

SUMMER TABLES

THE COLLECTION 2026



Dentro la guida

Una guida operativa sintetica per chef, ristoranti, hotel, team PR e marketing.

15 CAPITOLI CHEF	30 GIORNI DI PUBBLICAZIONE	1 EDIZIONE CHEFS MAG	2,4 M ULTIMA CAMPAGNA
----------------------------	--------------------------------------	--------------------------------	---------------------------------

Summer Tables: The Collection 2026 è un percorso editoriale curato da All4Chefs & Chefs Mag, costruito attorno a 15 storie estive guidate da chef di tutto il mondo.

Questa guida spiega il concept, il percorso di pubblicazione, ciò che ogni chef riceve, la quota di partecipazione, le scadenze, i materiali richiesti e come ogni capitolo entra a far parte dell'edizione digitale speciale finale di Chefs Mag.

01. La Tavola d'Estate Il concept e il linguaggio editoriale della collezione.	02. La struttura in 15 capitoli Perché la collezione è limitata a 15 capitoli guidati da chef.
03. Come si sviluppa la storia Dall'approvazione e dai materiali all'articolo, al Reel, all'audio e al rollout.	04. Cosa riceve ogni chef Deliverable chiari inclusi nel contributo di partecipazione chef.
05. Contributo & scadenze Quota, budget promozionale, tempistiche di pagamento e date chiave.	06. Materiali & richiesta video Cosa inviare, come nominarlo e la richiesta video dello chef per il Prologo Estivo.
07. Partecipazione supportata da un fornitore Come un fornitore rilevante può sostenere la partecipazione dello chef.	08. Invio & utilizzo Come inviare i materiali e confermare i diritti di pubblicazione.

La Tavola d'Estate

Un viaggio culinario globale attraverso stagione, menu e luogo.

L'estate non è solo una stagione di calore. È una stagione di luce, sale, fuoco, frutta, erbe, terrazze, coste, cene tardive, finestre aperte e menu che portano con sé la memoria di un luogo.

Summer Tables: The Collection 2026 è dedicata alle storie estive guidate dagli chef: il menu, il piatto, l'ambiente, gli ingredienti, l'atmosfera dell'ospitalità e le persone dietro la stagione.

Dopo Nature's Premiere: The Spring Collection 2026, Summer Tables prosegue il viaggio editoriale stagionale con una struttura più focalizzata: 15 capitoli guidati da chef, pubblicati in una campagna estiva di 30 giorni.

Mare Pesce, crostacei, erbe costiere, agrumi, preparazioni crude, chiarezza minerale e memoria del sale.	Orto Pomodori, peperoni, erbe, fiori, bacche, frutta a nocciolo e verdure al loro apice.
Fuoco Carbone, fumo, braci, verdure grigliate, pesce intero e la semplicità del calore.	Ospitalità Il primo versaggio, il pane, l'olio d'oliva, il ritmo del servizio, la terrazza e la golden hour.
Luogo Costa, isola, montagna, campagna, hotel, terrazza urbana, vigneto, giardino o sala.	Le persone dietro la stagione Agricoltori, pescatori, coltivatori, forager, vignaioli, artigiani e collaboratori creativi.

La struttura in 15 capitoli

Una collezione editoriale mirata, non una campagna illimitata.

15	2	30
CAPITOLI CHEF CONFERMATI	GIORNI CIRCA PER CAPITOLO	GIORNI DI PERCORSO EDITORIALE

Summer Tables è costruita attorno a 15 capitoli editoriali guidati da chef di tutto il mondo. Ogni capitolo rappresenta una storia d'estate distinta, una destinazione, una cucina, un punto di vista creativo e un'atmosfera di sala.

La struttura a 15 chef permette a ogni capitolo di avere spazio all'interno della campagna, invece di perdersi in una lunga lista. Il piano di pubblicazione offre a ogni chef circa due giorni di attenzione in un rollout compatto di 30 giorni.

Linea di campagna

15 chef. 15 storie. Una collezione estiva globale.

Come si sviluppa la storia

Dall'approvazione editoriale al capitolo pubblicato e all'edizione digitale.

