



**Bimestrale specializzato** dedicato ai negozi di macelleria e agli operatori del settore carne.

**A rotazione vengono raggiunti più di 40.000 macellerie e addetti ai lavori.**

**iMEAT Giornale** informa sull'**evoluzione del comparto carne**, in particolare della macelleria e della figura del macellaio proiettata nel futuro.

iMEAT Giornale vuole essere una palestra per sollecitare il confronto, per informare in modo semplice e attuale, per approfondire temi di attualità, dalla ricetta innovativa alle norme legali, dagli aspetti nutrizionali legati alla carne ed ai suoi derivati alle proposte dei fornitori, dalla formazione professionale all'impegno associativo e sociale... Sono solo alcuni degli argomenti del nostro programma editoriale, con l'obiettivo di fare rete attorno al negozio di macelleria e al settore carne.

## TARGET LETTORI

- Macellerie
- Responsabili e addetti banco macelleria di GD, GDO e minimarket
- Salumerie
- Gastronomie - Rosticcerie - Bracerie
- Operatori del settore carne
- Agriturismi
- Ristorazione specializzata settore carne

## LISTINO 2024

1/4 di pagina	Euro	800
Piede	Euro	1.000
Junior	Euro	1.200
Pagina intera	Euro	1.800
Pagina intera 4 <sup>a</sup> copertina	Euro	2.200

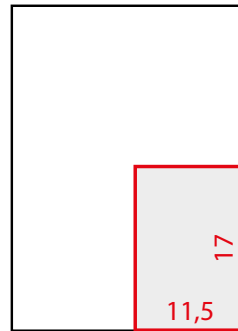
Il materiale deve essere in formato .pdf, in **alta risoluzione 300 dpi, quadricromia CMYK**, abbondanza 3 mm. Il materiale deve essere inviato all'indirizzo: [grafica@ecod.it](mailto:grafica@ecod.it)

- Numero di Gennaio/Febbraio > scadenza invio materiale **18/01**
- Numero di Marzo/Aprile > scadenza invio materiale **07/03**
- Numero di Maggio/Giugno > scadenza invio materiale **16/05**
- Numero di Luglio/Agosto > scadenza invio materiale **11/07**
- Numero di Settembre/Ottobre > scadenza invio materiale **12/09**
- Numero di Novembre/Dicembre > scadenza invio materiale **14/11**

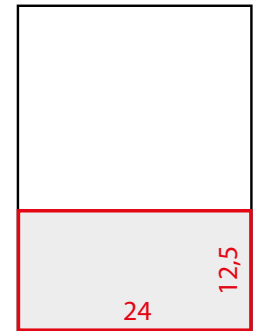
## PROGRAMMA EDITORIALE 2024

- **Gennaio/Febbraio** > Speciale su varie tipologie di cotture professionali.
- **Marzo/Aprile** > Vendite online: moda o opportunità? Analisi della nuova tendenza, prospettive, criticità/sicurezza (catena del freddo).
- **Maggio/Giugno** > I tagli bovini – tecnica e lavorazione – macellazione halal/kosher.
- **Luglio/Agosto** > Dry aging: aspetti biochimici ed eventuali rischi igienico-sanitari.
- **Settembre/Ottobre** > Fiera iMEAT 2025: anticipazioni e novità.
- **Novembre/Dicembre** > Carni alternative/esotiche – aspetti compositivi.

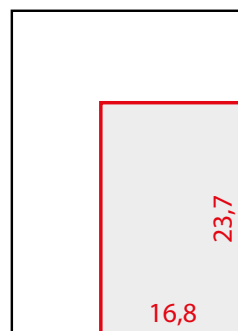
**1/4 di pagina**  
cm 11,5x17



**Piede**  
cm 24x12,5



**Junior**  
cm 16,8x23,7



**Pagina intera**  
cm 24x33,3



**DIFFUSIONE:** 10.000 copie in abbonamento postale

**CADENZA:** Bimestrale

**USCITE:** Gennaio-Febbraio; Marzo-Aprile; Maggio-Giugno; Luglio-Agosto; Settembre-Ottobre; Novembre-Dicembre

**LINGUA:** italiano

**PER INFORMAZIONI:** [marketing.giornale@imeat.it](mailto:marketing.giornale@imeat.it) - Tel. 0331518056