

# Rotomail Italia S.p.A.

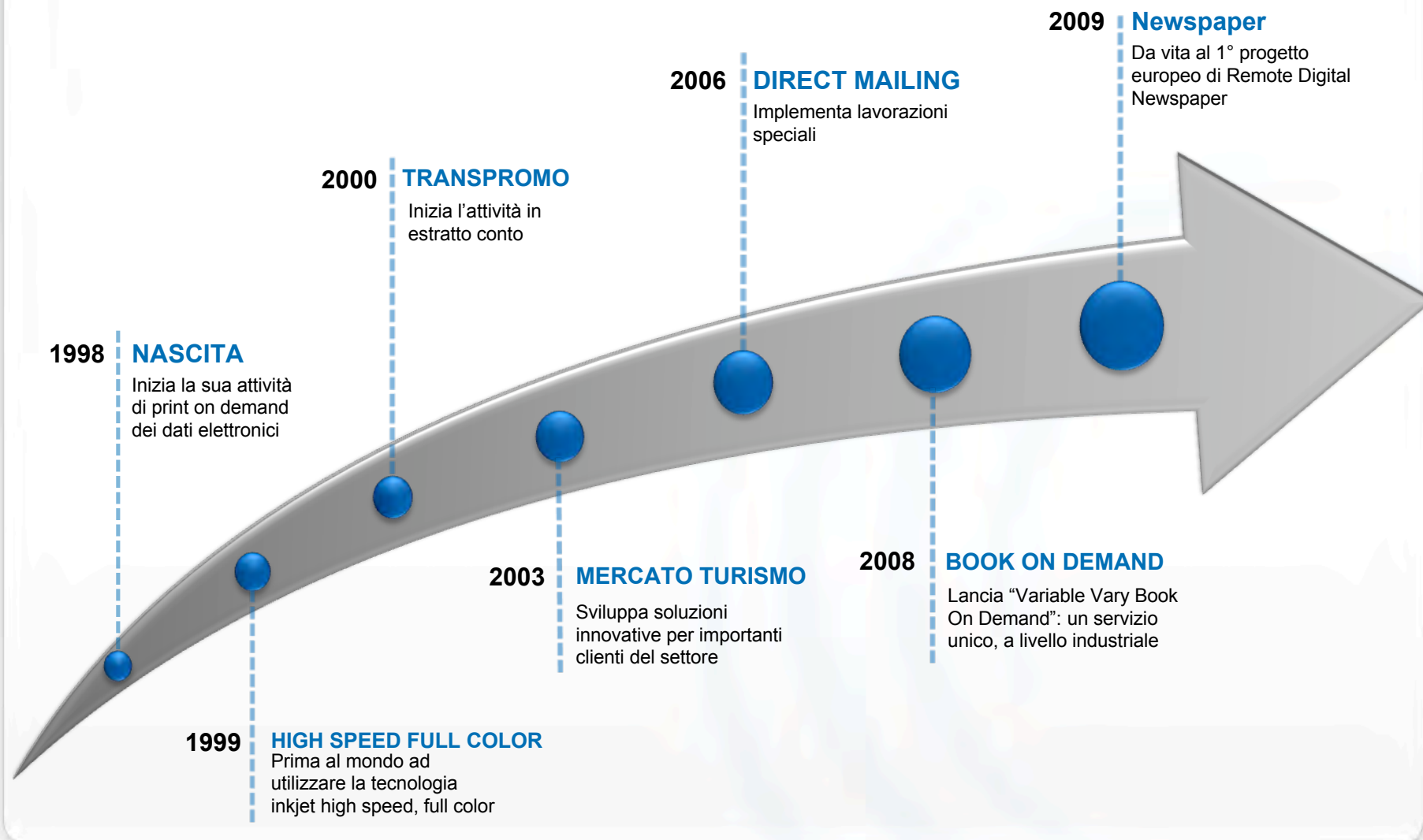
La stampa digitale dei giornali

## Chi è Rotomail Italia

- Rotomail Italia S.p.A. è una delle più grandi aziende in Italia che opera nel **settore del "Print on demand"** di dati elettronici dal 1998
- Ha aperto il mercato mondiale del **digital color** e ne è attualmente il primo operatore europeo
- E' stata la prima azienda al mondo ad utilizzare la tecnologia **Ink-Jet, high-speed full color fin dal 2000** e la prima a realizzare attività di Transpromo
- E' nata da un'idea rivoluzionaria e cioè **trasformare i documenti contabili da semplici rendicontazioni in veicoli di comunicazione**, utilizzando al meglio il canale esistente.



## Alcune tappe importanti



## Dati - Anno 2009



## Perché la Stampa digitale



- ☉ Possibilità di personalizzazione sul quotidiano
- ☉ Pubblicità locale personalizzata e non, attraverso l'introduzione di un quartino pubblicitario

USA TODAY - III

### Florence: the culture of wine and food

A journey through the gastronomic specialties of Tuscany and its typical restaurants

A lot of foreign visitors consider their culinary experience as being one of the reasons for their stay. Florentine cuisine acquired a more than local dimension in 1533, when Caterina de' Medici married Henry of Valois, King of France. Caterina was just 14 years old at the time, but was already fond of good food, and she took some cooks and pastry chefs with her to France. Here are some of the most characteristic recipes from Florentine traditional cuisine: antipasti, first courses (especially soups), second courses of meat or fish, and desserts. They are dishes that go back to the traditions of peasant cooking, called "poor cuisine", but highly tasty as well as healthy, since it is based on the simplest ingredients of our land. Tuscan starters include slices of toast spread with a pair made with chicken livers, spleen of veal, capers and butter. Typical first courses include vegetable soups like the "pappa col pomodoro". The symbol of second courses is "Bistecca alla Fiorentina", a special cut of Chianina beef. Olive oil and Tuscan wines come along with dishes and can tell a lot about local culture.