1. Revisione editoriale All4Chefs valuta lo chef, il ristorante, l'idea del menu estivo, la direzione visiva e l'allineamento complessivo con la collezione.	2. Approvazione & slot Dopo l'approvazione editoriale, lo slot del capitolo può procedere in base a consegna dei materiali, pagamento e capacità produttiva.
3. Invio dei materiali Lo chef invia menu, foto dei piatti, immagine dello chef, visual del ristorante, descrizioni, crediti e clip video in un unico link pulito.	4. Preparazione editoriale All4Chefs prepara l'articolo dedicato, i testi di campagna, la sequenza visuale, l'articolo audio e la struttura social.
5. Finestra di pubblicazione Ogni capitolo confermato riceve circa due giorni all'interno del percorso di pubblicazione di 30 giorni.	6. Edizione digitale Dopo il rollout, i capitoli completati vengono assemblati nella Chefs Mag Digital Special Edition.
Logica di produzione I primi 30 giorni sono dedicati alla pubblicazione e allo lancio. I successivi 15 giorni sono riservati alla costruzione della Chefs Mag Digital Special Edition dai capitoli completati.	

Cosa riceve ogni chef

Incluso nel contributo di partecipazione chef Summer Tables.

Capitolo editoriale dedicato Un feature composto che presenta chef, ristorante, menu estivo, piatti selezionati, ispirazione e luogo.	Landing page dedicata Pubblicazione sulla pagina della collezione Summer Tables su All4Chefs.com, incluso l'hub dedicato all'indirizzo all4chefs.com/summer-menu-collection-2026/ .
Spotlight di circa 2 giorni Una posizione focalizzata nel calendario di pubblicazione di 30 giorni, pensata perché ogni capitolo abbia spazio per respirare.	Storytelling visivo Fotografie dei piatti, immagini dello chef, atmosfera del ristorante e materiali video forniti utilizzati per costruire la storia.
Reel di campagna Un breve Reel di campagna con materiali visivi approvati forniti, con tag di chef e ristorante ove applicabile.	Articolo audio Il capitolo editoriale può essere presentato anche come articolo audio sulla piattaforma, offrendo al pubblico un altro modo di entrare nella storia.
Distribuzione social Post di campagna su Instagram, Facebook e LinkedIn attraverso l'ecosistema All4Chefs / Chefs Mag.	Boost social a pagamento 100 GBP del contributo sono destinati alla promozione dei post e/o video del capitolo chef sui social media.
Assistente AI Charlie	Chefs Mag Digital Edition

L'assistente AI addestrato su All4Chefs può aiutare il pubblico a esplorare il capitolo dello chef nella propria lingua e a fare domande su menu, ingredienti, ispirazione e storia.

Inclusione nell'edizione digitale speciale finale preparata dopo il percorso di pubblicazione di 30 giorni.

SUMMER TABLES | THE COLLECTION 2026

Contributo di partecipazione

Un'unica opzione chiara per gli chef.

300 GBP CONTRIBUTO	100 GBP PROMOZIONE A PAGAMENTO INCLUSA	1 CAPITOLO CHEF	15 POSTI DISPONIBILI
Contributo editoriale di partecipazione chef 300 GBP. Supporta la produzione editoriale, la preparazione della campagna e la pubblicazione di un capitolo Summer Tables guidato da uno chef.		Allocazione promozione a pagamento 100 GBP del contributo di 300 GBP sono destinati alla promozione a pagamento dei post e/o video del capitolo chef sui social media.	
Tempistica di pagamento Il pagamento viene richiesto solo dopo l’approvazione editoriale e viene completato insieme all’invio dei materiali del capitolo.		Cosa blocca lo slot Un capitolo viene bloccato per la produzione dopo approvazione editoriale, consegna completa dei materiali e conferma del pagamento.	
Incluso Capitolo editoriale, landing page dedicata, articolo audio, inclusione nell’hub di campagna, supporto Charlie AI, comunicazione social, Reel di campagna, finestra di pubblicazione di circa due giorni e inclusione nell’edizione digitale.		Non incluso Tasse, commissioni bancarie, costi di cambio valuta, pubblicità a pagamento extra o utilizzo esteso da parte di terzi salvo accordi separati.	
Importante Il pagamento non viene richiesto prima dell’approvazione editoriale. Materiale in ritardo, incompleto o poco chiaro può ritardare il capitolo, ridurre i deliverable o spostare il capitolo fuori dal calendario previsto.			

Scadenze & calendario di pubblicazione

Il calendario è serrato perché la collezione viene lanciata il 1° luglio.

Fase	Data target	Cosa significa
Periodo di revisione editoriale	Entro il 15 giugno 2026	Vengono valutati l’allineamento chef/ristorante, la direzione visiva e lo slot produttivo disponibile.
Approvazione editoriale	Entro il 18 giugno 2026	Il capitolo può procedere se concept, direzione dei materiali e calendario sono in linea con la collezione.
Invio materiali + pagamento	Entro il 20 giugno 2026	Lo chef approvato invia il link completo dei materiali e completa il contributo di 300 GBP.
Correzioni finali	Entro il 24 giugno 2026	Crediti mancanti, sostituzioni, immagini finali o correzioni devono essere completati.
Lancio & rollout	Dal 1° luglio 2026	15 capitoli si sviluppano nell’arco di circa 30 giorni.
Produzione dell’edizione digitale	Dopo il rollout di 30 giorni	All4Chefs & Chefs Mag preparano la Chefs Mag Digital Special Edition.
Nota di produzione Il percorso di pubblicazione di 30 giorni richiede disciplina. Prima arrivano i materiali completi, più forte e rifinito potrà diventare il capitolo finale.		

