



FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

MEDIA KIT 2024



FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

Somos el título referente de lo mejor de la gastronomía en todo el mundo. 40 años respaldan nuestra autoridad cuando hablamos del buen comer y beber.

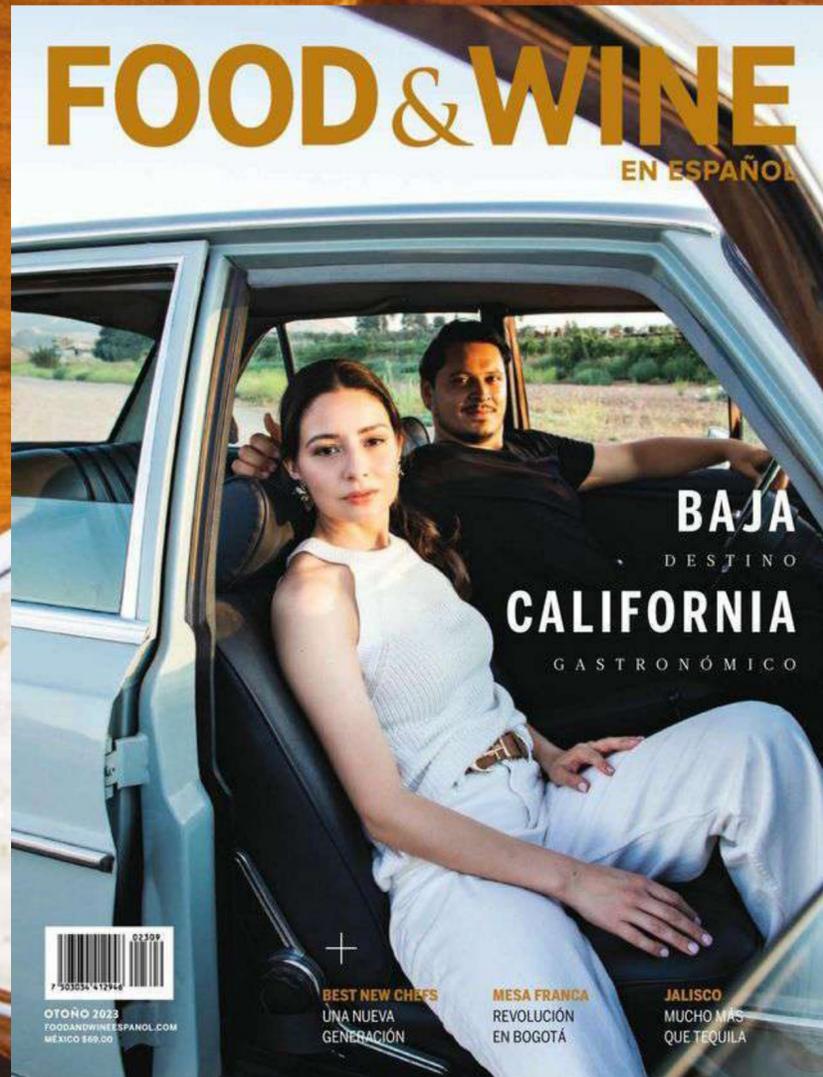
En nuestra revista, sitio web, club privado y eventos premium encontrarás la cobertura más confiable de restaurantes, recetas, bebidas, viajes culinarios y hogar; inspiramos y empoderamos a las personas en todas partes para descubrir, crear y devorar lo mejor en comida, vino y destilados.



FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

Hombres y mujeres amantes de la buena mesa,
el buen vivir y el lujo.



PERFIL DEL LECTOR

GÉNERO

60% Mujeres
40% Hombres

NSE

80% ABC+
20% C

EDAD

55% 25 -34 años
30% 18 -24 años
15% 35 años +

45,000
Ejemplares

4
Pass along

180,000
Audiencia total

DISTRIBUCIÓN:

Sanborns, Walmart, Superama, Chedraui, Comercial Mexicana, Soriana, Chedraui Selecto, Palacio de Hierro, Liverpool, City Market y voceadores. También se encuentra en Salones Aeroméxico y American Express Platinum, hoteles gran turismo y líneas aéreas privadas.

FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

Periodistas
gastronómicos
y food bloggers

Amantes
de la gastronomía



Sibaritas y viajeros
frecuentes

Chefs, cocineros,
reposteros
y estudiantes de
gastronomía



Site

2M
Usuarios

5M
Pages views

3M
Visitas



179K
Seguidores



63K
Seguidores



4.5K
Seguidores



2.3K
Seguidores

www.foodandwineenespanol.com

PRINT



CALENDARIO EDITORIAL (PRINT)

DICIEMBRE/ENERO/ FEBRERO

- Especial Bazar de Navidad (espacios de ¼ - ½ de página)
- Elena Reygadas
- Especial Food&WineGallery
- Entrevista a Zélica García (20 años de Zona Maco)
- Tendencias 2024
- Vinos: Rías Baixas, nuevos espumosos como el Pet Nat
- Especial Baja California

MAR/ABRIL/MAYO

- Mundo vegetal
- Esa delgada línea entre el perfume y la gastronomía (ideal para marcas de belleza)
- Gastronomía con Cannabis
- Ruta por Michoacán con Lucero Soto
- Especial Cono Sur
- Vinos del Cono Sur

