

Italian Food

MIDIA KIT 2018

REVISTA ITALIAN FOOD

A *revista Italian Food* é uma publicação da **Editora Insumos**, com periodicidade trimestral, voltada à culinária italiana, que evoluiu através dos séculos. Suas raízes podem ser traçadas até o século IV a.C., quando mudanças significativas ocorreram com a descoberta do Novo Mundo, ajudando a moldar o que é conhecido como a culinária italiana hoje em dia, através da introdução de vários ingredientes.

Tanto ingredientes como pratos mudam de região para região do país. Existem diversos pratos regionais importantes que também assumiram caráter nacional, enquanto diversos pratos que já foram regionais proliferaram, em diversas variantes, por todo o país. Queijos e vinhos são uma parte importantíssima da culinária do país, desempenhando diferentes papéis, tanto regionalmente quanto nacionalmente, com sua inúmera variedade e leis de regulamentação. Também o café, mais especificamente o espresso, assumiu um papel de destaque relevante na cultura gastronômica da Itália.

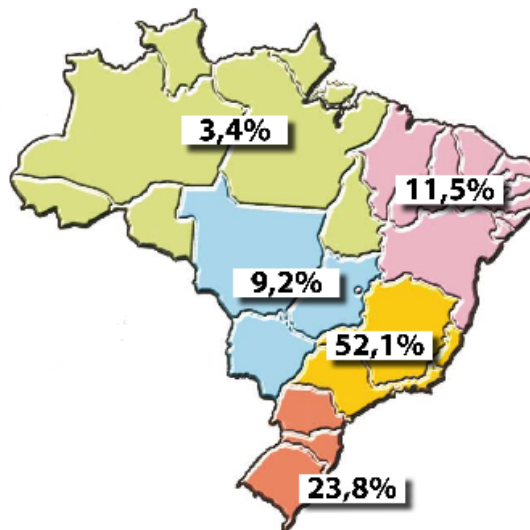
A Itália possui uma cozinha essencialmente tradicional e com uma grande variação de produtos. Quem pensa que na Itália se come somente massa, está muito enganado. Além de se comer muito bem, se come de tudo... carnes, peixes, cordeiro, frango, peru, frutos do mar e seus acompanhamentos, sem falar dos doces.

Vocês já ouviram falar de antipasto, primo piatto, secondo piatto, contorno, dessert? O que vem a ser tudo isso?

Isso significa um típico almoço italiano e que não se encontra em um prato único. Os italianos não gostam de misturar os sabores e optam sempre pela simplicidade. A refeição completa começa pelo antipasto. O aperitivo é servido em pequenas quantidades, porque o seu objetivo é o de aguçar o apetite, em antecipação aos pratos principais.

Primo Piatto. Pode se escolher dentre um dos mil tipos de massa existentes, com as mais variadas combinações: um risotto ou uma minestra (tipo de sopa). Esses tipos de prato normalmente são bastante ricos em carboidratos e se opõe ao próximo, que é o secondo piatto, e que tem maior valor proteico.

Cobertura do mercado por região



Secondo piatto. Geralmente composto de carne, peixe ou ovo, sempre acompanhado por verduras e legumes (contorno: é o que chamamos de acompanhamento). Normalmente é consumido depois de se saborear um primo piatto.


E para finalizar, um dessert (palavra bem pouco italiana, mas que é usada para indicar algo doce; podemos chamar também de dolci) e complementando il caffè espresso.

A revista Italian Food vai abordar todos esses assuntos. Anunciar nesta revista é aplicar sua verba de marketing em publicação com conteúdo, lida e respeitada pelos principais formadores de opiniões do setor. É associar sua marca a artigos técnicos, informações confiáveis e conteúdo interessante.

Mercado

O mercado de comidas italianas hoje reúne cerca de um milhão de empresas e gera seis milhões de empregos diretos em todo o país, representando, atualmente, 2,7% do PIB brasileiro. Além disso, o hábito de alimentação fora de casa é cada vez mais crescente e corresponde a 31,1% dos gastos dos brasileiros com alimentos. (Fonte Abrasel).

