

INFOG 

Projeto CO.R Infoglobo: O ESPÍRITO CARIOCA

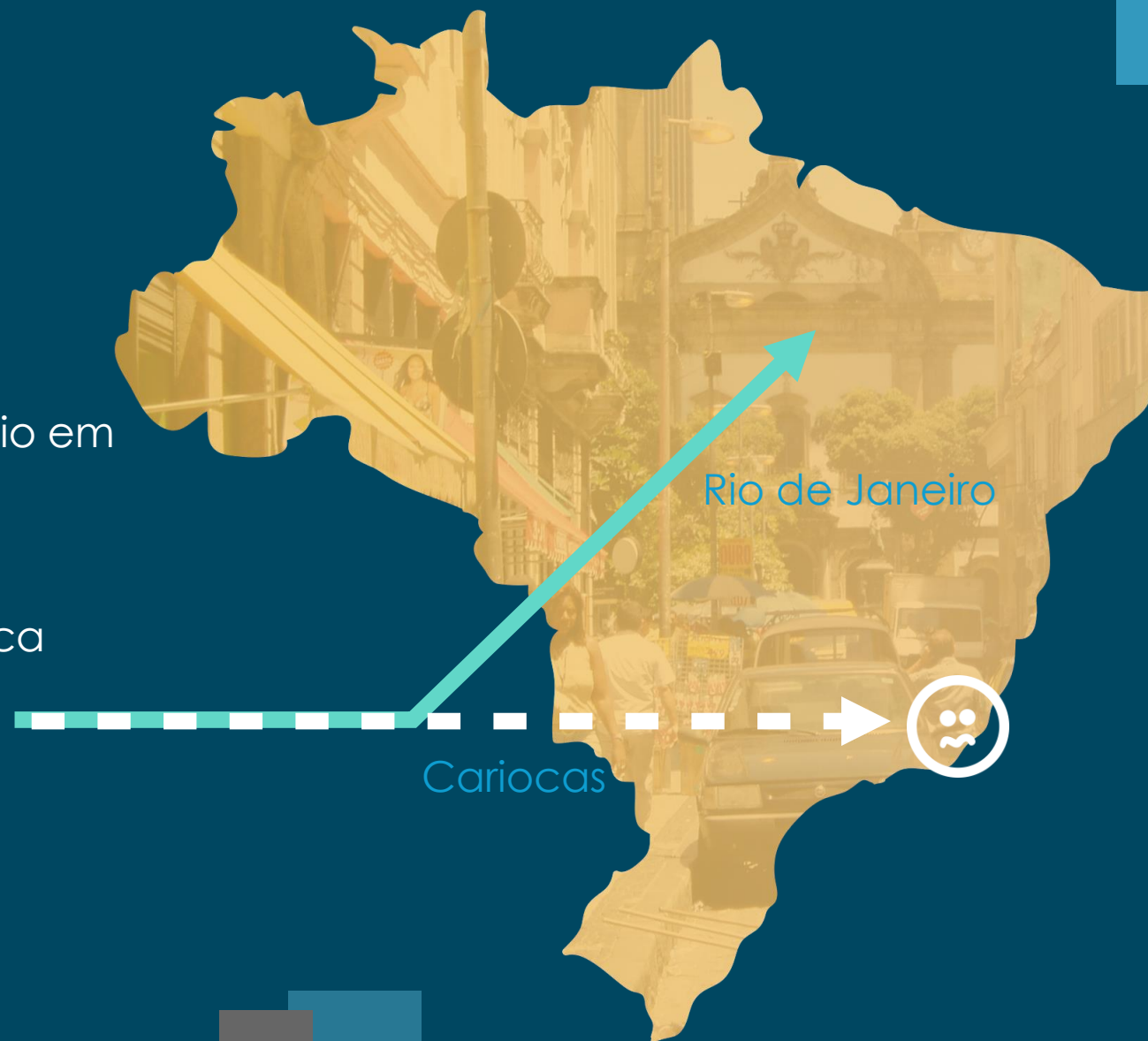
Um amplo projeto de pesquisa liderado pela **Infoglobo** com a finalidade de explorar como anda a **relação entre o Rio e o carioca.**

Algumas das descobertas:

O Rio de Janeiro continua lindo.

É a auto-estima do carioca que anda meio em baixa

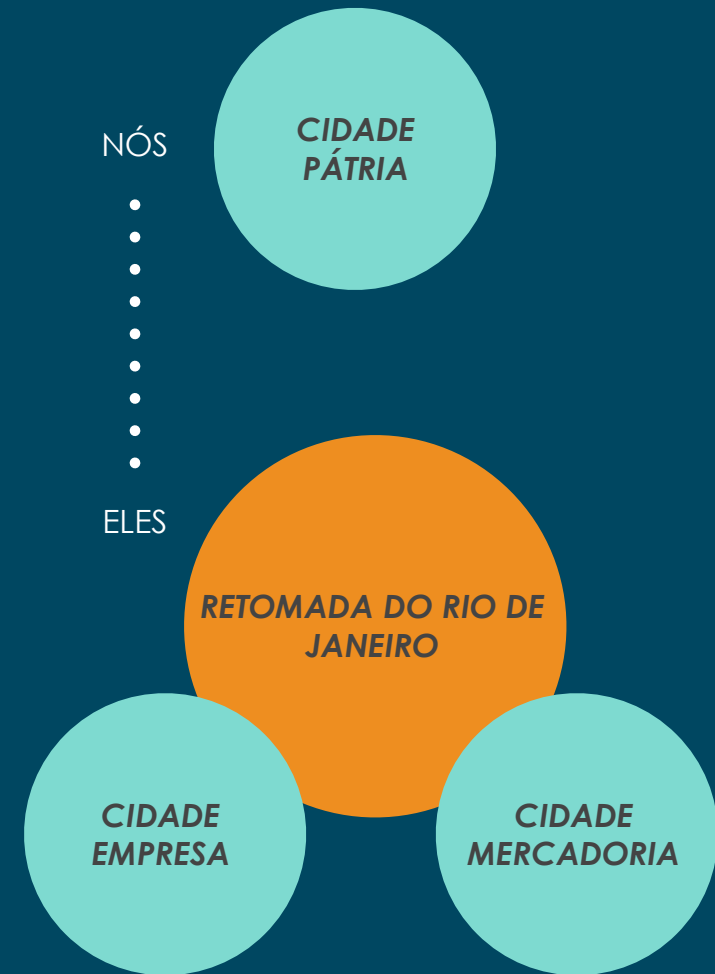
e, neste sentido, apesar de eternamente apaixonado por sua cidade, hoje o carioca sente-se **distanciado** dela.



