



**LAMÀDIA**<sup>TM</sup>  
TRAVELFOOD  
www.lamadia.com

Storicamente la prima rivista in Italia  
per la ristorazione e l'accoglienza

## MadiaKIT 2019

**Editore:** La Madia Srl

**Direttore:** Elsa Mazzolini

**Periodicità:** 10 numeri l'anno

**Tiratura:** 18.000/20.000  
copie interamente distribuite

La Madia srl è parte del  
Gruppo Cose Belle d'Italia  
[www.cosebelleditalia.com](http://www.cosebelleditalia.com)

 **COSE BELLE  
D'ITALIA**  
PURE ITALIAN EMOTIONS

La Madia Editore Srl - Sede operativa: Via Pacchioni 365 - 47521 Cesena (FC)  
Tel. 0547.23821 - Fax 0547.25791 - [www.lamadia.com](http://www.lamadia.com) - [lamadia@lamadia.com](mailto:lamadia@lamadia.com)

La Madia Travelfood è da 35 anni, ossia prima di qualsiasi altro mezzo in Italia, la rivista specializzata a cui la ristorazione di qualità fa riferimento e alla quale attribuisce assoluta credibilità. La Madia Travelfood - facente parte di Cose Belle d'Italia, un Gruppo che aggrega realtà italiane rappresentanti l'eccellenza del Made in Italy - è anche l'organo ufficiale dell'Unione Europea dei Gourmets e dell'Accademia Nazionale ItalCuochi che annovera nel suo organico chef stellati. Gli inserzionisti sono da sempre le più famose aziende italiane che in questo mensile hanno trovato un alleato sicuro, pubblicitariamente efficace.



# Scheda tecnica

**Editore:** La Madia Srl

**Direttore:** Elsa Mazzolini

**Periodicità:** 10 numeri l'anno

**Foliazione:** 100 - 112 pagine

**Procedimento di stampa:** offset piana

**Confezione:** broccura

**Materiale:** dato digitale

**File accettati:** pdf chiusi e definitivi per la stampa (300dpi)  
refilo 3 mm. per lato e crocini di registro

**Prova colore:** Cromalin digitale



## CALENDARIO

### CONSEGNA MATERIALI DI STAMPA 2019

Gennaio/Febbraio	10 dicembre 2018
Marzo	20 gennaio 2019
Aprile	18 febbraio 2019
Maggio	20 marzo 2019
Giugno	20 aprile 2019
Luglio/Agosto	20 maggio 2019
Settembre	10 luglio 2019
Ottobre	20 agosto 2019
Novembre	20 settembre 2019
Dicembre	20 ottobre 2019