Cobertura de Eventos 2017

Data	Evento	Local	Cidade/País	Site
19 - 22 Março		Las Vegas Conv. Center	Las Vegas, NV - EUA	www.pizzaexpo.com
Jun 12 - 15	FISPAL FOOD SERVICE	Expo Center Norte	São Paulo, SP - Brasil	www.fispalfoodservice.com.br
Jul 24 - 27	FIPAN	Expo Center Norte	São Paulo, SP - Brasil	www.fipan.com.br/fipan2017

Circulação

15.000 revistas impressas e 30.000 emails enviados gratuitamente para leitura on-line, bem como informações do mercado.

Linha Editorial

A linha editorial da revista Italian Food é completamente voltada aos profissionais qualificados do setor e aos proprietários de estabelecimentos que representam a cadeia produtiva e comercial da indústria de pizzas, massas e restaurantes típicos italianos.

A cada edição serão apresentados artigos técnicos sobre insumos e equipamentos diretamente utilizados na produção, comercialização e

distribuição desses alimentos, bem como matérias que reportam histórias de sucesso de empresas e empresários do setor. Também será publicado um Guia de Fornecedores, ou seja, um anuário com ingredientes, produtos, equipamentos, acessórios, embalagens e serviços. Este Guia será uma ferramenta indispensável a todos os profissionais que atuam na linha de frente das empresas que utilizam esses produtos.

Seções básicas que compõem a revista

Editorial

Mercado, Empresas & Cia.: notícias sobre investimentos, projetos e produtos do setor produtor e fornecedores de insumos diversos.

Matérias Técnicas: abordando temas relevantes sobre equipamentos, produtos, embalagens e serviços utilizados pelo setor.

Dossiê Especial: análise de grandes produtos ou matérias-primas intensivamente utilizadas pelo setor, seguido de apresentações e comentários de empresas brasileiras produtoras dos mesmos.

Vinhos: em cada edição serão apresentados produtos vitivinícolas de uma das 20 regiões da Itália.

Queijos: nesta seção serão apresentados queijos de uma das 20 regiões italianas e, se houver, seus similares brasileiros.

Associações e Entidades: notícias das grandes associações e entidades ligadas diretamente a gastronomia italiana.

ABIMA: informativo sobre as novidades sobre o setor de massas e sobre a Associação.

ABRASEL: informativo sobre as novidades sobre o setor de restaurantes e sobre a Associação.

HOTEC: informativo sobre o grupo de ensino reconhecido pelo MEC com laboratório de gastronomia.

Cozinha Regional Italiana: a culinária italiana não se limita a receitas da Toscana e Emilia-Romana, as 20 regiões possuem características próprias e gastronomia peculiar. Em cada edição será analisada uma região, com suas especialidades e receitas de chefes locais.

Cozinha Italiana em Destaque no Brasil: reportagem sobre estabelecimentos do setor, cujo desempenho e importância seja merecedora de análise.

Estrelas mundiais (Michelin) da Cozinha Italiana: será escolhido um restaurante italiano, seus pratos e receitas, em função de sua classificação no Michelin e outros órgãos internacionais de avaliação gastronômica.

Cantinas, Pizzarias e Restaurantes: notícias sobre empresas do setor.

Fornecedor em Destaque: matéria sobre uma empresa fornecedora do setor, cujo produto ou desempenho seja importante.

Cursos, Eventos & Feiras: calendário dos eventos relevantes do setor.

CALENDÁRIO EDITORIAL 2018 - ARTIGOS ESPECIAIS E DOSSIÊS

DEZ/JAN/FEV - ED.Nº31	MAR/ABR/MAI - ED.Nº32
<ul style="list-style-type: none">Artigo Especial - Gelato, o famoso sorvete italianoDossiê - O tomate e seus molhosFornecedor em Destaque - Fonterra	<ul style="list-style-type: none">Artigo Especial - Vegetais raros e incomuns... Não para a culinária italianaDossiê - QueijosFornecedor em Destaque - Gi Metal
JUN/JUL/AGO - ED.Nº33	SET/OUT/NOV - ED.Nº34
<ul style="list-style-type: none">Artigo Especial - Enófilos, Enólogos ou Sommeliers?Dossiê - AzeitesFornecedor em Destaque - Tramontina	<ul style="list-style-type: none">Artigo Especial - As ervas e especiarias na culinária italianaFornecedor em Destaque - AnacondaEspecial - Guia de Fornecedores
DEZ/2018 - EDIÇÃO ESPECIAL - GUIA DE FORNECEDORES	