Houve um descolamento das chaves:

A frustração atual deslocou o 'patriotismo' para longe da pauta oficial.

Hoje, os projetos do governo geram desconfiança e os cariocas estão, sim, envolvidos com a cidade e de uma forma muito mais ativa e menos ingênua.



É hora do Rio se reinventar. Por isso buscamos um novo Rio que está emergindo.

ENCONTRAMOS 2 MOVIMENTOS DE RENOVAÇÃO DO RIO:

1

A EXPANSÃO DO RIO DE JANEIRO: AO DIMINUIR O SEU RIO ZONA SUL, UM GRUPO DE CARIOCAS MIGROU PARA OUTROS CANTOS DA CIDADE.

2


O RESGATE DA VOCAÇÃO CARIOCA NA SOCIEDADE LÍQUIDA: ALIA SUA CRIATIVIDADE NATURAL A ECONOMIA DO NOVO MILÊNIO - SHARING ECONOMY, ECONOMIA CRIATIVA, ECONOMIA SOCIAL E CULTURAL.



Projeto Conquistadores Digitais:

Os efeitos da tecnologia na transformação da classe C

Um olhar original sobre a
vida dos brasileiros
emergentes a partir da
perspectiva da tecnologia.



CÓDIGOS

FINANÇAS

11. Guardar dinheiro

LAZER E EXPERIÊNCIAS

1. Viagem

LAZER E EXPERIÊNCIAS

2. Comer fora

LAZER E EXPERIÊNCIAS

3. Festas

CASA

4. LAR DOCE LAR

ESTUDO

5. INGLÊS

ESTUDO

6. Faculdade

TRABALHO

7. Trabalhar com o que gosta

TRABALHO

8. Empreendedorismo

INFORMAÇÃO

9. Não pagar mico

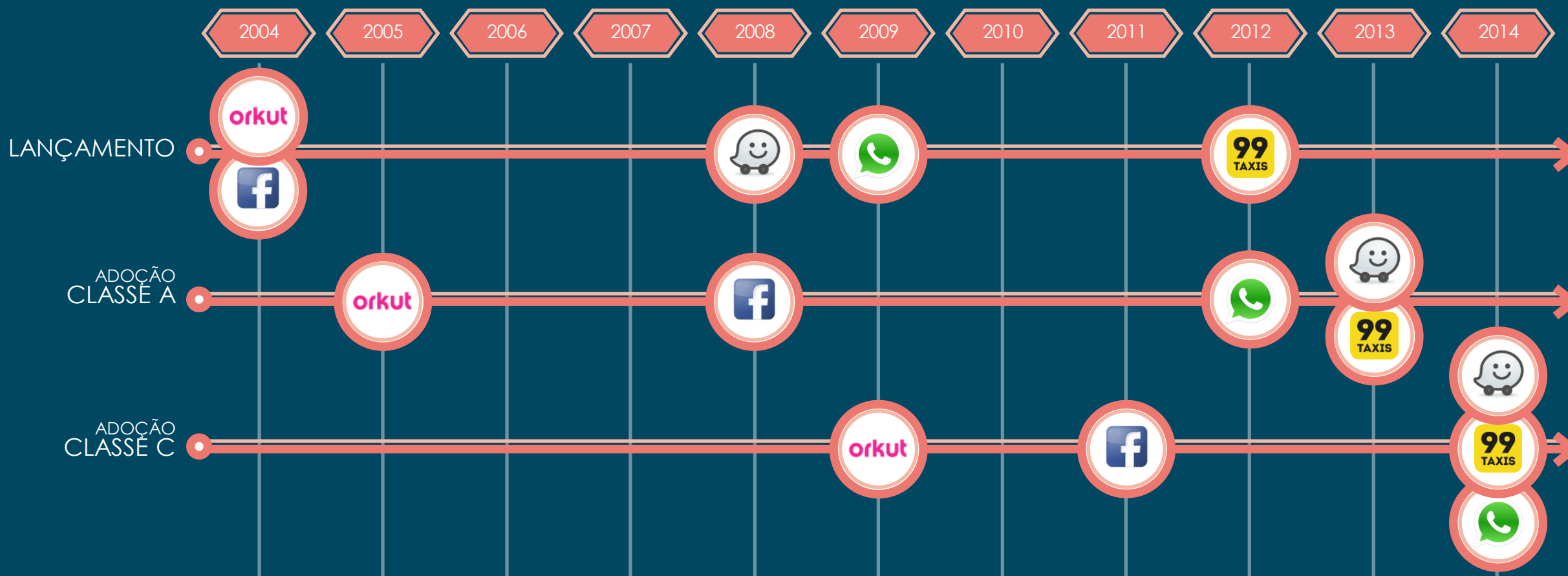
CONSUMO

10. Tecnologia

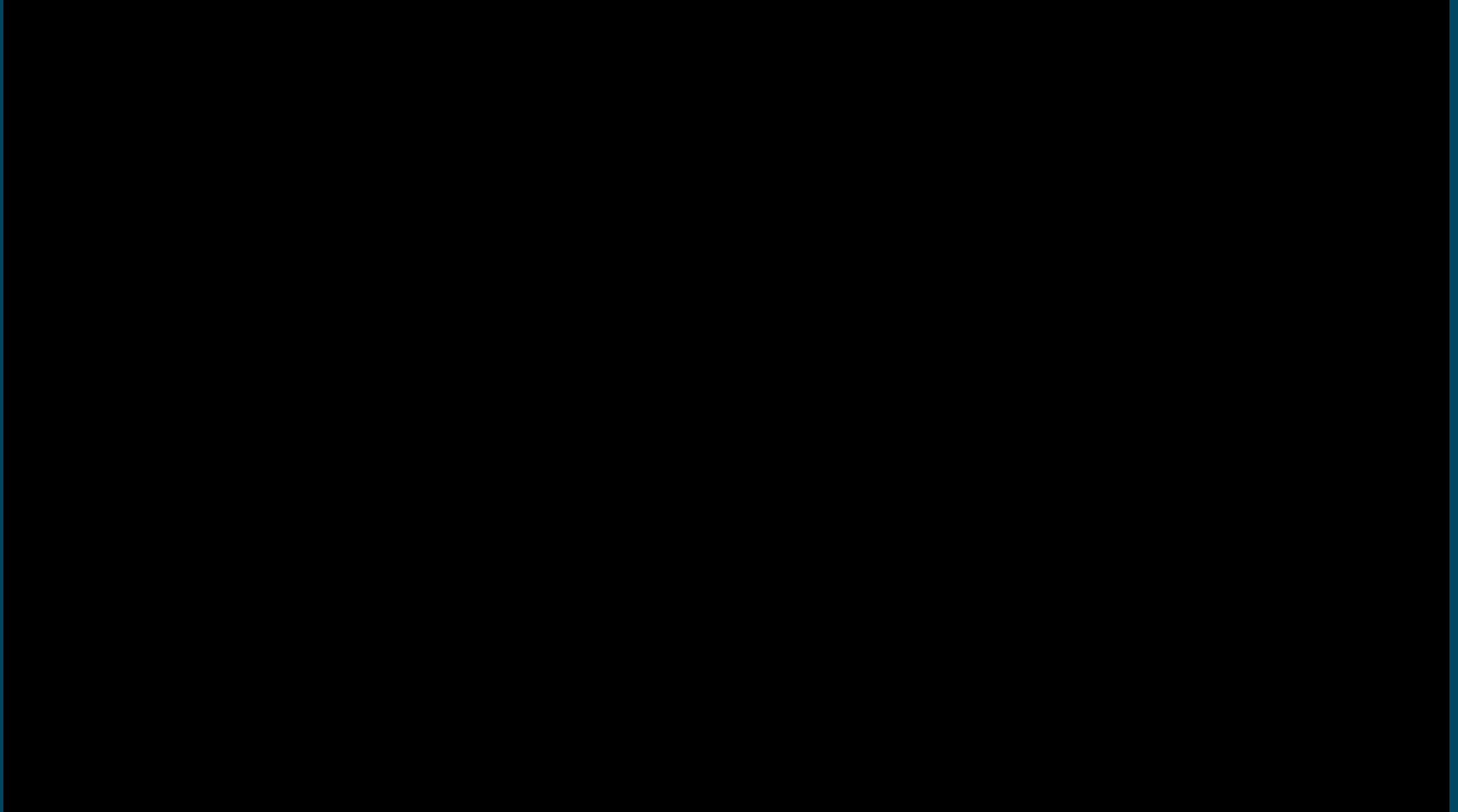


O começo do fim da orkutização

Antes havia um gap de tempo no acesso entre classe C e classes mais altas, que veio sendo reduzido:



FILME CONQUISTADORES DIGITAIS



Jornal: a relevância da **Infoglobo** no Rio

73%
leem jornais
Infoglobo



2,9MM
de leitores



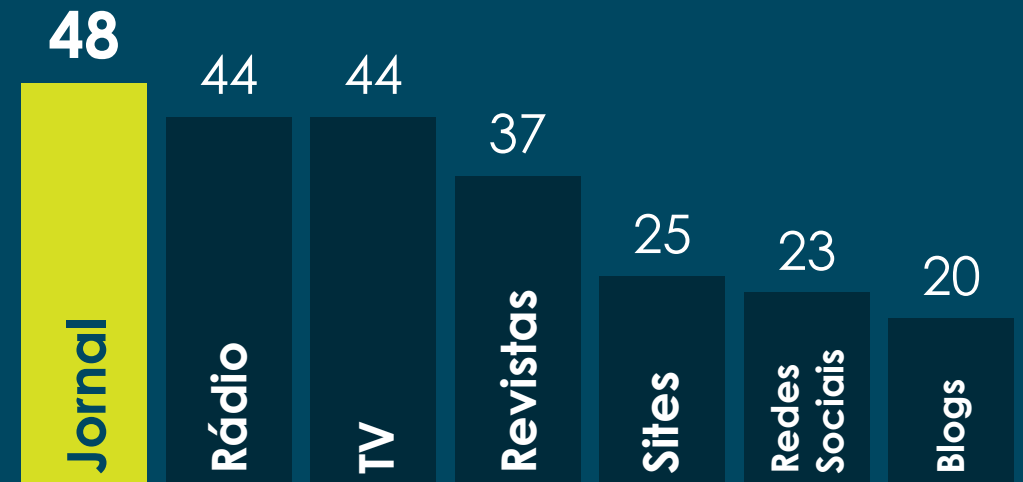
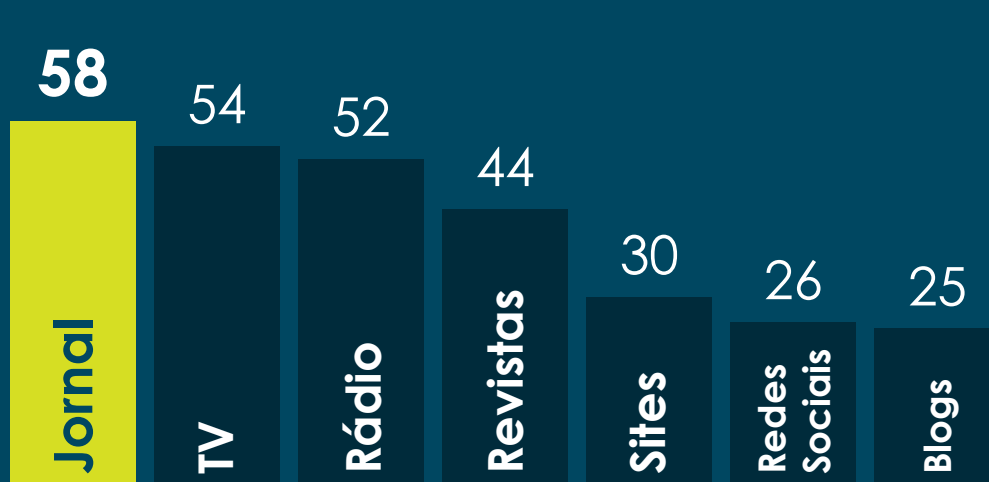
3,1MM
de leitores

61%
leem
MetroNews
Folha De SP
Estadão

Jornal: onde você vê mais a credibilidade Info globais e propagandas

Confiança nas Notícias

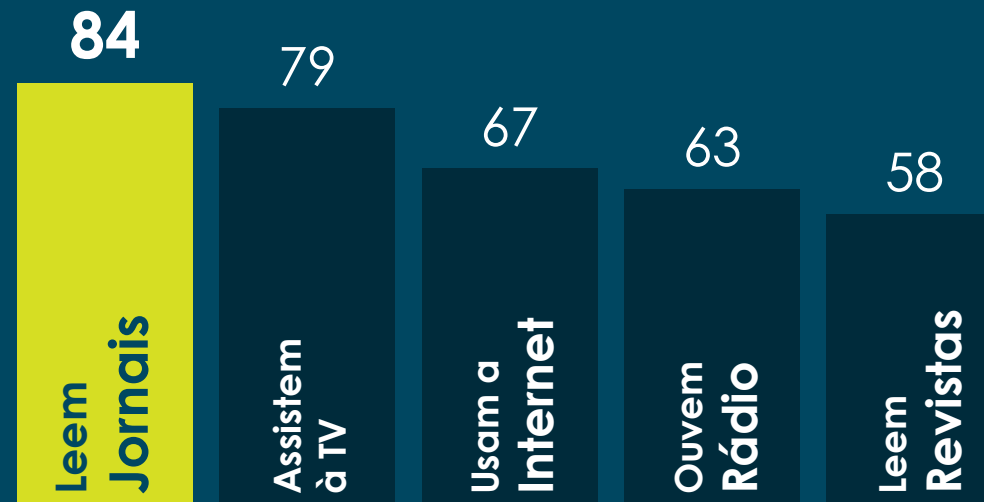
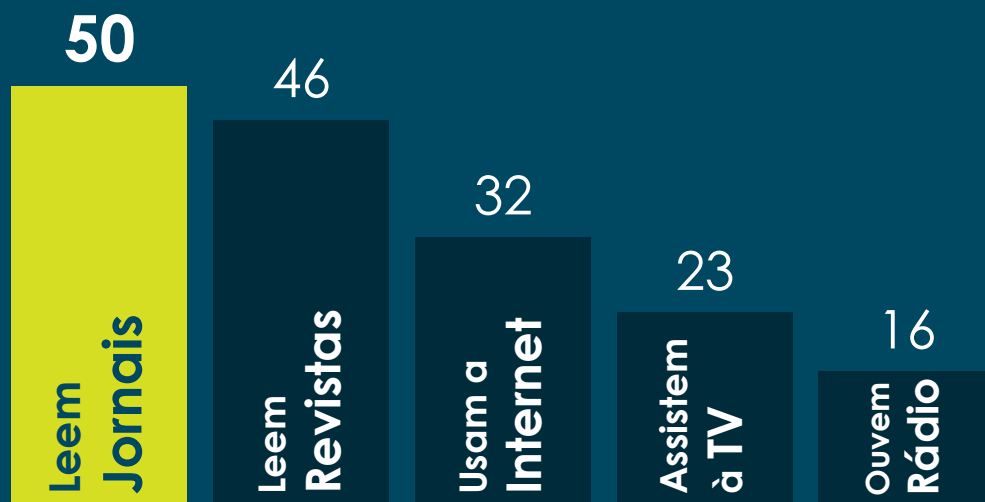
Confiança nas Propagandas