Materiali necessari

Un unico link di condivisione pulito. Nomi chiari. Nessuna supposizione.

Carta del menu estivo PDF, documento Word o testo chiaro con il menu degustazione estivo attuale o futuro, o piatti selezionati.	Foto dei piatti 9–15 foto ad alta risoluzione. Evitare screenshot o immagini WhatsApp compresse quando esistono gli originali.
Descrizioni dei piatti Nome del piatto, ingredienti principali, breve descrizione, ispirazione, credito fornitore o origine dove rilevante.	Immagini dello chef 1–2 ritratti professionali dello chef o immagini in cucina.
Atmosfera del ristorante 2–4 immagini di sala, terrazza, hotel, esterno, giardino, costa, cucina a vista o atmosfera di	Materiale video Brevi clip verticali: impiattamento, cucina, servizio, terrazza, dettagli dello chef, prodotto, tavola, ambiente o momenti con fornitori. Se possibile,

servizio.	includere anche il video Chef's Summer Prologue da 15–30 secondi.
Logo & profili social Logo del ristorante, Instagram dello chef, Instagram del ristorante, pagina LinkedIn, sito web e tag preferiti.	Crediti Fotografo, videomaker, fornitore, produttore, stylist, creatore di tableware o dettagli del team creativo.
Esempio di nome file NomeRistorante_Dish01_NomePiatto.jpg NomeRistorante_Dish02_NomePiatto.jpg Usare la stessa numerazione nella scheda descrittiva dei piatti.	

SUMMER TABLES | THE COLLECTION 2026

Linee guida visive e video

Mantenarlo naturale, preciso e facile da utilizzare.

Immagini statiche È preferibile fotografia ad alta risoluzione. Immagini pulite, naturali ed eleganti funzionano meglio di materiali troppo progettati.	Clip Reel verticali Formato 9:16, idealmente 1080 x 1920 px o superiore. Clip brevi funzionano meglio di registrazioni lunghe.
LinkedIn / Facebook Formato 4:5 1080 x 1350 px o quadrato 1:1 1080 x 1080 px dove disponibile.	Il Prologo Estivo dello Chef Se lo chef si sente a proprio agio davanti alla camera, incoraggiamo vivamente un breve video di 15–30 secondi girato dalla cucina o dal ristorante.
Cosa può dire lo chef Una breve riflessione naturale su ispirazione estiva, ingredienti stagionali, filosofia del menu, luogo, ritmo dell'ospitalità o un piatto che definisce la stagione.	Direzione di apertura Non serve una presentazione formale. Iniziare direttamente dall'idea, per esempio: "Per me, l'estate inizia con..."
Audio Evitare ambienti rumorosi se lo chef parla. L'atmosfera naturale è benvenuta quando sostiene la storia.	Atmosfera Terrazza, costa, sala, pass, servizio, tavola, giardino, fuoco, mercato, ingrediente o momenti di paesaggio.
Perché aiuta Una breve riflessione autentica dello chef rende il capitolo più personale e vicino allo spirito della guida Spring. Rafforza anche Reel, articolo ed engagement del pubblico.	

Richiesta video a ciascuno chef (opzionale)

Il prologo estivo dello chef

Per aiutarci a preparare un capitolo editoriale più forte, un Reel più efficace e una migliore esperienza per il pubblico, chiediamo a ogni chef di inviare una breve riflessione video naturale sul proprio menu estivo e sull'ispirazione stagionale.

Non deve essere un video commerciale perfetto. Deve risultare autentico, diretto e personale: lo chef che parla dalla cucina, dal pass, dalla sala, dalla terrazza, dal giardino, dal mercato o da un altro luogo legato al menu.