JUNIO/JULIO/AGOSTO

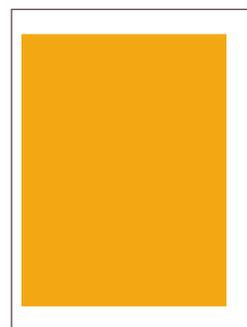
- Capitales del mundo
- Cocina de fusión
- SPA y Gastronomía
- Vinos del mar
- Oaxaca con Alejandro Ruiz

SEPTIEMBRE/OCTUBRE/ NOVIEMBRE

- Fusión mexicana en gastronomía
- Fusión mexicana en arquitectura
- Best New Chefs
- Ruta gastronómica por Guadalajara con Tomás Bermúdez
- Ruta gastronómica por Guadalajara con Tomás Bermúdez

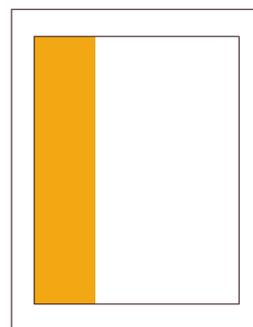


ESPECIFICACIONES (PRINT)



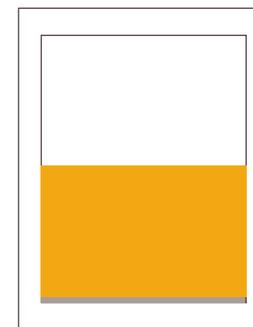
1 PÁGINA

A corte: 21.0 x 27.5 cm
A caja: 20 x 26.5 cm
Con rebase: 22.0 x 28.5 cm



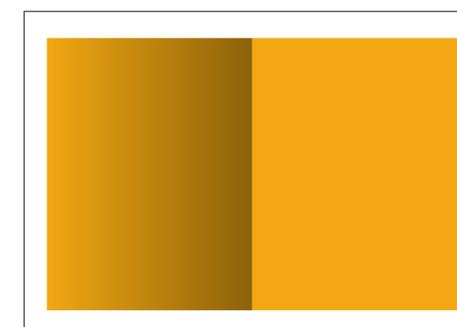
1 COLUMNA

A corte: 6.8 x 27.5 cm
A caja: 5.8 x 27.5 cm
Con rebase: 7.3 x 28.5 cm



1 / 2 PÁGINA HORIZONTAL

A corte: 21.0 x 13.7 cm
A caja: 20 x 12.7 cm
Con rebase: 22.0 x 14.7 cm



DOBLE PÁGINA

A corte: 42.0 x 27.5 cm
A caja: 41 x 27 cm
Con rebase: 43.0 x 28.5 cm

ESPECIFICACIONES

- Para una mejor reproducción, los materiales deben ser enviados en un formato de archivo digital PDF. No se aceptan archivos de aplicaciones como Adobe Illustrator, QuarkXpress ni Pagemaker.
- Todas las imágenes deben ser enviadas en alta resolución, las fuentes deben estar en curvas y ser incluidas cuando el archivo sea creado.
- Las imágenes deben ser CMYK a 300 dpi. No deben utilizarse imágenes en formato JPEG.
- Los archivos deben incluir recorte estándar, rebase y marcas centrales fuera del área de la imagen. Se debe enviar una prueba de color con barras de calibración incluidas.
- Para los anuncios de doble página considerar 1 cm de medianil.

TARIFAS



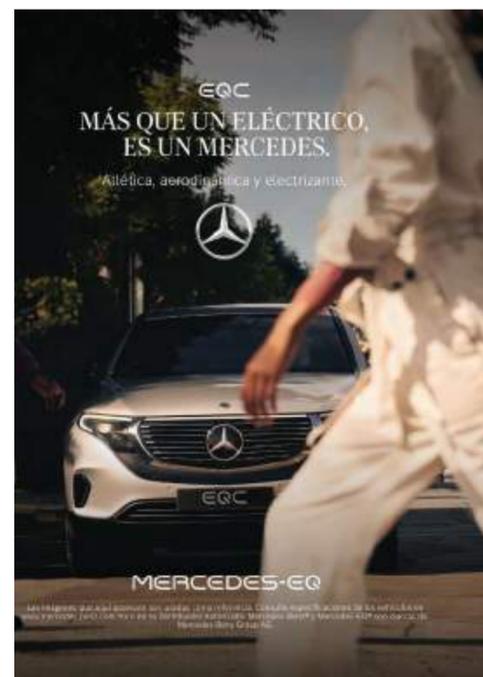
PÁGINA	\$194,320
SPREAD	\$388,961
4TA	\$416,160
3ERA	\$244,490
2DA & 1	\$495,154
3RA DE FORROS SPREAD	\$339,881
2DA DE FORROS + 1	\$495,154
GATEFOLD DE PORTADA 2 PÁGINAS	\$594,185
GATEFOLD DE PORTADA 3 PÁGINAS	\$713,022
HISTORIA DE CONTENIDO 2 PÁGINAS	\$446,936
HISTORIA DE CONTENIDO 4 PÁGINAS	\$893,872

FECHAS DE CIERRE 2023

- FEBRERO / MARZO / ABRIL / MAYO:
CIERRE COMERCIAL: 25 DE ENERO 2024
- JUNIO / JULIO / AGOSTO:
CIERRE COMERCIAL: 24 DE MAYO 2024
- SEP / OCT / NOV:
CIERRE COMERCIAL: 26 DE AGOSTO 2024
- DIC / ENE / FEB::
CIERRE COMERCIAL: 25 DE NOVIEMBRE 2024

ANUNCIOS PRINT

PÁGINA SENCILLA



ANUNCIO PÁGINA SENCILLA

Contenido proporcionado por el cliente con diversas opciones de posición en la revista.

