

MESA

Tendências

Mídia Kit 2015



Tabela com vigência a partir de janeiro de 2015

Versão I em 30/01/2015



Multiplataforma

A Prazeres da MESA é hoje a mais dinâmica produtora de conteúdo de gastronomia, em várias plataformas, e a maior produtora de eventos de gastronomia do Brasil.

É a criadora do MESA ao Vivo, o modelo de evento que se propõe a criar uma edição da revista Ao Vivo, com a participação do público, parceiros, chefs e educadores – hoje reproduzida em mais 7 capitais brasileiras e em Portugal.

Criadora do MESA Tendências, o Congresso Internacional de Gastronomia mais importante da América Latina. Em São Paulo, a união destes dois eventos e mais MESA na Cidade (um festival de jantares pela cidade) e do MESA no Cinema resulta na Semana MESA SP, com atividades voltadas para a valorização da gastronomia brasileira e o intercâmbio com chefs internacionais e regionais.

MESA

Tendências



ISSN 1678958
9 04105 >
9 771678 958009

4 CAPAS
edição 05 • ano 04
setembro • 2014
R\$ 40 • e 15
www.prazeredamesa.com.br

edição 05



PIZZA ORIGINAL 90 minutos de cozimento

- menu degustação • arri coser • le calandre • café
- genever • helena rizzo • parmesão de alagoa
- virgilio martinez • noruega

MESA

Tendências

MESA TENDÊNCIAS

Produzida pela revista líder do segmento do país e referência no mercado da enogastronomia.

A revista é uma publicação **bílingue**, que apresenta as novas tendências do mundo da enogastronomia nacional e internacional.

Com fotos especiais, design moderno e matérias exclusivas, a revista MESA Tendências traz informações pertinentes e atualizadas a respeito deste segmento.

Não perca a chance de degustar uma ótima oportunidade de investimento!

Semestral

Periodicidade

**3 mil
exemplares**

Tiragem

26 x 31 cm

Medida

Principais Seções

SÓLIDO · LÍQUIDO · GASOSO

Notas exclusivas onde produtos, bebidas, equipamentos, utensílios, ferramentas, acessórios, serviços e ideias serão apresentados ao mercado e aos seus profissionais.

sólido /solid
com fotos e fotos

El valle ha sido
transformado en un
espacio de vida,
de ocio y de
ocio. El valle ha
sido transformado
en un espacio de
vida, de ocio y de
ocio.

líquido /liquid
con fotos e fotos e fotos



gasoso /Pizz
con fotos e fotos e fotos

8

10

12

Editorial MESA Tendências

produto

...el valle ha sido transformado en un espacio de vida, de ocio y de ocio. El valle ha sido transformado en un espacio de vida, de ocio y de ocio.

...el valle ha sido transformado en un espacio de vida, de ocio y de ocio. El valle ha sido transformado en un espacio de vida, de ocio y de ocio.

Técnicamente, o queijo de Alogão é da família dos laticínios de massa prensada e cozido. Da mesma linhagem são o gruyère, o parmigiano reggiano...

...el valle ha sido transformado en un espacio de vida, de ocio y de ocio. El valle ha sido transformado en un espacio de vida, de ocio y de ocio.

ORIGEM/DOSSIÊ

A história completa, as características e as técnicas desenvolvidas anos a fio serão contadas aqui em detalhes, com o cuidado e profundidade que visa “esgotar” o tema.

O mundo da gastronomia é inquieto. Busca novos ingredientes, sabores, aromas e formas diferentes.

Principais Seções

PERFIL

Um perfil abrangente que atualize o trabalho do Chef e antecipe as tendências e as suas novas criações, preocupações e pesquisas. Um ensaio fotográfico exclusivo.



