



projekt ÍZES ITÁLIA prezentáció

Mobil Kiadó és Grafikai Stúdió Kft.
Tel.: +36 1 239 0822, +36 1 237 0200
Cellulare: +36 30 466 3463
mobilkft@upcmail.hu
www.mobilkiado.hu



A kiadvány célja

A potenciális szponzor, hirdető, olvasó joggal gondolhatja: megint egy főzős kiadvány. De lássuk be, hogy az, amit tervezünk, nem egészen olyan, mint a többi. Az olasz konyháról könyvek, szakácskönyvek ezrei jelentek meg világszerte, számolatlanul látjuk a filmeket például a „Paprikán”. Ezek a filmek igyekeznek csaknem minden érzékszervünkre hatni: szinte érezzük az ételek illatát, lenyűgöző a tájak, a műemlékek látványa, vendégek lehetünk a hangos családi ebédeken, a szánkban érezzük az olasz borok zamatát, átéljük a helyi ünnepek hangulatát.

Az olasz konyha a mai napig őrzi vezető helyét a világban. A tészták, a pizza, a pármaji sonka, a balzsamecet, a parmezán sajt, a mozzarella, a fagylalt, és az eszpresszó kávé annyira közismertek és népszerűek mindenütt, hogy joggal hihetnénk: létezik egy egységes, homogén jellemzőkkel bíró olasz konyha, vagyis egy milánói ugyanazt eszi, mint mondjuk a szicíliai. De hisz ez lehetetlen. Hogyan is lehetne mikor Észak-Olaszország, és a csizma déli része, vagy a szigetek között akkora távolság van, mint mondjuk Magyarország és Finnország között?



Az egységes olasz állammá csak 1871-ben egyesült városállamok lakói szinte egymás nyelvét is alig értették, miért lettek volna tehát azonosak az étkezési szokásaik? Nem is voltak azok, noha el kell ismerni, ahogyan a globalizáció folyamatában, minden nemzeti konyha egyre több külföldi hatást fogad magába a termékekkel, alapanyagokkal együtt, úgy a konyhaművészet Itáliában is mindinkább a regionális termékek, receptek, fogások gazdag keveréke lett. De van ellenhatás is. Az egyes régiók féltékenyen őrzik, sőt tudatosan éltetik tovább a helyi specialitásaikat, és mindent megtesznek azért, hogy a hazai, vagy a külföldi turista is tudja: most éppen Toszkánában jár, ahol firenzei bélszint kell kóstolnia Chianti borral, vagy éppen Lombardiában, ahol a rizottók gazdag kínálatából kell választania egy jó kis Oltrepò Pavese társaságában (semmiképpen nem a magyar találmány, ott nem is létező milánói makarónit kell keresni!).

Ezzel a kiadvánnyal arra vállalkozunk, hogy az olasz regionális konyhákat, a régió tipikus termékeit mutassuk be. Arra gondoltunk, hogy a sokaknak megfizethetetlen, gyönyörű kiállítású szakácskönyvek, drága magazinok mellett érdemes egy populárisabb, az egyszerű háziasszonyok által is megvásárolható olcsó, de tartalmilag egyáltalán nem igénytelen sorozatot vinni a média piacra.

A kiadvány célja

A kiadvány célja



Szándékunk az, hogy megismertetjük az olvasóval a helyi jellegzetességeket, sok-sok itthon is elkészíthető recepttel. „Ez meg az” rovatunkban publikálunk egy olasz gasztronómiai szótérfélét is folytatólagosan A-tól Z-ig. De sorra bemutatjuk majd a különleges, egyedi olasz élelmiszereket (extraszűz olívaolaj, kávé, balzsamecet stb.), és még sok-sok, a régióhoz kapcsolódó talán sokszor meglepő érdekességet. A kiadvány utolsó blokkja a turizmus. A cél, vonzó turisztikai célpontként bemutatni a régiókat kiemelve a régió jellegzetességeit, látványosságait akár a gasztronómiához kapcsolódó népszerű helyi rendezvényekről szóló információkkal is kiegészítve. Ha az olvasónak van kedve játszani velünk, akkor, szerencsés esetben nyerhet is ezt azt.