DOBLE PÁGINA



ANUNCIO DOBLE PÁGINA

Contenido proporcionado por el cliente con diversas opciones de posición en la revista.

FWF



**FOOD & WINE
FESTIVAL**

foodandwinefestival.mx



FOOD & WINE FESTIVAL

¿Qué encontramos en Food & Wine Festival?

- **Carpas VIP con experiencias privadas**
- **Más de 60 chefs y restaurantes de México**
- **Masterclass en torno a la gastronomía, vinos y destilados premium**
- **Cocinas del mundo y menús elaborados por chefs de USA**
- **Más de 200 etiquetas de vino**
- **Marcas de destilados premium**
- **Estado invitado de México**
- **Ciudad como destino internacional**
- **Productos gourmet: caviar, quesos del mundo, ibéricos**
- **2,000 accesos cada día - 500 invitados VIP**

**FOOD & WINE
FESTIVAL**

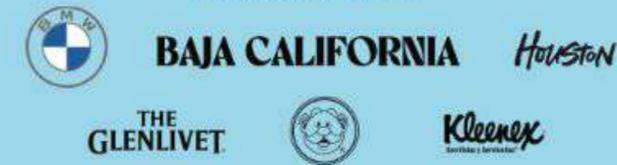




FOOD & WINE FESTIVAL



EN ASOCIACIÓN CON:



EN COLABORACION CON:











+ DE 7,000 ASISTENTES EN EL FIN DE SEMANA

+ DE 300 SOCIAL MEDIA POSTS

+ DE 2,500,000 ALCANCE EN SOCIAL MEDIA

+ DE 70,000 INTERACCIONES EN SOCIAL MEDIA

+ DE 8,678,835 TOTAL DE ALCANCE

+ DE 85,000 CLICKS



EVENTO

FOOD & WINE
Festival 2024

FECHAS

09 Y 10 de noviembre 2024

LUGAR

CAMPO MARTE

HORARIOS

Sábado de 12:00 a 22:00 hrs.
Domingo de 12:00 a 19:00 hrs.

AFORO ESPERADO

3.500 asistentes por día

PÚBLICO OBJETIVO

Foodies y sibaritas de la República.

Familias NSE ABC+ que disfrutan del buen comer y beber, las mejores experiencias culinarias y descubrir nuevos sabores y chefs.

Turistas (nacionales e internacionales) de visita en el estado.

FOOD & WINE
FESTIVAL



FOOD & WINE
EN ESPAÑOL

Best
new
chefs

2024

**Diez jóvenes talentos
dándole la vuelta
al panorama
gastronómico**

FOOD & WINE
EN ESPAÑOL

Calendario

2024



junio

- Selección del jurado
- Comida para shooting jurado y bases de la votación
- Anuncio en digital de quienes son los jurados
- Cada patrocinador tiene a una persona en el jurado

julio

- Votación **10 Best New Chefs**
- Anuncio de la selección Best New Chefs a los seleccionados
- Shooting y entrevistas para revista print de otoño

septiembre

- Reportaje en print de Best New Chefs
- Promoción chefs en redes y web

noviembre

- Participación de los Best New Chefs en Festival Food&Wine

enero - mayo 2025

- Cenas a 4 manos en Table de los Best New Chefs (1 al mes)