Editorial MESA Tendências



Principais Seções

PROFISSÃO

A ciência -- e os segredos -- dos grandes menus degustação, que têm a capacidade de fazer brilhar ou de apagar de vez a estrela de um chef de cozinha.

profissão | profissional
com foco gastronômico

Lições de harmonia

A ciência -- e os segredos -- dos grandes menus degustação, que têm a capacidade de fazer brilhar ou de apagar de vez a estrela de um chef de cozinha



Lessons in harmony

Ele explica -- e ensina -- as técnicas -- os great cooking secrets -- através dos pratos que ele cria e apresenta em seu restaurante em São Paulo.

14

Editorial MESA Tendências

profissão



O menu degustação é como que começa pela vontade de seguir

de Roberto Koffman



18

profissão



16

profissão



A vontade de menu degustação varia, mas manda a harmonia que os ingredientes devem oferecer de forma a não ultrapassar o limite de uma refeição completa

16

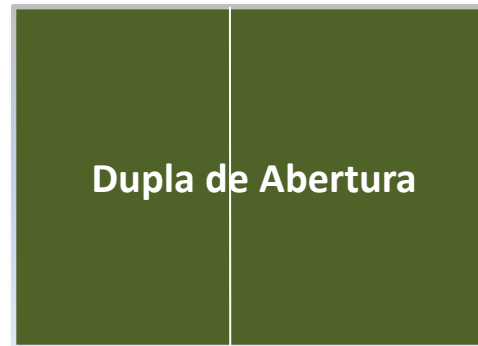
profissão




Uma viagem emochosa, servida no pote

16

Assinatura com logo de “Apoio Educacional” na revista



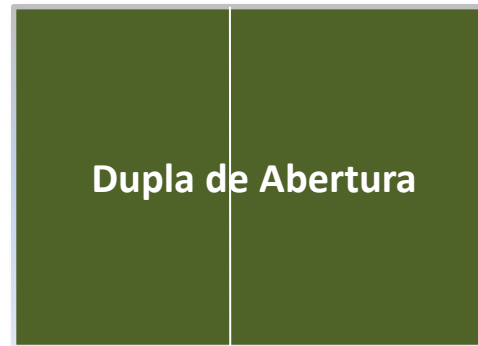
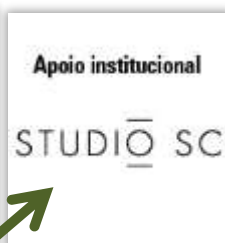
01 página dupla ou 4ª capa



INVESTIMENTO R\$ 25.000,00

200 exemplares da revista MESA Tendências

Assinatura com logo de “Apoio Institucional” na revista



01 página dupla ou 4ª capa



INVESTIMENTO R\$ 25.000,00

200 exemplares da revista MESA Tendências

Assinatura com logo de “Apoio Especial” na revista

3ª Capa

3ª Capa ou a 1ª página ímpar



INVESTIMENTO R\$ 17.000,00

100 exemplares da revista MESA Tendências



R\$ 20.000,00



R\$ 12.000,00



R\$ 15.000,00



R\$ 16.000,00

Estrutura:

80-100 páginas de miolo 95g

Capa: cartão 230g

Distribuição:

800 exemplares

mailing chefs nacionais e internacionais

500 a 1000 exemplares

Patrocinadores

1.500 a 2.000 exemplares

Bancas especiais e livrarias

Observações Gerais

Tabela com vigência a partir do mês de janeiro de 2015.

Versão em 30/01/2015.

Nos casos de determinação de espaço, favor acrescentar 20% no valor da página.

Acrescentar 5mm de sangria, mais a marca de corte.

O Arquivo deverá ser fechado em PDF com no mínimo 300 dpi's + prova digital. Os anúncios com exibição de bebida alcoólica (mesmo não sendo produto a ser vendido), favor acrescentar "Beba com moderação".

Contato Comercial

Departamento de Publicidade

Luciana De Felice – Gerente de Publicidade

Tel. (11) 3023-5509 Ramal: 235

Rua Andrade Fernandes, 283 - Alto de Pinheiros - SP

E-mail: luciana@4capas.com.br