Especificações Técnicas

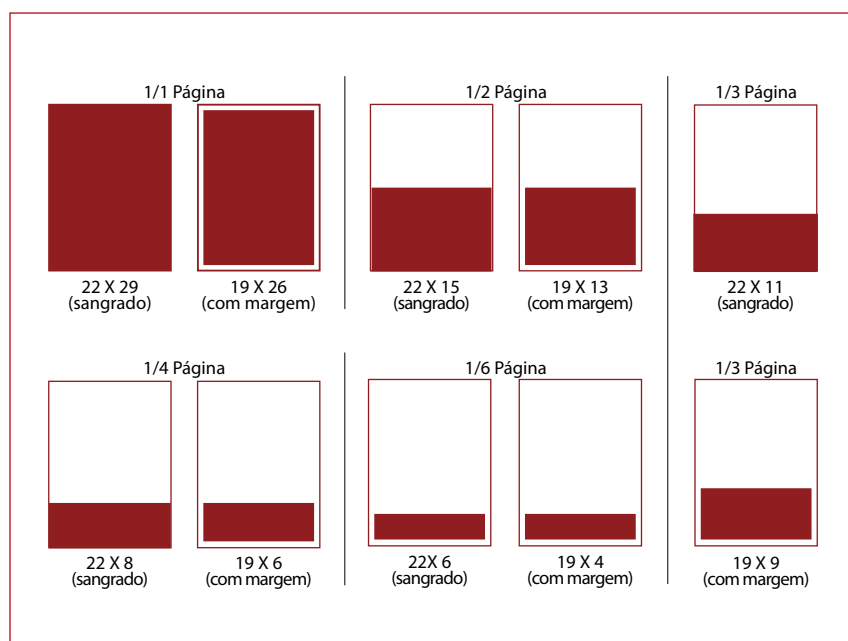
Datas Limite

Edições	Reserva de espaço	Entrega de anúncios	Circulação
31	25/fev	01/mar	15/mar
32	25/mai	01/jun	15/jun
33	25/ago	01/set	15/set
34	25/nov	01/dez	15/dez

Dimensão dos Espaços Publicitários (cm)

Sangrado Corte Área útil

	Sangrado	Corte	Área útil
1/1 Página inteira	22 x 29	21 x 28	19 x 26
1/2 Página (horizontal)	22 x 14,5	21 x 14	19 x 13
1/3 Página horizontal	22 x 10,5	21 x 10	19 x 9
1/4 Página horizontal	22 x 7,5	21 x 7	19 x 6
1/6 Página horizontal	22 x 5,5	21 x 5	19 x 4



ESPECIFICAÇÕES PARA ARQUIVOS DIGITAIS

- Os arquivos devem ter 300 dpi em 100% do formato a ser utilizado.
- Devem estar em CMYK.
- Podem ser enviados nas extensões: pdf, tif, eps, jpeg ou psd.
- O formato de corte da revista é 21x28cm e deverá ser deixada uma margem de 1cm em toda a volta, sem textos ou imagens importantes (área útil de 19x26cm) e, no caso de anúncios com sangria, exceder o fundo em 0,5cm em toda volta (área com sangria 22x29cm).

Outras publicações da Editora Insumos

Funcionais
Nutraceúticos

Aditivos
Ingredientes



Tabela de Preços

Tabela de Preços 2018, em reais (Valores Unitários por inserção)

	1 inserção	2 inserções	4 inserções
Capa	11.420	N/D	N/D
2ª capa	10.040	8.030	7.030
3ª capa	10.040	8.030	7.030
4ª capa	10.520	8.400	7.360
1 página	9.200	7.360	6.440
1/2 página	5.210	4.170	3.640
1/3 de página	3.800	3.040	2.660
1/4 de página	3.320	2.650	2.300
1/6 de página	1.910	1.520	1.330