FOOD & WINE
EN ESPAÑOL

TABLE

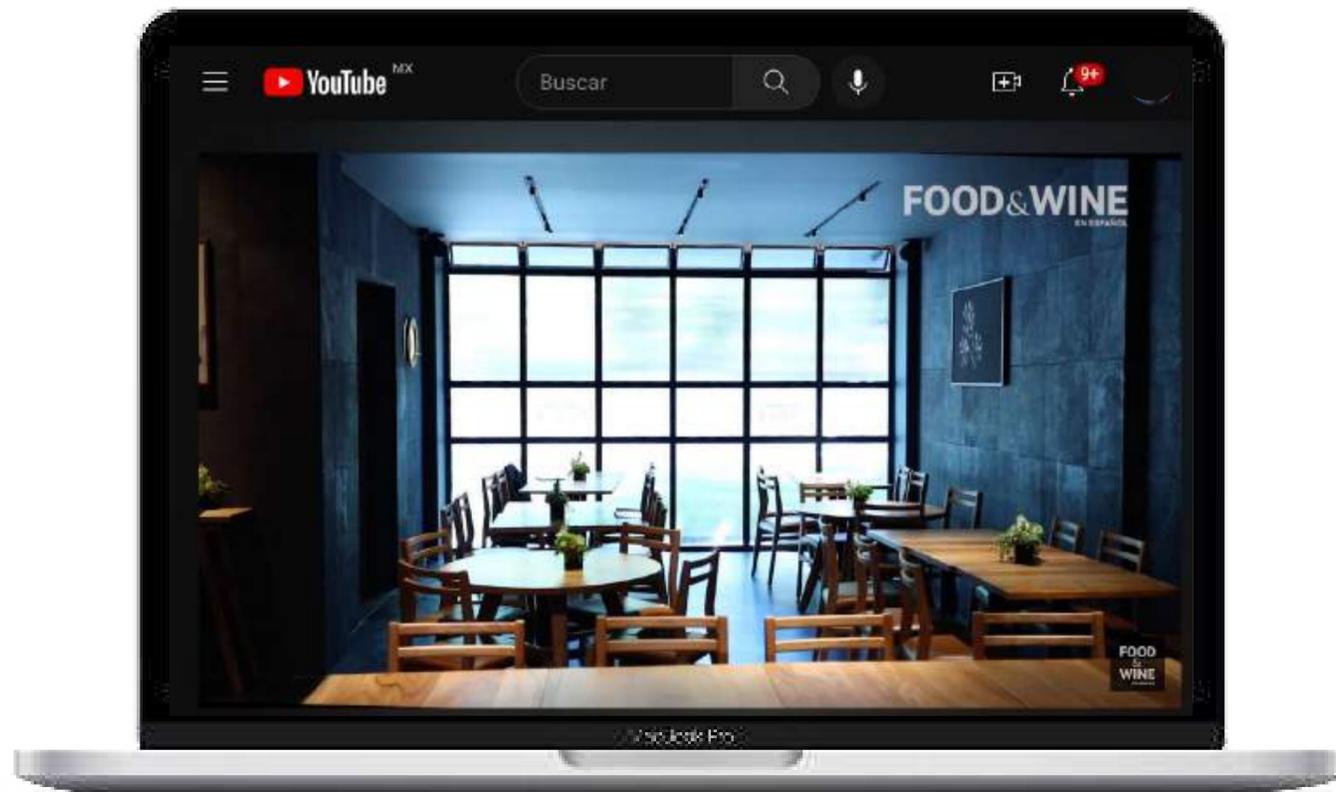
Ubicado en el corazón del barrio gastronómico de la Ciudad de México, Food & Wine Table es un espacio destinado a la cocina y a la colaboración, a la creatividad, a las artes y oficios que rodean a la buena mesa.

Mes a mes Food & Wine Table será el anfitrión de experiencias culinarias diseñadas de la mano de los mejores chefs de México y el mundo siempre bajo la curaduría de nuestros expertos.

www.foodandwinetable.mx

@FoodandWineEs

FOOD&WINE EN ESPAÑOL TABLE



CLICK EN LA IMAGEN
PARA VER EL RECORRIDO

www.foodandwinetable.mx

@FoodandWineEs



FOOD & WINE
EN ESPAÑOL

TABLE

CUSTOMIZED EXPERIENCES

BENEFICIOS

- Asociación de marca Food and Wine en Español
- Curaduría editorial para la experiencia F&W y tu marca
- Presencia de marca en STD, invitación y menú impreso
- Venue, catering y servicio
- Welcome drink
- Convocatoria para 20 personas
- Hostes y equipo embajador de F&W
- Nota editorial de amplificación + RRSS
- Videomemoria del evento
- IG Stories en tiempo real
- Página en edición bimestral impresa

ALCANCES

	sí
	sí
	sí
	SI
	sí
	sí
	1
	1
	3
	1



experiencias

FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

experiencias

FOOD & WINE

EN ESPAÑOL



EXPERIENCIAS TABLE

PARA 30 PERSONAS

FEBRERO: OLIVE ACARICIA EL CORAZÓN: CATA Y COCINA MEDITERRÁNEA

- Cata de aceite de oliva y un menú que Josefina Santacruz o César de la Parra nos prepara inspirado en la cuenca mediterránea: España, Francia, Italia y Oriente Medio. Cena con vinos del mundo.

MARZO: CERVEZA, MARIDAJES IMPOSIBLES CON COCINA EXÓTICA

- La cerveza es la bebida perfecta para maridar comida especiada, encurtidos y picantes. Preparamos un menú de la mano de Adrea Sorving, de Yala Yala para demostrarte el poder de esta milenaria bebida. Cata + cena formato tapas orientales.

MAYO: TIKKI THAI

- La mixología del Caribe preparada de la mano de ron oscuro junto a la cocina tailandesa de Somsri, chef de Galanga. Una noche de color y calor con cena maridaje.

JUNIO: EXPERIENCIA NIPONA

- Una experiencia nipona con sake mexicano y atún sustentable del Pacífico. Nami y Aquafarms se dan la mano para ofrecernos un welcome cocktail + master class de sake y atún aleta azul sustentable + cena.

JULIO: APERITIVO ESPAÑOL

- Tapas y Vermú de la mano de los chefs de Bulla y la sommelier Sandra Buch, que nos cuenta los secretos de vermouth y su maridaje con las delicias españolas más famosas: croquetas, tortilla de patatas, ensaladilla rusa, etc... Si se hace al aire libre (Bulla Reforma), podemos organizar una paella. Es formato cóctel y sería perfecto al mediodía. Un viernes.

SEPTIEMBRE: DESDE ARGENTINA CON AMOR

- Cata de vinos argentinos con un menú creado por el chef Marcelino Castro, chef ejecutivo de La Cablera (Latam 50 besto en Buenos Aires).

