

Artù propone un viaggio alla scoperta del design, dei vini, dei prodotti e della migliore ristorazione italiana, di quella che coniuga la grande tradizione gastronomica con l'innovazione e la creatività dei cuochi. Ogni regione, ad ogni passo, offre la gemma preziosa di un cibo, di un vino, di un prodotto originale e unico che identifica latitudine, storia, sensibilità creativa. Il restyling della rivista, i testi e le accurate immagini fanno di questa rivista un "prontuario di piaceri", da ascoltare, come fosse un nuovo, affascinante, esperanto del gusto sempre più vicino al mondo trade. Testo bilingue.

RUBRICHE

Sapori

Il gusto non è mai statico. Evolve, sperimenta, si avventura su nuovi terreni, riscopre il passato e guarda al futuro. Chef e ristoratori testimoniano le tendenze più innovative della gastronomia in ambito italiano e internazionale. Attraverso un'iconografia elegante e attenta, che fotografa le ricette e gli ambienti, si scoprono i protagonisti della ristorazione di alto livello.

Prodotti

Specialità alimentari, vini e bevande vengono raccontati in un'ottica di filiera, mentre le materie prime vengono interpretate in funzione della stagionalità, della regionalità e dell'innovazione. Monografie su cantine, produttori di vini e di alimenti permettono di scoprire le aziende più interessanti del food&beverage.

Territorio

Viaggi e suggestioni alla scoperta delle eccellenze agroalimentari e gastronomiche di città, regioni e paesi. Percorsi inediti per scoprire i prodotti tipici, i vini del terroir, i produttori e i ristoratori d'eccellenza.

Tecnica

Tutto quello che i ristoratori avrebbero sempre voluto sapere su attrezzature, tecniche, prodotti, abbinamenti e consumi. Le innovazioni più recenti, le opportunità più interessanti, i servizi più utili e le idee da mettere in pratica, illustrate in un'ottica di servizio per fornire risposte concrete alle esigenze pratiche del target.

Food design

Sempre attento non solo al contenuto, ma anche al contenitore, Artù propone soluzioni di arredo della tavola, della sala e della cucina. E si diverte a indagare le fascinazioni della creatività applicata al cibo: dalla mise en place ai casalinghi, dal flower design all'arredo dei locali.

PERIODICITÀ

N. 34 - Gennaio

Prenotazione spazi: 01/12/08

Consegna materiali: 09/12/08

Data di uscita: 08/01/09

Numero presente a:

MACEF - 16/19 gennaio - Milano

MAISON & OBJET - 23/27 gennaio - Parigi

N. 35 - Aprile

Prenotazione spazi: 23/02/09

Consegna materiali: 05/03/09

Data di uscita: 27/03/09

Numero presente a:

VINITALY - 2/6 aprile - Verona

TUTTOFOOD + MIWINE

10/13 giugno - Milano

N. 36 - Luglio

Prenotazione spazi: 18/06/09

Consegna materiali: 25/06/09

Data di uscita: 29/07/09

Numero presente a:

MACEF - 4/7 settembre - Milano

ANUGA - 10/14 ottobre - Colonia

N. 37 - Ottobre

Prenotazione spazi: 18/09/09

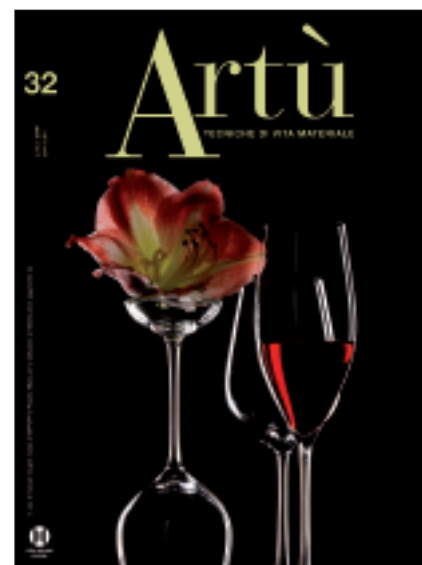
Consegna materiali: 25/09/09

Data di uscita: 22/10/09

Numero presente a:

I SALONI DEL VINO - 24/27 ottobre - Torino

CIBUS TEC - 27/30 ottobre - Parma



Rivista in fase di certificazione secondo il Regolamento CSST

Direttore responsabile:

Direttore tecnico:

Redazione:

Editore:

Costante Casali

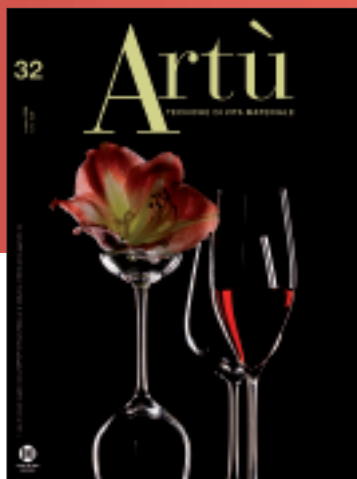
Manuela Soressi - tel. 02 366092.264 - manuela.soressi@fieramilanoeditore.it

Adele Garavaglia - tel. 02 366092.266 - adele.garavaglia@fieramilanoeditore.it

Fiera Milano Editore spa

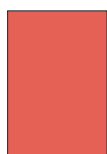
Via Salvator Rosa, 14 - 20156 Milano - tel. 02 366092.1 - fax 02 366092.275

www.fieramilanoeditore.it

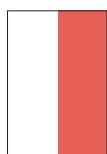


FORMATO DELLE INSERZIONI

II Copertina	€ 4.000	Pagina intera	€ 3.000
III Copertina	€ 3.300	Doppia pagina	€ 5.500
IV Copertina	€ 6.000	1/2 pagina	€ 2.000
I Romana	€ 4.500	Posizione rigore	+15%



Pag. intera
240x320



1/2 vert.
120x320



Doppia pagina
480x320

SPECIFICHE TECNICHE PER IL MATERIALE DI STAMPA

Formati: formato PDF ad alta risoluzione (300 dpi) ottimizzato per la stampa, più 3 mm per lato di refilo.

Supporti: CD + prova colore, Server Sharepoint di Fiera Milano Editore

N.B: non inviare i file per posta elettronica. Le lavorazioni di materiali non conformi alle specifiche sopra citate sia tecniche, sia di formato, saranno fatturate forfettariamente (€ 50,00).

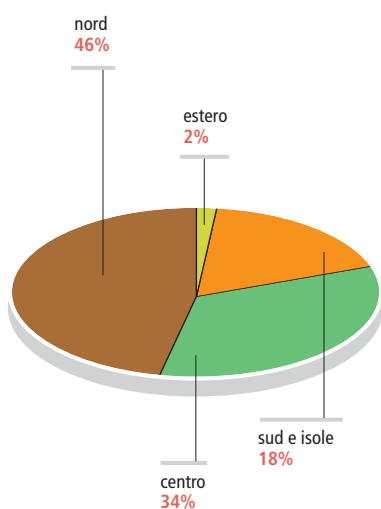
PERIODICITÀ - TRIMESTRALE

- GENNAIO
- LUGLIO
- APRILE
- OTTOBRE

TIRATURA

5.000/8.000 copie

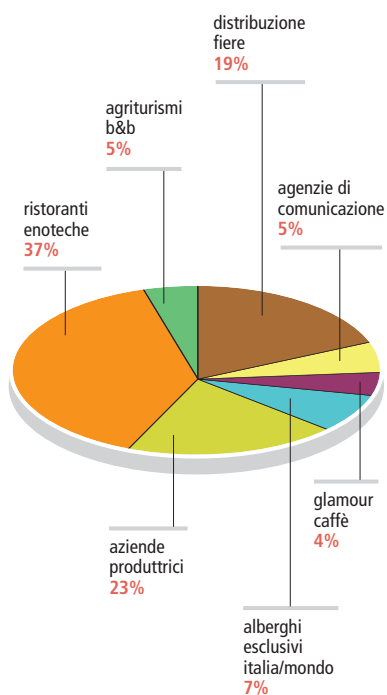
DIFFUSIONE



DATI TECNICI DI STAMPA

Offset su carta patinata opaca da 100 gr.
Copertina: carta patinata opaca 200 gr.

TARGET



CONTATTI

Coordinatore Rete Vendita:

Valerio Campeggi
tel. +39.02.366092.241
mob. +39.346.2279415
valerio.campeggi@fieramilanoeditore.it

Ufficio Traffico:

Nadia Zappa
tel. +39.02.366092.230
fax. +39.02.366092.255
nadia.zappa@fieramilanoeditore.it

Responsabile Marketing:

Silvia Mantica
tel. +39.02.366092.240
fax. +39.02.366092.255
silvia.mantica@fieramilanoeditore.it

FIERA MILANO EDITORE S.p.A.

Via Salvator Rosa, 14
20156 Milano - Italy
Tel. +39.02.366092.1
Fax. +39.02.366092.280
commerciale@fieramilanoeditore.it
www.fieramilanoeditore.it