Jornal: atenção exclusiva e facilidade para buscar notícias

Nível de atenção exclusiva

Busca de notícias

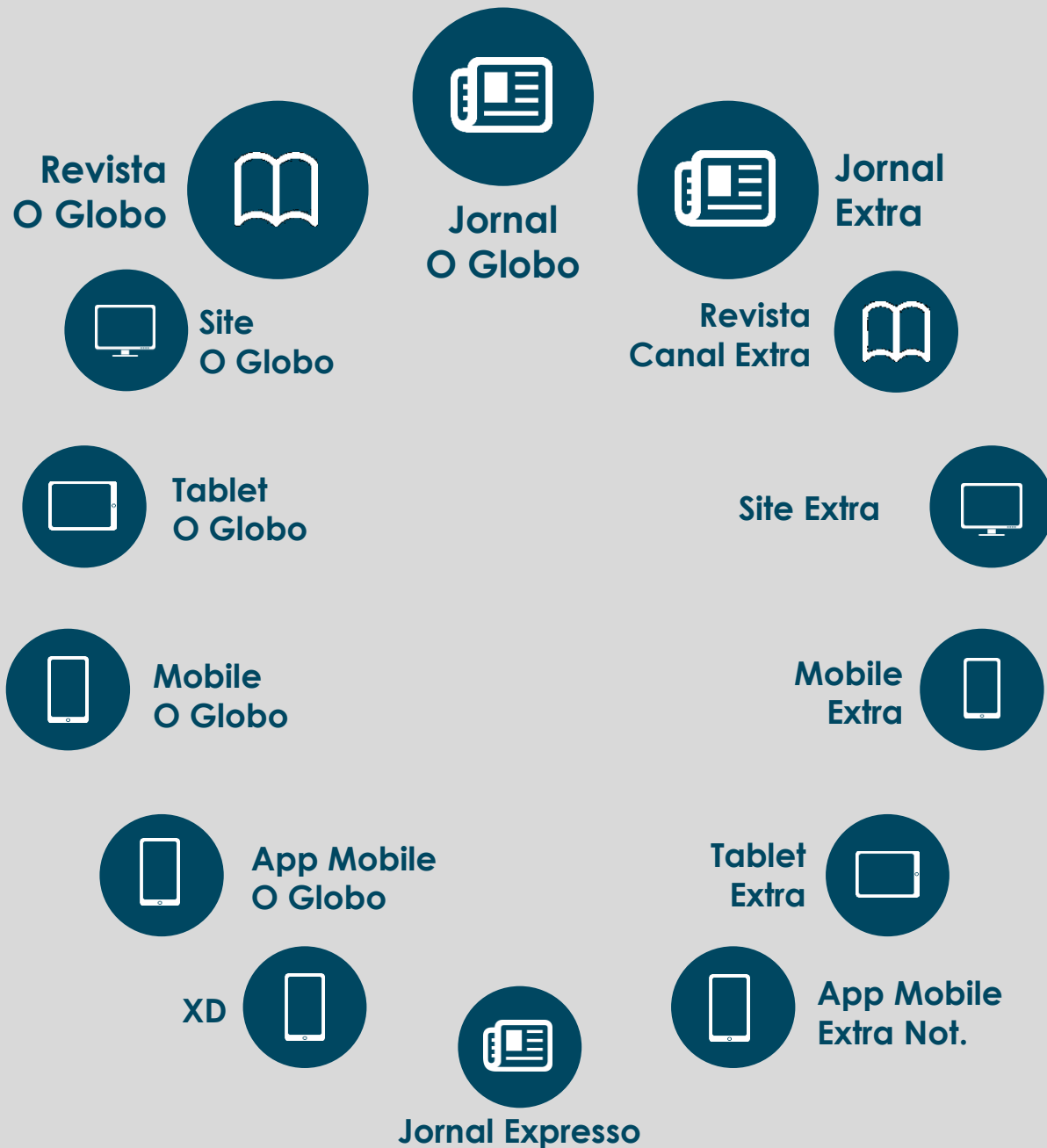


INFOGLOBO:



A **Infoglobo** é a primeira empresa de um dos maiores grupos de mídia do país

Há **90 anos** oferecemos conteúdo de credibilidade em constante alinhamento com as **inovações tecnológicas**



Plataforma de Comunicação

14
milhões

Leitores/mês
O Globo

18
milhões

Leitores/mês
Extra



PERFIL DOS
LEITORES

EXTRA

BC

EXPRESSO

CD

O GLOBO

AB

Colunistas O Globo



Os profissionais mais conceituados do jornalismo brasileiro.

Um **outro olhar** sobre a notícia através de **análises únicas** que **valorizam a informação**.



Lauro Jardim
Economia



Merval Pereira
País



Ancelmo Gois
Rio



Míriam Leitão
Economia



Ricardo Noblat
País



Patrícia Kogut
Segundo Caderno



Luís Fernando Veríssimo
Opinião

Colunistas O Globo



Os profissionais mais conceituados
do jornalismo brasileiro.

O conteúdo do
**melhor time de
colunistas do país**
é comercializado para

+ de **55** veículos no Brasil e no mundo

The New York Times

AGAZETA

ZH
ZERO HORA


EL MERCURIO

jornal do  commercio

A TARDE

 prnews.pl

H HOJE
EM DIA

DOW JONES

a TRIBUNA

Os sites de notícia do Globo e do Extra estão entre os

10

Ranking Sites de Notícias

Mercado Nacional (VU – 000)

G1	25.868
Infoglobo	11.853
Folha Online	10.548
R7	8.010
IG Notícias	7.934
UOL Notícias	7.828
Terra News	7.649
Jus Brasil	6.917
ClicRBS	6.689
MSN News	6.553

O sites da **Infoglobo** ocupam a **2ª posição**.

Digital Infoglobo

Site **O Globo** e **Extra Online**: líder no Rio, presente no Brasil.