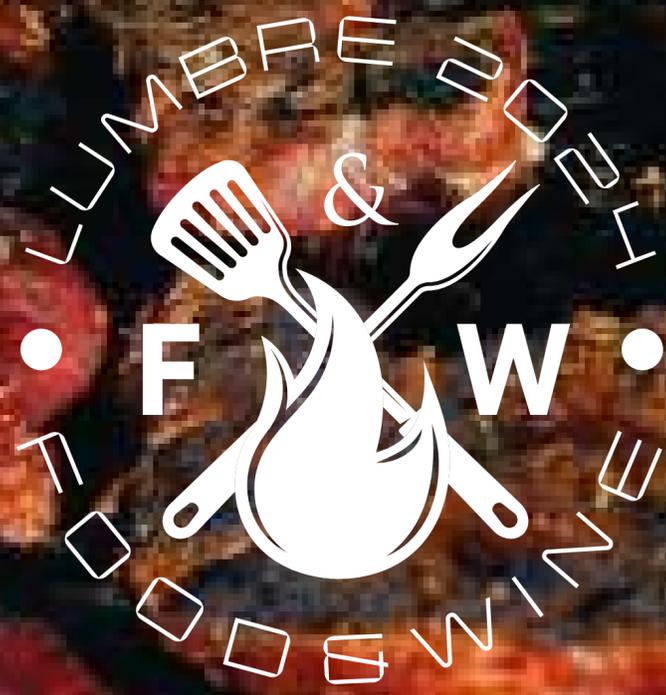
OCTUBRE: MAÍZ, CORAZÓN DE MÉXICO

- El chef de Siembra, Israel Montero, prepara una cena formato cóctel elaborada con maíz y maridaje con cócteles Abasolo y vino mexicano.

DICIEMBRE: QUESOS DE FRANCIA CON BLANCOS CHATEAUX

- ¿Sabías que los quesos maridan con el vino blanco mejor con el tinto? Te lo contamos en nuestra cena especial homenaje a Francia de la mano de Qusos de Francia y Cavas del Vino.





En Lumbre 2023 lanzaremos toda la carne al asador. En nuestra primera edición, reuniremos a los mejores parrilleros de México para lograr una experiencia gastronómica única en sabor.

Durante el evento tendremos clases de cocina, catas, degustaciones, música y la oportunidad de conocer a los chefs que son considerados como los expertos e innovadores dentro del rubro.

La familia, amigos y especialistas en la parrilla conviviremos y tendremos la oportunidad de deleitarnos con los mejores cortes de carne y otros manjares a la parrilla.

Prepárate para disfrutar de un día lleno de comida y acompañado por la publicación líder en gastronomía: Food&Wine.



Generales del evento

Evento

LUMBRE 2024

Fechas

JUN 2024

Lugar

TBD
Ciudad de México

Horarios

Sábado de 12:00 a 19:00 hrs.

Aforo esperado

500 asistentes

Público objetivo

Foodies y sibaritas ciudadanos o del interior de la República. Familias NSE ABC+ que disfrutan el buen comer, beber y vivir. Turistas (nacionales e internacionales) de visita en la Ciudad de México.

Un viaje para hacer conciencia de la necesidad de tomar decisiones considerando un consumo sostenible. Al mismo tiempo que degustamos sabores y conocemos a los cocineros más relevantes.

Estimular y reforzar las relaciones directas de trabajo, colaboración, amistad y solidaridad entre cocineros y productores. Reconocer las tradiciones gastronómicas y saberes artesanales locales.

Poner en valor los productos de los Baluartes, del Arca del Gusto y de las pequeñas producciones, “buenas, limpias y justas”, salvaguardando la biodiversidad alimentaria y el entorno.

SLOW FOOD TRAVEL



SLOW FOOD TRAVEL

FOOD & WINE
EN ESPAÑOL

DOCUSERIE 4 CAPÍTULOS

Un recorrido de por los distintos aspectos que componen el movimiento de **Slow Food**, con algún reconocido chef del movimiento, donde descubriremos los aspectos más relevantes y los distintos componentes que completan este ciclo de sustentabilidad.

PABLO FERRER CHEF

Es un apasionado de la grandeza de los mares mexicanos, representan su mayor inspiración y el inicio de la historia de El Sargazo.

El conocer el origen de los productos que distribuye se convirtió para Ferrer en una búsqueda que le acerca cada vez más a los productores, agricultores, pescadores, ganaderos y chefs que transforman los alimentos y regresan al inicio y a la raíz.





Orgullo de barrio

FOOD & WINE THE HAPPENING
EN ESPAÑOL

Una serie co-producida por **Food & Wine en Español** que presenta lugares icónicos que han sido una influencia gastronómica y cultural en la vida de su barrio. Iniciaremos en la Ciudad de México y la franquicia se extenderá a otras capitales (Puebla, Monterrey, Guadalajara, Oaxaca).