Hús régió, hús szám. Északról délre, keletről nyugatra. Terveink szerint 2011-ben megjelenne, az indulás dátumától függően havonta egy, azaz összesen tíz, vagy kilenc szám, 2012-ben pedig tíz, vagy tizenegy szám.



Cím: „Ízes Itália”
Formátum: A/5 (148mm x 210mm)
Terjedelem: 64 + 4 oldal
Példányszám: 20.000
Nyomás: 4 + 4 szín ofset rotációs
Papír: belív 65 g LWC, borító 100 g LWC papír
Megjelenés: havonta
Tervezett fogyasztói ár: 175.-Forint
Terjesztés: a Lapker Zrt. országos hálózatán keresztül, a Relay és az Inmedio kiemelt hírlapárus üzleteiben, újságos standokon Budapesten és a vidéki nagyvárosokban, üzletláncokban.
Kiadó: Mobil Kiadó és Grafikai Stúdió Kft.
 – alapítva 1989-ben –
 1133 Budapest, Pozsonyi út 63.
 Telefon/Fax: + 361 239 08 22, 237 0200,
 Mobil: +36 30 466 3463
 E-mail: mobilkft@upc-mail.hu
 mobilkiado@upc-mail.hu
 Web: www.mobilkiado.hu

Szerkesztő: dr. Haas Márta

Technikai adatok és hirdetési tarifák



A lap megjelenése: minden hónap utolsó hetében.
Példányszám: 20.000
Terjedelem: 64 + 4 oldal.
Nyomás: rotációs ofset 4+4 szín, 54-es rácssűrűség.
Borító: 100 g LWC, belví 65 g LWC papír.
Tükör méret: 131 x 177,5 mm, vágott méret 148 x 210 mm, kifutó méret minden oldalon + 5-5 mm.
 A kiadványban csak color hirdetések helyezhetők el. A hirdetéseket 300 DPI, CMYK composit PDF formátumban kérjük leadni.

Határidők: nyomdakész anyag esetén emailen, FTP-n, vagy adathordozón a megjelenés előtt 8 nappal, nem nyomdakész anyag esetén a megjelenés előtt 10 nappal. Az igényelt grafikai hirdetésért, és nyomdai előkészítésért 3.000.-ft/DTP munkaóra díjat számolunk fel.

Az árakat forintban közöljük és azok áfa nélkül értendők.

Extra tarifák és szolgáltatások

TURIZMUS



Tengerpart és napfény: utolérhetetlen élmény

Grado és Lignano aranyozott tengerpartjain és nyugodt tengereiben tölteni a nyaralást. A triezsi tengerpart ragyogó szikláinak között a tengerbe merül. Az egész család számára ezernyi lehetőség a szabadban való sportolásra, furdákban eltölthető nyugodt percekre és szórakozásra.

Fedezzék fel kicsoda örömet nyújt a legszebb észak-olasz tengerparton napfürdőzni, ott ahol Olaszország határai húzódnak és az Adriai tenger benyúlik egészen Európa szívébe. Lignano Sabbiadoro és Grado hosszasan elterülő aranyhomokpartja, sekély és nyugodt tengervize tökéletes körülményeket biztosít a teljes kikapcsolódáshoz. A tengerpart lehetőséget kínál regeneráló masszázsokra és szenvedélyes beachvolley játékokra is, egyszóval egy olyan nyugodt pihenésre, amely által elfeledett élményeket találhatunk meg újra. Friuli Venezia Giulia tengere gazdag és változatos élményeket kínál, mindent, ami tökéletes vakációhoz elengedhetetlen. Míg a nyugodt Grado, Lignano Pineta és Lignano Riviera városok ideális teret biztosítanak a gyermekek és az egész család kikapcsolódásához, Lignano Sabbiadoro számtalan sportolási és szórakozási lehetőséggel

TURIZMUS



A téli sportok szerelmeseinek

Hosszan elterülő erdőségek és véget nem érő természetvédelmi területek, ahol megfigyelhetők szabadban élő kecsesen elterülő dombok, melyek tökéletesek mountaineering vagy trekking kirándulásokra. Mindent befűdött csend kíséretében élvezhető a birdwatching a lagúnák közelében. Minden érzékünkkel átélhetjük a helyszínen még vadon természetét.