Extra Online

3.9 milhões
visitantes únicos

2.4 milhões
de páginas vistas

1.1 milhões
de visitas

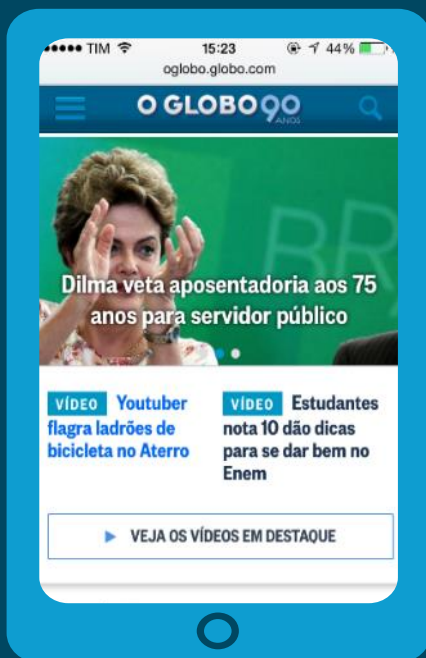
Outros: **22%** | **24%**

Internacional: **10%** | **6%**

Digital Infoglobo

Informação ao seu alcance.

Site Mobile O Globo



7.8 milhões
de visitantes únicos

23 milhões
de páginas visitadas

15 milhões
de visitas

Site Mobile Extra



10.4 milhões
de visitantes únicos

38.2 milhões
de páginas visitadas

23.6 milhões
de visitas



Novas Soluções



ESTÚDIO
INFOGLOBO:





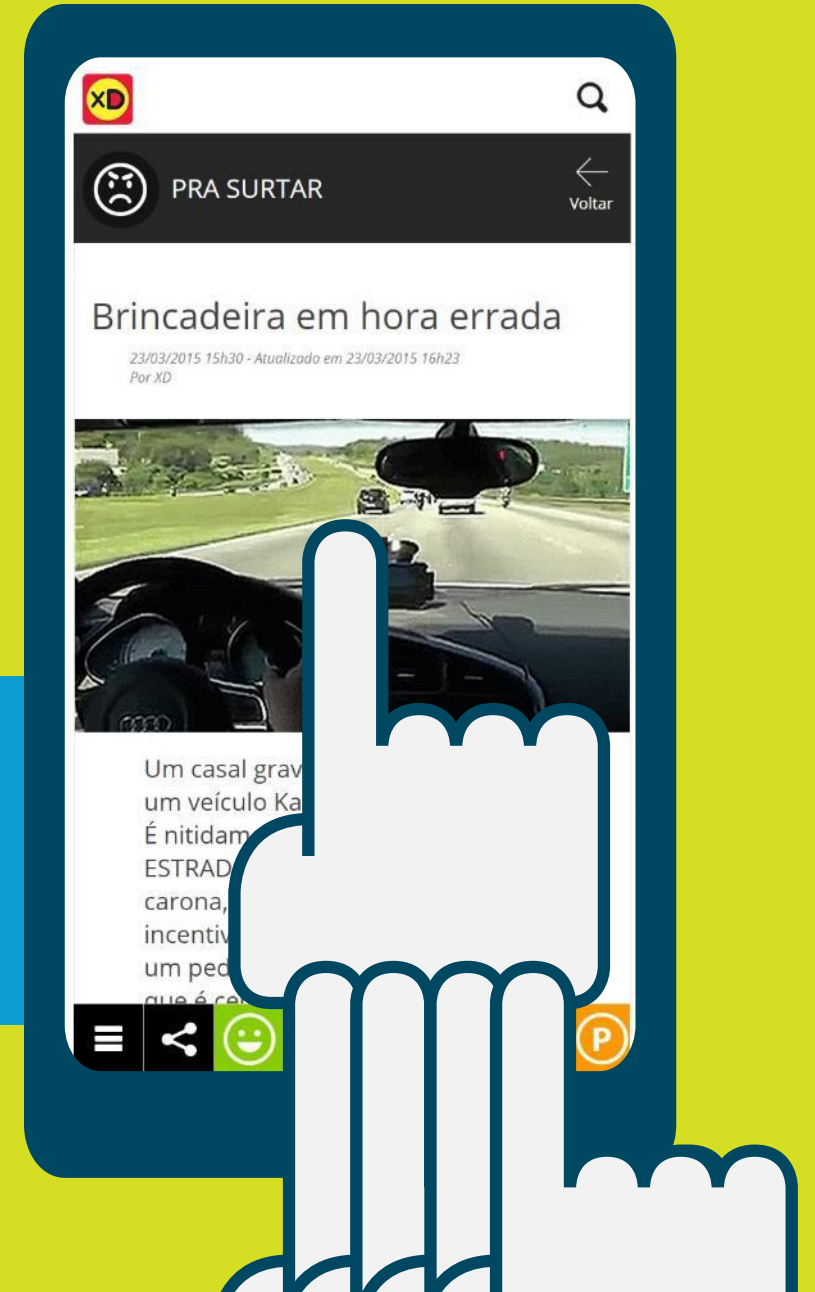
XD

Uma experiência Jovem

Um novo produto mobile voltado para os jovens, com linguagem 100% digital



Notícias organizadas de acordo com as **emoções** que provocam



ESTÚDIO INFOGLOBO:

Nosso jeito único de
contar histórias
a serviço dos anunciantes

Garantimos os **melhores resultados**,
através da produção de conteúdos
publicitários criativos e relevantes para
a audiência da marca.

Já são
mais de **50** clientes
satisfeitos.