Orgullo de Barrio

FOOD & WINE THE HAPPENING
EN ESPAÑOL

Aspectos a considerar:

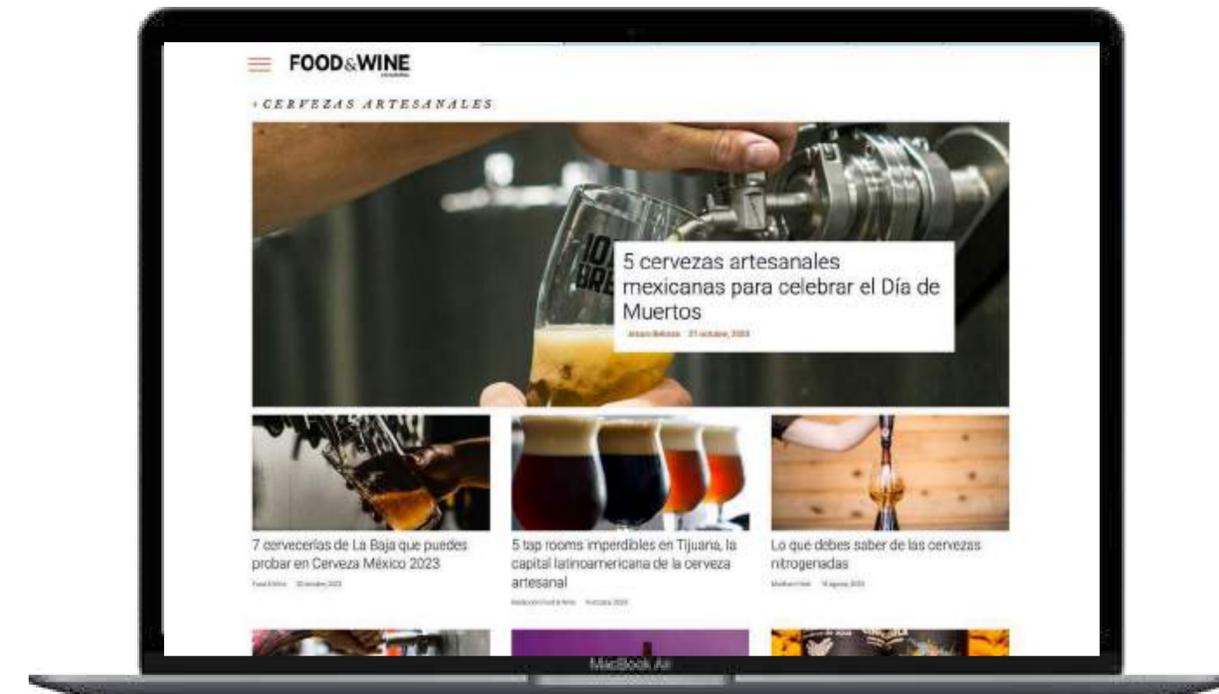
- Tiene un número determinado de años en funcionamiento
- Parroquianos lo recomiendan
- Lugares de destino
- Valen un detour
- Tradición familiar (recetas que han pasado de una generación a otra)
- Platos y personajes icónicos
- Son testigos de los cambios y de la historia del barrio



CLICK EN LA IMAGEN

¡En Food & Wine nos encanta la cerveza!

Por eso tenemos un canal dedicado a todo lo relacionado al mundo de la cerveza. Recetas, tips de consumo, artesanales, maridajes y noticias sobre este delicioso gusto.



CLICK EN LA IMAGEN



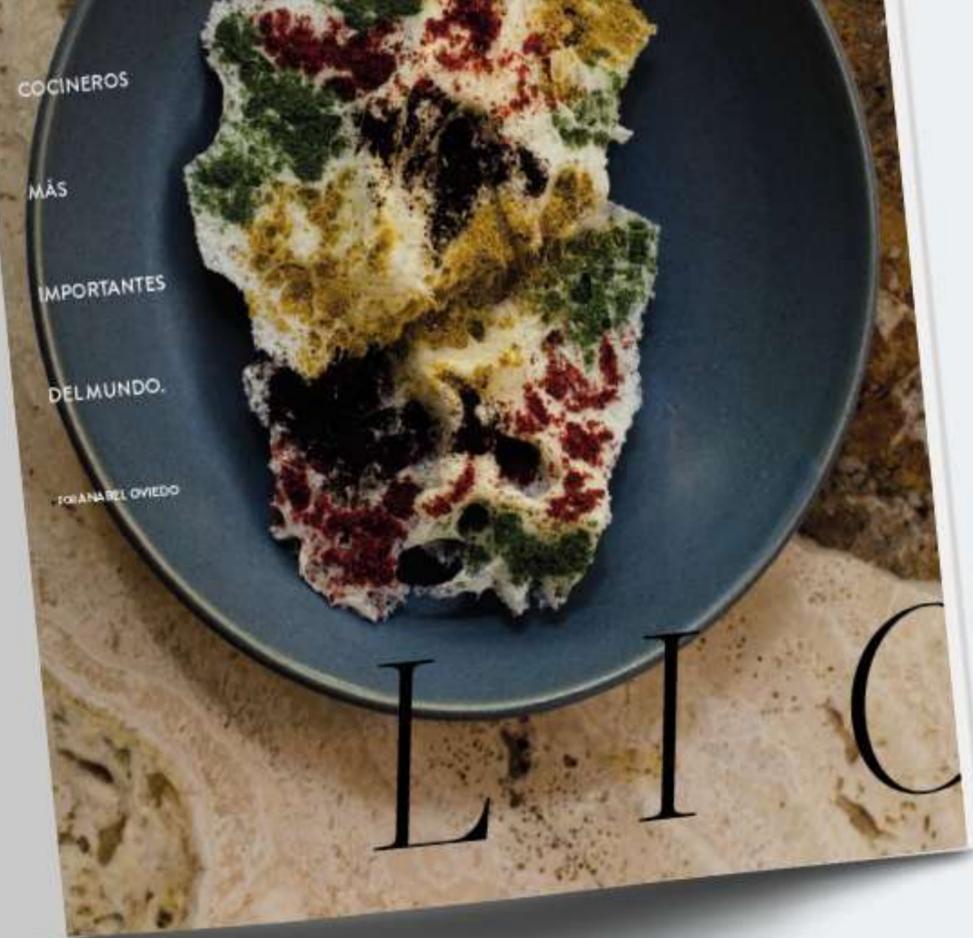
mercado tengan
trás del producto
qué tipo de arte
plica Aline Molina,
sejo Mexicano de
cueros y Acuicultura
civil que promueve
los y mariscos.
en alianza con otros
o la Global Seafood
Council, cuya labor
nateriales didácticos,
arimas sostenibles en
ce cinco años con los
especies las que reco-
es que viene lanzare-
", detalla Molina.
tún aleta azul, el hma-
lmente cuentan ya con
ante códigos QR que te
a detrás del producto.
con la foto en La Paz,
de éxito por ayudar a la