## TARIFE DI LISTINO ANNO 2019

DOPPIA PAGINA AL VIVO  
mm. 480x290

PAGINA  
INTERA  
AL VIVO  
mm. 240x290

PIE' DI PAGINA  
AL VIVO  
mm. 240x100

MEZZA  
PAGINA  
VERTIC.  
AL VIVO  
mm.  
120x290

**Controeditoriale** € 3.000

**II di cop. + I romana** € 4.500

**III di cop** € 3.000

**IV di cop.** € 4.000

**Doppia pagina** € 3.800

**Pagina intera** € 2.700

**Pie' di pagina** € 1.300

**Mezza pagina verticale** € 1.500

Scala sconti: 3 inserzioni 5% - da 4 a 6 inserzioni 10% - oltre 6 inserzioni 15%

**DISTRIBUZIONE** in Italia e in Gran Bretagna

**LETTORI** **54%** ristoranti e alberghi di qualità  
(elenchi selezionati e continuamente aggiornati)

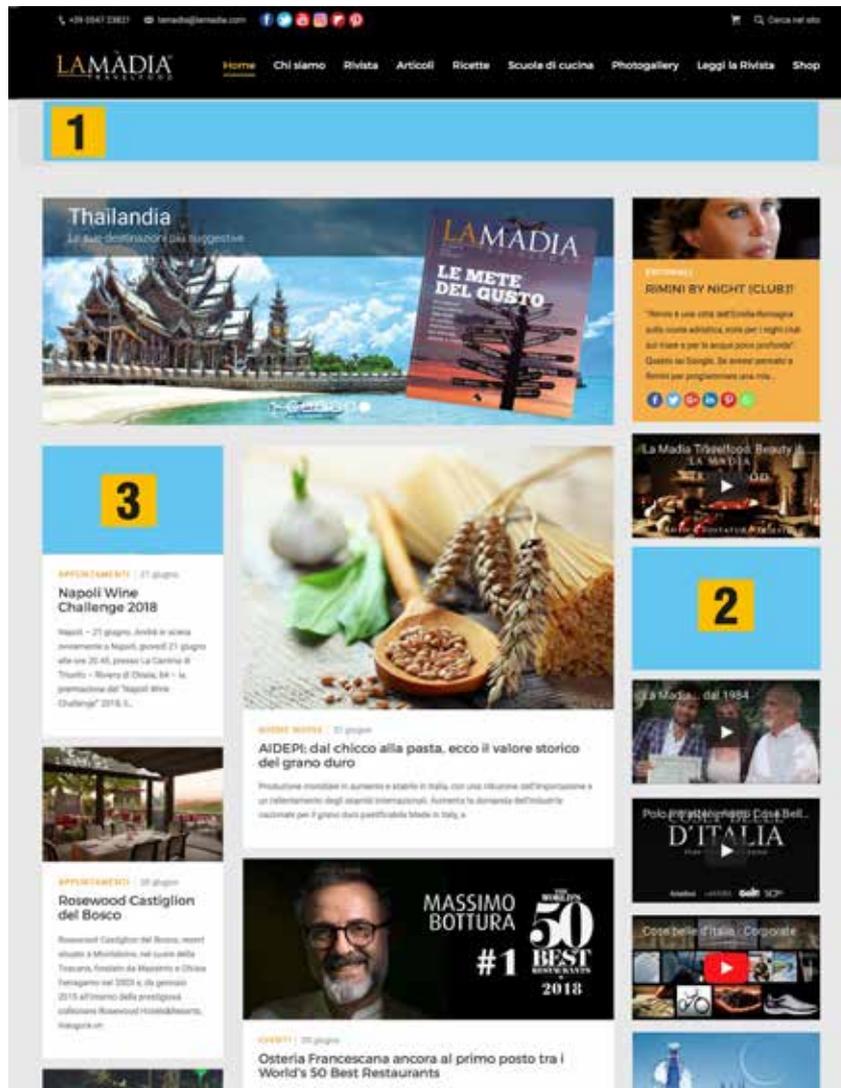
**12%** abbonati paganti  
(privati gourmets e operatori del settore enogastronomia e turismo)

**5%** enoteche e gastronomie

**8%** pasticcerie di qualità

**11%** chef professionisti  
(elenchi esclusivi LA MADIA TRAVELFOOD)

**10%** aziende di settore  
(alimentari di trasformazione, forniture a ristoranti e alberghi,  
attrezzature di cucina e alberghiere, agricole e vitivinicole,  
fornitori di prodotti per l'enogastronomia)



**1**

**TOP BANNER (a rotazione)**

pixel 1200x80

Formati supportati: jpg, gif animato

**Listino**

1 mese € 500,00 + IVA

3 mesi € 900,00 + IVA

6 mesi € 1.500,00 + IVA

**1 anno € 2.500,00 + IVA**

**2**

**SIDE BANNER**

pixel 300x250

Formati supportati: jpg, gif animato

**Listino**

1 mese € 300,00 + IVA

3 mesi € 700,00 + IVA

6 mesi € 1.200,00 + IVA

**1 anno € 1.900,00 + IVA**

**3**

**NEWS**

Publicazione aggiornata

di eventi, iniziative, appuntamenti

2 settimane € 150,00 + IVA

1 mese € 250,00 + IVA

2 mesi € 350,00 + IVA

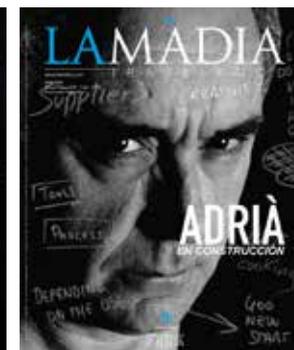
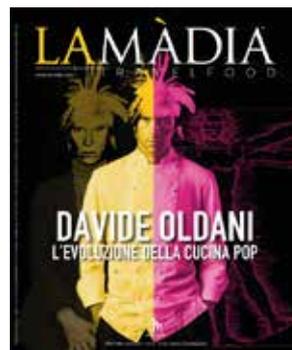
3 mesi € 400,00 + IVA

**GRATUITO se abbinato all'acquisto di un banner**

## LA MADIA TRAVELFOOD

La Madaia Travelfood è storicamente la **prima rivista specializzata** da 35 anni nel settore della ristorazione, dell'accoglienza, della cultura alimentare e vinicola, con una formula redazionale che trasforma la specializzazione in un argomento di interesse generale.

È inoltre l'unica rivista italiana ad essere **distribuita alla ristorazione della Gran Bretagna**.