IV Mostra 3M Arte Digital

Cliente: 3M

Para promover a VI Mostra 3M de Arte Digital, a 3M trabalhou junto ao Estúdio Infoglobo com duas publicidades nativas enriquecidas com vídeos.

Estrogonofe Philadelphia

Cliente: Philadelphia

Estúdio Infoglobo aproxima anunciante do público leitor. Com um toque de emoção, publicidade nativa mostra uma neta recriando a receita da avó

PHILADELPHIA apresenta

O estrogonofe favorito da família Dal Poggetto

Receita russa foi adaptada pela avó, mas hoje o prato ganha releitura nas mãos da neta. Aprenda a fazer.

Potinhos coloridos reservam ingredientes bem escolhidos, panelas bonitas reluzem no fogão, um sem-fim de imãs de geladeira revelam memórias de viagens para longe. Esse é o cockpit da assessora e blogueira Priscila Dal Poggetto, 32 anos, no exercício de sua paixão mais antiga: cozinhar.

O gosto pelos sabores vem da infância. Desde pequena, Priscila rondava a avó Irma na cozinha. Um belo dia, ela foi aceita pela turma do forno e fogão. A estreita, que delícia, não poderia ser mais doce: a menina ganhou a tarefa de enrolar docinhos de aniversário.

A criança orgulhosa virou uma moça e já disputa espaço entre as panelas com a mãe, Suely, outra cozinheira de mão cheia.

— Minha avó fazia tudo de cabeça, minha mãe tem cadernos de receitas. Eu uso mais o celular mesmo — diz. Do smartphone vem a clássica receita do estrogonofe da vovó, e também uma foto das antigas, daquelas saudosistas que fazem o coração apertar.

O clássico russo, criado no século XIX pela família

Stroganov, foi adaptado pela avó há muitos anos. Dona Irma ensinou o prato predileto da família para as gerações seguintes dos Dal Poggetto. Com Priscila, a receita ganhou uma versão revisitada com Philadelphia.

— A versão com cream cheese resgata a acidez do sour cream da receita original e dá um frescor também. Vale usar Philadelphia light ou original. O importante é a consistência do produto, encorpada como o estrogonofe.

Louca por estrogonofe que é, a blogueira aproveitou uma viagem a São Petersburgo, em 2012, para provar a receita original.

— O deles leva muito mais cogumelos frescos, por que é um ingrediente muito comum por lá e a colheita costumava ser uma atividade familiar — explica.

Priscila divide essa e outras pesquisas afetivas de cozinha com muita gente no blog "Volto pro Almoço". Para ela, cozinhar é o melhor jeito de mostrar o respeito com os antepassados, além do amor pelos pais, e irmãos.



Sucesso garantido com a receita do estrogonofe da família



Priscila divide sua receita do coração com os leitores da Revista O Globo:

Estrogonofe da família Dal Poggetto

Ingredientes:

1 kg de filé mignon sem gordura • 2 colheres (sopa) de farinha de trigo • 200 g de manteiga • 3 colheres (sopa) de ketchup • 1 colher (sopa) de mostarda • 1 colher (sopa) de molho inglês • 1 cebola ralada • 1 colher (chá) de açúcar • 4 tomates sem pele e sem sementes batidos no liquidificador • 1 vidro de champignon • 1/2 xícara de vinho branco seco • 1/2 xícara de conhaque • 500 g de Philadelphia • Sal a gosto

Preparo:

Corte a carne em cubinhos e misture a farinha de trigo. Em uma panela, coloque a manteiga e a carne, refogue em fogo brando, mexendo sempre para não pegar no fundo. Em seguida, adicione o ketchup, a mostarda, o molho inglês, a cebola, o açúcar e o sal. Acrescente depois os tomates batidos. Mexa bem e mantenha em fogo baixo até cozinhar a carne. Coloque então os cogumelos, o vinho e o conhaque. Cozinhe por mais alguns minutos para evaporar as bebidas. Desligue a panela, deixe amornar e, só então, na hora de servir, acrescente Philadelphia mexendo bem até que o produto dissolva completamente. Sirva com arroz branco e batata palha.

Fotos: Ana Pinho



Além das fotos da avó, Priscila guarda receitas no celular

conteúdo patrocinado produzido por ESTÚDIO INFOGLOBO

globo.com g1 globoesporte gshow famosos & etc videos CELTAL E-MAIL ENTRAR

O GLOBO MENU HORA OMEGA CONVERTIDOR QUERER CLIQUE E ASSINE

EVERY GLORIOUS SECOND

OMEGA
CORPORAÇÃO
Rio 2016
OLÍMPICOS

Programa social faz releitura de contagem regressiva para evento esportivo
OMEGA atua em 12 ações sociais que antecederam os Jogos Olímpicos e Paralímpicos Rio 2016

Clima gelado da Finlândia embala avanços tecnológicos e divisão política

Novas tecnologias superam as limitações do olho humano

O golfe volta a ser olímpico

OMEGA e a vela: dupla associada ao mar

A mais moderna tecnologia de medição nos Jogos Olímpicos

O medalhista Michael Phelps é embaixador da marca OMEGA

ATIVE SUA ASSINATURA DIGITAL
ATIVE AGORA

MAIS SOBRE HORA OMEGA

Conheça a história dos Jogos Olímpicos em décimos de segundos
18.03.2014

OMEGA patrocina principais torneios de golfe
18.07.2014

Tecnologia de cronometragem precisa como os atletas
18.07.2014

OMEGA

CONTÊÚDO DE RESPONSABILIDADE CORPORATIVA

Hora Omega


Cliente: Omega

Patrocinadora oficial dos Jogos Olímpicos Rio 2016, a Omega embarca com 'O Globo' em uma viagem aos Jogos de todos os tempos.