conservación de una especie endémica y amenazada.
Su misión no ha sido únicamente la de comerciar,
también buscan evitar la sobrecaptación y liberan
periódicamente especímenes en su hábitat natural para
ayudar a la conservación de la especie.

El atún aleta azul es otro caso de éxito. Esta especie
estaba amenazada hace algunos años, pero hoy gracias
al esfuerzo de los productores y de diversos tratados
internacionales, la especie se encuentra en recupera-
ción, sus poblaciones aumentan y se puede disfrutar
de un atún de calidad producido en las mejores
condiciones.

DESDE LAS AGUAS DE ENSENADA

Cuando vas por la carretera escénica de Tijuana a
Ensenada, Baja California, además de los maravillo-
sos paisajes, si pones un poco de atención podrás ver
unos grandes círculos metálicos dentro del mar. Esos
son los cornales donde se cría al atún aleta azul, una
especie altamente valorada en gran parte del mundo
por su sabor y calidad, además de que por su tamaño,
se puede cortar en diferentes piezas –al estilo de una



FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

DIGITAL



CALENDARIO EDITORIAL (DIGITAL)

DICIEMBRE/ENERO/ FEBRERO

- **Réplicas print**
- Mixología de Navidad
- Lugares para celebrar fiestas y fin de año
- Recetas navideñas
- Caterings
- Vinos recomendados
- Tendencias 2024
- Tips para vestir la mesa
- Videos de recetas de navidad
- Vídeos los mejores catering a domicilio

MAR/ABRIL/MAYO

- **Réplicas print**
- Mixología en verde
- Lugares para pasar semana santa
- Recetas ligeras
- Especial arte con Zona Maco
- Recetas artísticas
- Videos de recetas ligeras
- Mixología en verde

JUNIO/JULIO/AGOSTO

- **Réplicas print**
- Especial: conoce a los mejores mixólogos del país
- Lugares para viajar con niños, con perros, en familia, con amigos...
- Recetas de mar
- Videos de recetas de chefs de mar
- Vídeos de Mixología mediterránea

SEPTIEMBRE/OCTUBRE / NOVIEMBRE

- **Réplicas print**
- Mixología de México
- Lugares para celebrar fiestas patrias
- Todo sobre Best New Chefs
- Todo sobre el festival F&W
- Día de muertos
- Videos de recetas de México
- Vídeos de mixología mexicana
- Cobertura del Festival



EN ESPAÑOL FOOD&WINE

BRANDED CONTENT FORMATOS DIGITALES

VIDEO
Con material de cliente
o producción propia.



CLICK EN LA IMAGEN

CONTENT

Nota digital publicada en el sitio web de la marca con posts de difusión en FB y TW. Es contenido elaborado con enfoque editorial.



CLICK EN LA IMAGEN

INFOGRAFÍA

Se publica en redes sociales de F&W y es un contenido para educar o informar de forma sencilla y visual sobre un tema o producto.



CLICK EN LA IMAGEN

BRANDED CONTENT FORMATOS DIGITALES



EMAIL BLAST

Envío de correo masivo a nuestra base de datos. Puede ser contenido propio de la marca o elaborado por el equipo editorial. Incluye un CTA para dirigir tráfico a un sitio web de la marca.



POSTEO EN SOCIAL MEDIA

Publicado en Facebook y/o Instagram con material del cliente o F&W. Incluye copy y espacio para link de marca editorial. Incluye un CTA para dirigir tráfico a un sitio web de la marca.

BRANDED CONTENT FORMATOS DIGITALES



CLICK EN LA IMAGEN

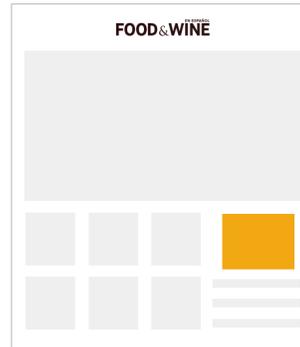
FIGMA

Una nueva forma de navegar y consumir contenido. Nota rich web, creado, curado diseñado para mejorar la navegación, y presentar un tema de una forma más atractiva, mediante imágenes, highlights informativos, listados, infografías, y animaciones.