Friuli Venezia Giulia pályái tökéletes öti célnak bizonyulnak azoknak, akik sorban állás nélkül szeretnek síelni, hosszú, nyugodt és biztonságos útvonalú pályákon az érintetlen hegyvornok csend.



sportot. Ha egy valódi, autentikus hegyet keresnek, ahol minden téli sport élvezői megtalálják a számításukat, és a szórakozásra valamint a hagyományos hegyi életmódra való betekintésre is

lehetőség van, akkor ki kell próbálniuk a "hó másképpen" programokat a Friuli Venezia Giulia hegységében. Itt a sport és a természet harmóniában vannak; a sífutástól, a korszakozáson keresztül, a snowboardon keresztül, a jégfal-mászásig mindent ki lehet próbálni. Itt bármilyen vágyait valóra lehet váltani, izgalmas havas kalandokat. Ihetünk például betekintést a kutyaszán-hajtás rejtelmeibe, trekkingelhetünk hófokkal, vagy akár beköltözhetünk egy jégkunyhóba.



Egy alpesi paradicsom ez, kis síközpontok sorozata, amelyek erővel határolt hosszú pályák hálózatából állnak össze. Piancavalloból, a sziklás levezető téli napokon síelés közben megpillanthatjuk a távolban akár a tengert is. Sella Neveában tavaszig van lehetőség síelésre; Ravascletto-Zoncolanban az egyik legmodernebb és legjobban felszerelt síközpont található. Forni di Sopra egy Dolomitok csúcsai közül.

#ŐZZUNK, JÁTSSZUNK, UTÁZZUNK EGYÜTT! | 21

Rovat szponzoráció, melléklet szponzoráció és PR cikk elhelyezése lehetséges, ezen esetekben személyreszabott árképzés történik a szolgáltatás jellege, a reklám anyag terjedelme és a támogatás időtartama alapján.

A borító II. és III. oldalon elhelyezett hirdetés:

270 000 Ft

A borító IV. oldalon elhelyezett hirdetés:

330 000 Ft

Rovatszponzoráció (2 oldal):

200 000 Ft

Behúzás: 20 g alatt: 37 Ft/db

20-40 g 39 Ft/db

Mennyiségi kedvezmények: 3 számban 10%

5 számban 15%

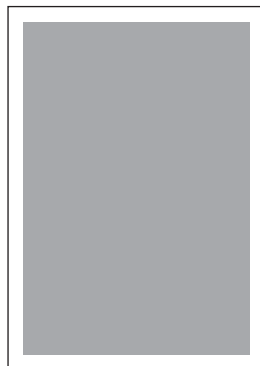
10 számban 25%

Megrendelés:

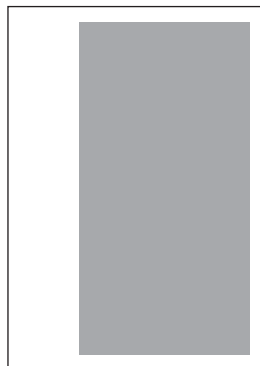
Adaptive Media (Ügynökségi értékesítési képviselő)

Tel.: 577-40-56 print@adaptivemedia.hu

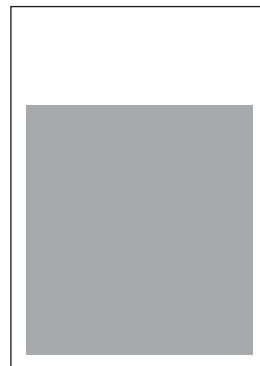
A megrendelhető hirdetések standard formátumai



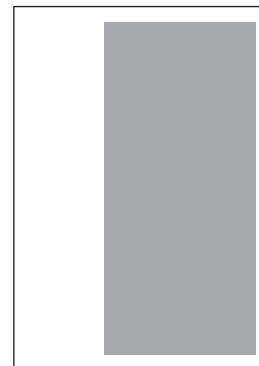
1/1 oldal
Tükör méret: 131×177,5 mm
Vágott méret: 148×210 mm
Kifutó méret: 158×220 mm
Ár: 155 000 Ft / 550 €



3/4 oldal
Tükör méret: 98×177,5 mm
Vágott méret: 111×210 mm
Kifutó méret: 116×220 mm
Ár: 110 000 Ft / 390 €