Projetos Especiais

Soluções **criativas** e
inovadoras sob medida
para a sua marca



A área de
projetos especiais

extrapola os limites dos jornais,
criando oportunidades em
diversos segmentos

Projetos Especiais

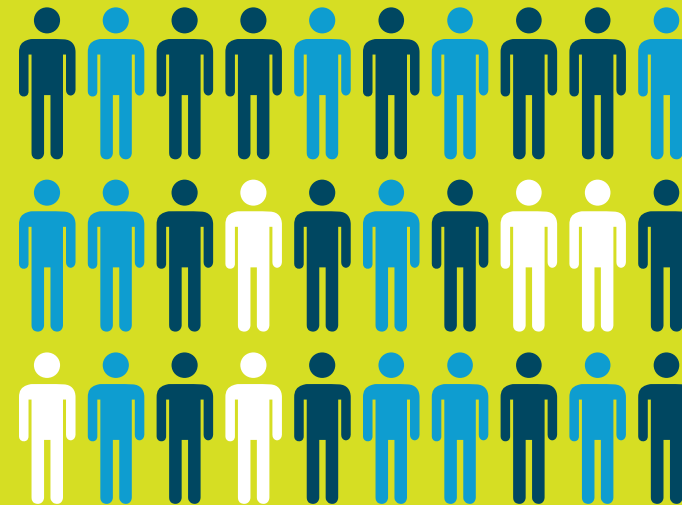
Além de
trazer

conteúdos
relevantes



experiência

para
diferentes
tipos de **públicos**

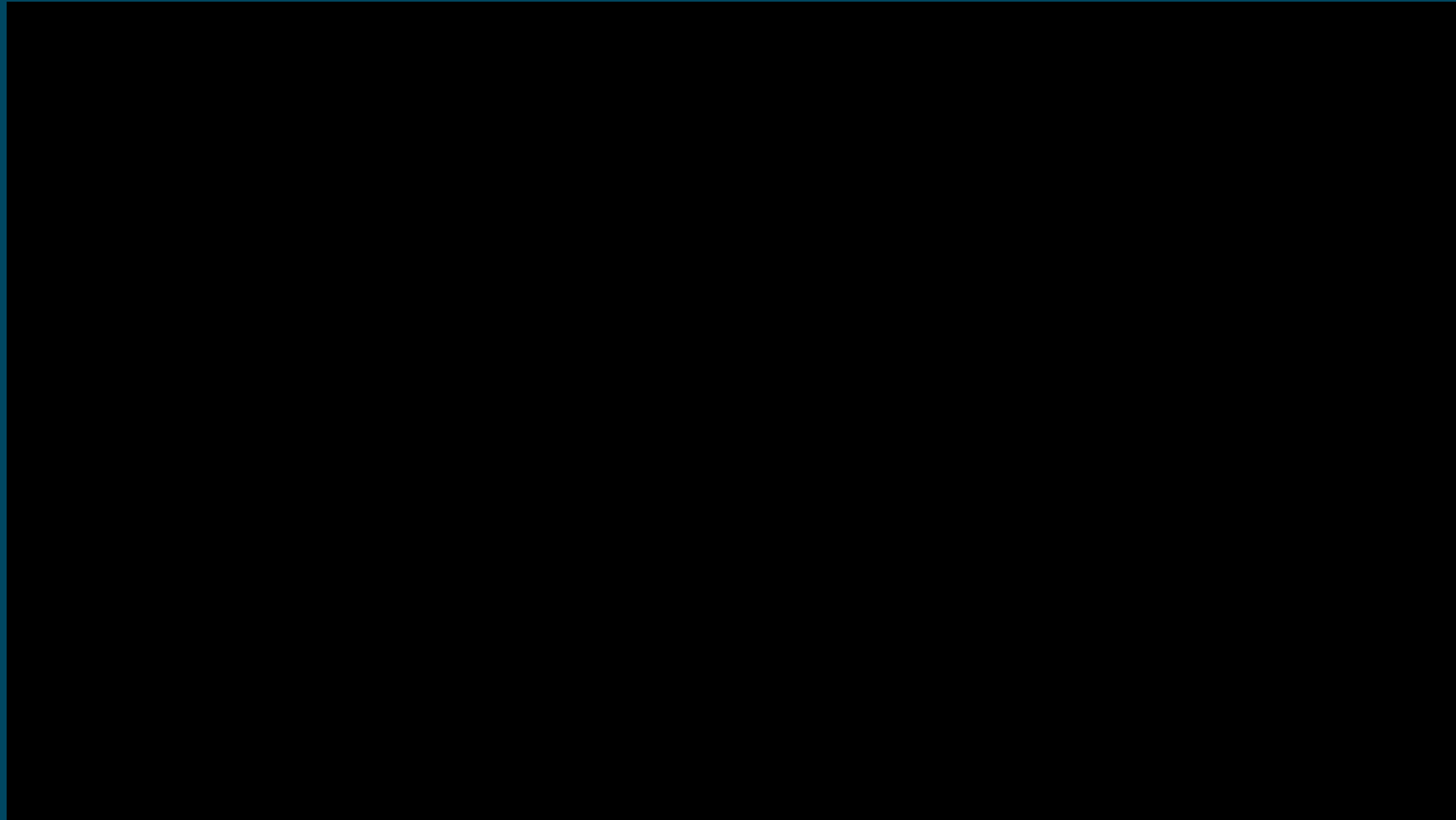


Verão Rio



Programação
diversificada
ao ar livre num
cenário único.

Projeto Olímpico



Uma empresa **multiproduto**,

INFOGLOBO:

INFOG  