DIGITAL / SITIO



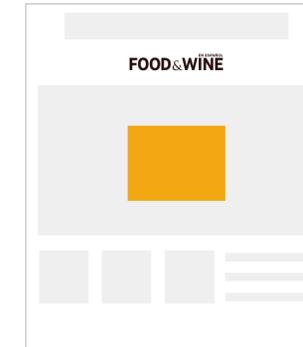
SUPER BANNER



BOX BANNER



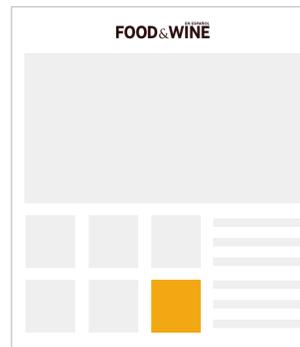
HALF PAGE



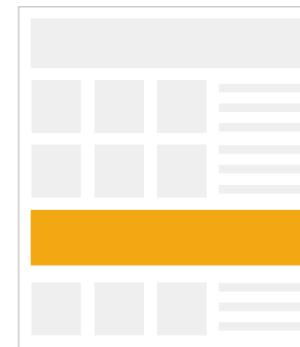
LAYER



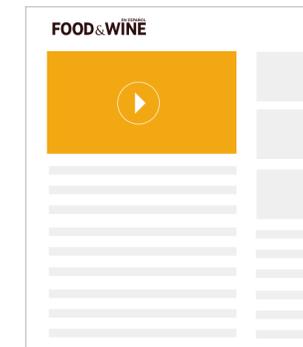
TAKE OVER



ADVERTORIAL



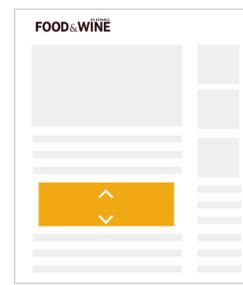
ADVERTORIAL



VIDEO: EXPERIENCIA



NEWSLETTER



PARALLAX



BANNER LAYER



EMAIL BLAST



SUPER BANNER



BOX BANNER



LAYER



TAKE OVER

Móvil

* Notas: -Espacios sujetos a disponibilidad -Los precios no incluyen IVA -Tarifas sujetas a cambios sin previo aviso

TARIFAS DIGITALES



FORMATO	CANAL	ALCANCES	VIEWS	PAGES VIEWS	PRECIOS
Nota editorial	Website	50.000		10.000	\$54.936,00
Nota + Video producido por F&W (Horizontal en el player del sitio)	Website	50.000		10.000	\$201.600,00
Nota + video del cliente	Website				\$97.664,00
Mención en lista nueva	Website	50.000	10.000		\$28.000,00
Mención en lista existente	Website	50.000	10.000		\$12.208,00
Receta + fotos producidas por F&W	Website	50.000	10.000		\$42.728,00
Receta + video producido por F&W	Website	50.000	10.000		\$48.832,00
Post en Feed 1 foto	Instagram	20.000			\$24.416,00
Post en Feed galería (produccion F&W)	Instagram	20.000			\$24.416,00
IGS (3-4 slides producción F&W)	Instagram	20.000			\$14.649,60
Repost de contenido propio en IGS	Instagram	20.000			\$18.312,00
Presencia en las IGS (1 slide) recomendaciones de fin de semana	Instagram	20.000			\$12.208,00
Reel producción standar	Instagram	10.000			\$78.400,00
Reel producción premium	Instagram	10.000			\$145.600,00
Post (copy + foto de F&W)	Facebook	50,000			\$36.624,00
Post (copy + foto de cliente)	Facebook	N/A			\$18.323,20
Infografía	Facebook	50,000			\$42.728,00
Infografía animada	Facebook	50,000			\$48.832,00
Galería (copy + 3+ fotos de F&W)	Facebook	50,000			\$50.400,00
Galería (copy + 2+ fotos de cliente)	Facebook	N/A			\$24.416,00
Video 1 m (producción standar)	Facebook		40,000		\$134.400,00
Video 1 m (producción premium)	Facebook		40,000		\$201.600,00
Video 3 m (master heroe)	Facebook		40,000		\$358.400,00
FB Stories con fotos de F&W	Facebook		30,000		\$18.312,00
FB Stories con video de F&W	Facebook	N/A			\$24.416,00

Espacios sujetos a disponibilidad
 -Los precios no incluyen IVA
 -Tarifas sujetas a cambios sin previo aviso



FOOD & WINE

EN ESPAÑOL

CONTACTOS

Elisabetta Lampedecchia
CHIEF STRATEGY OFFICER
elampedecchia@forbes.com.mx

Elisa Cadenas
COUNTRY MANAGER MÉXICO
ecadenas@forbes.com.mx

Adolfo González
DIRECTOR COMERCIAL
FOOD & WINE EN ESPAÑOL
agonzalez@foodandwine.mx

Maite Mendoza
COORDINADORA COMERCIAL
mmendoza@foodandwine.mx

Bárbara Galindo
HEAD KAM'S
bgalindo@forbes.com.mx

José Anuar Naser
DIRECTOR COMERCIAL KAM'S
jnaser@forbes.com.mx

GERENTE COMERCIAL

María Eugenia Pérez
mperez@foodandwine.mx

Ximena Malpica
GERENTE COMERCIAL ESTILO DE VIDA
xmalpica@foodandwine.mx