**1. Ristorante Benedicta**  
2. Francesco Vini  
3. Trattoria Pale d'Oro  
4. Osteria di Giovanni

**5. Ristorante Bacco**  
6. Di Il Latini  
7. La Fallena  
8. La Spada

**8. Trattoria Osteria da Qu' Gatti**  
9. Il Fenoscipino  
10. Cavallo Nero

**RISTORANTE BENEDICTA**

Situated in the heart of Florence, Ristorante Benedicta offers an haute cuisine of quality at a very reasonable price. Benedicta proposes a selection of refined Italian and international dishes and appropriately revisited recipes of Florentine tradition.



The cuisine is the result of the long experience of Luciano Ioppoli, who runs the restaurant with his son Francesco. In the internal spaces, soft lighting affects reflected on "white wall hangings" while the flower-filled mezzanine is a peaceful retreat in spring and summer.

Via Benedicetti, 11 - 50121 Firenze  
tel. +39055 2642191 - www.ristorantebenedicta.it

**FRANCESCO VINI**



History, tradition, elegance and quality are the ingredients that always distinguish the Francesco Vini restaurant. Fresh pasta, excellent meats, delicious desserts should all be enjoyed during your dinner. The prestigious wines are kept in the cellars carved out of the ancient ruins of a roman amphitheater.

Borgo del Cassero 17/b - 50121 Firenze  
tel. +39055 261712 - www.francescovini.com

**TRATTORIA PALLE D'ORO**



In the center of San Lorenzo neighborhood, a few steps from the central Market, Trattoria Pale d'Oro will guide you in a journey through Tuscan delicacies. In a modern ambience, rooted in tradition, you can taste the typical dishes of the true local cuisine: appetizers, ribollita, a Florentine steak and the pappa all'acquara. (Florentine meat stew) - none of which should be missed.

Via San'Antonio 41/43 - 50121 Firenze  
tel. +39055 261712 - www.palleoro.it

Particolare di un quartino pubblicitario nel giornale USA TODAY

## I nostri Clienti

Rotomail Italia gestisce la stampa dei giornali:  
**USA TODAY e Kommersant**



## La Partnership con Kodak

Inizio della collaborazione: 1998

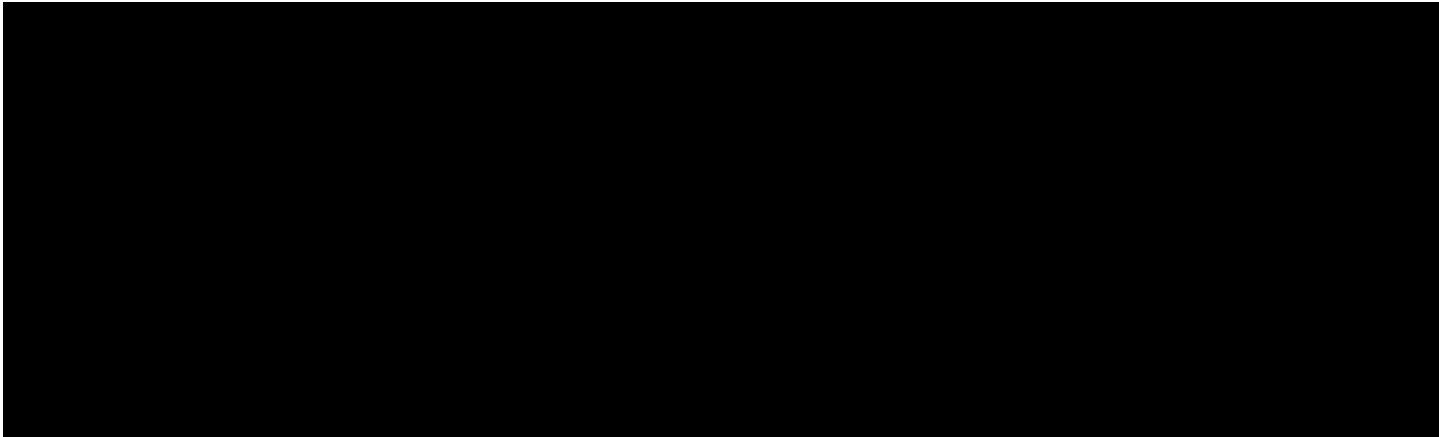
E' stata Beta Site per la tecnologia "4 Drop"

Sarà Beta Site mondiale della Kodak Prosper 5000XL 4000 pagine/min  
(installazione luglio 2010)

Attualmente il parco macchine Rotomail Italia è composto da:

- **1 Kodak Versamark VX5000** two-up nero da 4.000 pagine A4 al minuto
- **3 Kodak Versamark BCP16** two-up full color 3.000 pagine A4 al minuto
- **1 Kodak Versamark VX5000E** one-up full color 1.500 pagine A4 al minuto
- **2 Kodak Versamark VL4200** Two-up Full color 1.500 pagine A4 al minuto





**Per informazioni o approfondimenti:**

**Rotomail Italia S.p.A.**

Via Perugino, 23  
20093 Cologno M.se (Mi)  
Tel: 02 251501 - Fax: 02 26709017  
[www.rotomail.it](http://www.rotomail.it)

Giovanni Antonuzzo  
CEO Rotomail Italia  
[info@rotomail.it](mailto:info@rotomail.it)  
02 251501