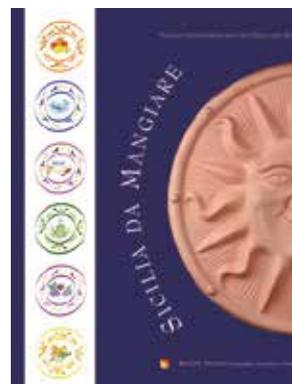
## VOLUMI DI CUCINA

La redazione provvede alla **realizzazione completa di volumi** originali, molto curati nei testi, nelle foto di alto livello, nell'elaborazione delle ricette, nell'impostazione grafica.



## VOLUMI PER ENTI E ISTITUZIONI

Un'apposita collana di volumi ha saputo valorizzare il territorio delle regioni italiane attraverso il loro patrimonio enogastronomico. Il valore aggiunto di queste pubblicazioni consiste in testi a cura di storici, ricercatori, giornalisti specializzati, con foto documentarie di elevata qualità.



## EVENTI

Organizzazione e **realizzazione totale di eventi** su commissione, con allestimento strutture, cucine, operatori necessari allo svolgimento delle manifestazioni e relativa comunicazione su scala nazionale.



## FOLDER AZIENDALI

Accurata elaborazione di materiali stampa per la migliore **comunicazione aziendale**.



## IMMAGINE COORDINATA

Studio e realizzazione immagine coordinata aziendale.



## GUIDE

Realizzazione completa di guide per segnalare ristoranti o prodotti, con testi di approfondimento, indirizzi consigliati, foto ed eventuali ricette.



## CERTIFICAZIONI

Un'apposita commissione tecnica stabilisce se un prodotto ha le caratteristiche qualitative necessarie per ottenere il marchio di approvazione dell'Accademia Nazionale ItalCuochi, da apporre come garanzia di qualità, sulla confezione stessa del prodotto.



## UFFICI STAMPA

La specializzazione e la più che trentennale conoscenza del settore food, consentono di comunicare al meglio notizie su aziende e prodotti con un ritorno certificabile.





## FESTIVAL DELLA CUCINA ITALIANA

Il **Festival della Cucina Italiana**, che nel 2018 è giunto alla 18ª edizione, è uno degli appuntamenti enogastronomici più rilevanti del Paese, raccogliendo il meglio del cibo, del vino e della cultura agroalimentare. Nel 2018 si è svolto in Largo Aldo Moro a Pesaro.



## ACCADEMIA NAZIONALE ITALCUOCHI

La **Madia Travelfood** è l'organo ufficiale di informazione dell'**Accademia Nazionale Italcuochi**, composta da chef qualificati, affermati operatori della ristorazione, pasticceri, sommelier, che sono la sua concreta ricchezza, a disposizione di aziende, enti pubblici e istituzioni.

Un importante bacino professionale di responsabili acquisti che l'industria del food and beverage può dunque contattare attraverso un canale privilegiato e diretto. Italcuochi e La Madia Travelfood sono presenti in importanti manifestazioni nazionali e internazionali, svolgono attività di organizzazione, di consulenza e di servizio enogastronomico in tutte le regioni italiane.



## TIR-CUCINA ITALCUOCHI-CEA

**La cucina mobile, dove vuoi, quando vuoi!**

- Catering per eventi e manifestazioni
- Promozione itinerante di prodotti aziendali
- Noleggio Tir ad alberghi, ristoranti, ville



Cose Belle d'Italia è un Gruppo che aggrega realtà italiane rappresentanti l'eccellenza del Made in Italy. Cose Belle d'Italia le acquista, le preserva e valorizza all'interno di un sistema integrato che si richiama ai valori eterni della bellezza, della cultura e del "bel vivere" italiani. Il Gruppo opera trasversalmente in ogni settore, creando valore e favorendo il propagarsi delle stesse eccellenze tra le partecipate.

Le aziende parte di Cose Belle d'Italia a oggi sono Alberto Del Biondi, Vismara Marine, FMR, UTET Grandi Opere, Arte del Libro, Industria del Design, Imbarcazioni d'Italia con i marchi Apremare e Maestro, Antica Tostatura Triestina, Feletti, Maestria, e i marchi La-verda Collezioni e Nerocarbonio.

Cose Belle d'Italia ha inoltre creato il Polo Intrattenimento, che ingloba riviste e siti web dedicati al "bel vivere" italiano, quali "Amadeus", "Il Mondo del Golf Today", "Sci-Il Mondo della Neve", "La Madia Travelfood", così come la società di eventi Bel Vivere Eventi. Controllata di Europa Investimenti, Cose Belle d'Italia nasce nel 2013 in seguito alla definizione del proprio "Manifesto", che fissa i punti cardine cui si ispirano la visione e la missione del Gruppo.

**[www.cosebelleditalia.com](http://www.cosebelleditalia.com)**