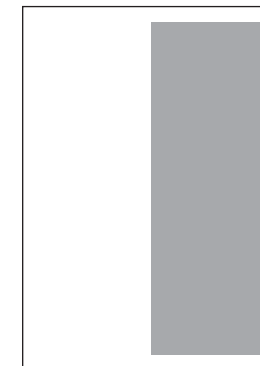
3/4 oldal
Tükör méret: 131×133 mm
Vágott méret: 148×157,5 mm
Kifutó méret: 158×162,5 mm
Ár: 110 000 Ft / 390 €



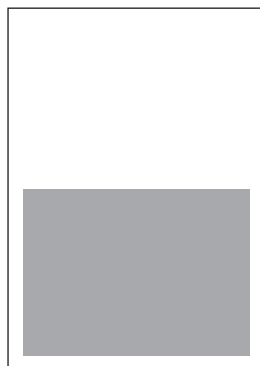
2/3 oldal
Tükör méret: 86×177,5 mm
Vágott méret: 98,5×210 mm
Kifutó méret: 103,5×220 mm
Ár: 98 000 Ft / 320 €



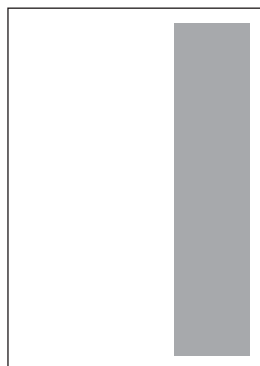
2/3 oldal
Tükör méret: 131×118 mm
Vágott méret: 148×140 mm
Kifutó méret: 153×215 mm
Ár: 98 000 Ft / 320 €



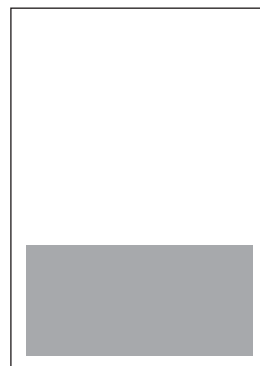
1/2 oldal
Tükör méret: 65,5×177,5 mm
Vágott méret: 74×210 mm
Kifutó méret: 79×220 mm
Ár: 77 000 Ft / 250 €



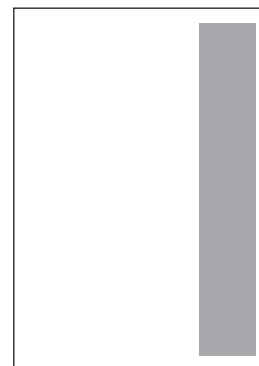
1/2 oldal
Tükör méret: 131×88,5 mm
Vágott méret: 148×105 mm
Kifutó méret: 158×110 mm
Ár: 77 000 Ft / 250 €



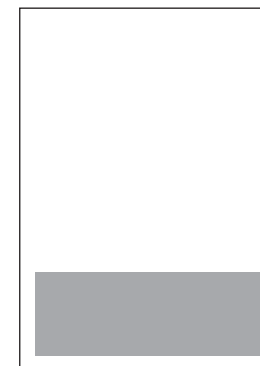
1/3 oldal
Tükör méret: 41×177,5 mm
Vágott méret: 49×210 mm
Kifutó méret: 54×220 mm
Ár: 48 000 Ft / 170 €



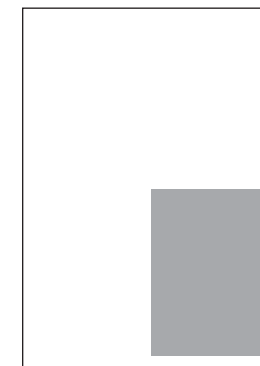
1/3 oldal
Tükör méret: 131×59 mm
Vágott méret: 148×70 mm
Kifutó méret: 158×75 mm
Ár: 48 000 Ft / 170 €



1/4 oldal
Tükör méret: 33×177,5 mm
Vágott méret: 37×210 mm
Kifutó méret: 52×220 mm
Ár: 35 000 Ft / 115 €



1/4 oldal
Tükör méret: 131×44 mm
Vágott méret: 148×52,5 mm
Kifutó méret: 158×57,5 mm
Ár: 35 000 Ft / 115 €



1/4 oldal
Tükör méret: 61,5×86,5 mm
Vágott méret: 74×105 mm
Kifutó méret: 79×110 mm
Ár: 35 000 Ft / 115 €