU VINI CON IL SOMMELIER SPADA

Il Sommelier Spada è un sommelier molto esperto. È un sommelier molto moderno e creativo. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

LO STAPPATO
Un Pinot Bianco di piacevole freschezza

A Luca Magnani, giornalista gastronomico

Il Pinot Bianco è un vitigno molto diffuso in Italia. È un vitigno che produce vini freschi e leggeri. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

COSE BUONE DI CASA
Per Carnevale ogni "Deitas" vale...

Per Carnevale, è importante scegliere i vini giusti. In questa sezione, Fabio Magnani ci propone alcuni abbinamenti molto interessanti. Sono abbinamenti che possono essere serviti con i piatti di pesce.

LO STAPPATO
Un Pinot Bianco di piacevole freschezza

A Luca Magnani, giornalista gastronomico

Il Pinot Bianco è un vitigno molto diffuso in Italia. È un vitigno che produce vini freschi e leggeri. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

LA RICETTA
Un fresco rosato bio dall'accento proceccale

A Fabio Magnani, giornalista gastronomico

Rapporto tra vino e territorio: il procecco è un vino rosso, di origine romagnola, che si produce in provincia di Forlì. È un vino fresco, leggero, con un'aroma di frutta rossa. È molto adatto per essere servito con i piatti di pesce.

RAVEGAN
CON BRUCIATO E MANTO DI AZIONE GUSTOSA A PANZOLLA E CENA

Il Ravegan è un piatto tipico della cucina romagnola. È un piatto a base di pasta, con un ripieno di ricotta e prosciutto. È molto versatile e può essere servito in vari modi.

35 SUGGERIMENTI
SUGGERIMENTI DI CUCINA

35 suggerimenti di cucina per chi vuole migliorare i propri piatti. Sono idee semplici e creative, che possono essere adattate a qualsiasi ricetta.

Ogni sezione contribuisce a rendere **il giornale interessante per pubblici anche molto diversi tra loro**, dagli **stakeholders** agli **imprenditori**, dai **politici** ai **cittadini comuni** che vogliono essere correttamente **informati**, dalle mamme che trovano informazioni per la famiglia ai giovani che seguono le rubriche di cinema, musica e libri, dagli intenditori del buon gusto, ai cultori della salute e degli animali domestici.

Tanti pubblici catturati dai molteplici argomenti, i quali formano un **vasto pubblico di lettori fidelizzati** che **attraggono costanti investimenti pubblicitari**.

I numerosi inserzionisti che ne hanno verificato l'efficacia in termini di **contatti qualificati** hanno contribuito a rendere possibile un progetto culturale **libero**, divenuto ormai essenziale per molti, che si è conquistato sul campo innanzitutto il merito dell'indipendenza.

Negli anni R&D ha naturalmente conosciuto diverse evoluzioni e migliorie. L'ultimo restyling risale al 2018.

Il giornale è sempre sfogliabile sul web.

Ogni uscita è anticipata in **preview** da un **invio newsletter ad oltre 4.700 nominativi** (indirizzario esclusivo Reclam) di stakeholder, amministratori, imprenditori, professionisti del nostro territorio.