La richiesta principale Un breve video di circa 1 minuto girato in verticale, in cui lo chef parla naturalmente dell'ispirazione estiva dietro menu, piatto, luogo o ingrediente.	Clip extra opzionali Brevi clip MP4 o Reels che mostrano impiattamento, fuoco, prodotto, servizio, terrazza, tavola, costa, giardino, visite a fornitori o momenti dietro le quinte.
Di cosa parlare Ispirazione estiva, ingredienti al loro apice, ambientazione del ristorante, ritmo del servizio, un fornitore, un ricordo o il piatto che definisce la stagione.	Tono Professionale, onesto, preciso e naturale. Non serve uno script. Cerchiamo il vero punto di vista dello chef, non una presentazione corporate.
Nessuna introduzione formale Lo chef non deve dire il proprio nome o quello del ristorante all'inizio. Titoli, nomi, loghi e branding saranno gestiti da All4Chefs in post-produzione.	Lingua Lo chef può parlare nella lingua che sente più naturale. Charlie, l'assistente AI di All4Chefs, può aiutare il pubblico a esplorare il capitolo nella propria lingua.
Semplici esempi di apertura "Per me, l'estate inizia con..." "Questo piatto rappresenta l'estate perché..." "L'ingrediente che definisce il nostro menu estivo è..." "La sensazione che vogliamo rimanga agli ospiti quest'estate è..."	

Temi di curiosità

Scegliete uno o due spunti e parlate in modo naturale.

Lo chef non deve rispondere a tutte le domande. Questi spunti servono a rendere il video più semplice e più specifico. Scegliete uno o due temi fortemente legati al menu estivo attuale.

1. La luce della stagione Quale piatto dipende da leggerezza, colore, trasparenza, acidità o energia visiva?	2. L'elemento calore Come fuoco, griglia, fumo, braci o prodotti maturati al sole modellano il menu?
3. La memoria del sale C'è un pesce, mollusco, alga, erba costiera o nota minerale che definisce la storia estiva?	4. L'orto al suo apice Quale frutto, verdura, erba o fiore rappresenta l'estate nel suo momento più vivo?
5. Il primo gesto di ospitalità Qual è la prima sensazione estiva che gli ospiti ricevono: il pane, l'olio, la terrazza, il versaggio, la sala, la vista?	6. Il fornitore dietro la stagione Quale agricoltore, pescatore, coltivatore, forager, vignaiolo o artigiano ha contribuito a plasmare il menu?
7. Il piatto che sembra semplice C'è un piatto essenziale che sembra semplice ma ha richiesto coraggio, precisione o disciplina?	8. Il suono del servizio estivo Qual è il ritmo dell'estate nel vostro ristorante: la terrazza, il pass, la griglia, i bicchieri, la sala, il mare?
9. L'ingrediente al suo limite Quale ingrediente è perfetto solo per un breve momento e perché conta proprio ora?	10. Il piatto della memoria C'è un piatto legato a infanzia, viaggio, paesaggio, famiglia, cultura o un luogo che ritorna ogni estate?

Linee guida tecniche per il video dello chef

Mantenendolo breve, chiaro e utilizzabile per la produzione editoriale.

Formato Filmare in verticale in formato 9:16. La risoluzione 4K è preferibile dove possibile, ma un video smartphone chiaro è accettabile.	Durata Il video principale parlato dovrebbe durare circa 15–30 secondi. Risposte brevi e focalizzate sono migliori di lunghe spiegazioni.
Approccio in movimento Preferiamo riprese dello chef nel suo elemento: impiattare, controllare il prodotto, assaggiare una componente, stare al pass o camminare nel ristorante.	Audio Scegliere un momento tranquillo se lo chef parla. Evitare musica, rumori forti di servizio o vento se la voce non si sente chiaramente.
Luce La luce naturale è benvenuta. Evitare controluce scuri a meno che l'atmosfera sia intenzionale e lo chef resti visibile.	Prima frase Iniziare con il soggetto del pensiero. Per esempio: "Per me, l'estate inizia con il profumo di..." invece di "È importante perché...".
Consegna dei file Inviare i file video insieme al menu, alle foto dei piatti e ai crediti nello stesso link WeTransfer, Dropbox, Google Drive o OneDrive.	Utilizzo Il materiale può essere utilizzato per il capitolo chef, il Reel di campagna, il rollout social, il contesto audio/articolo, l'hub di campagna e la Chefs Mag Digital Special Edition.
Importante Questa richiesta video fa parte dell'invio dei materiali dello chef. Aiuta All4Chefs a creare una storia più ricca e dà al pubblico un senso più forte della voce dello chef, non solo del piatto.	

Partecipazione supportata da un fornitore

Una relazione culinaria autentica può supportare il capitolo dello chef.

Se uno chef o un ristorante ha un fornitore, produttore, cantina, azienda di ingredienti, brand di mise en place / tableware o partner hospitality rilevante e legato alla storia estiva, quel partner può sostenere il contributo di partecipazione.

Come funziona Il fornitore può coprire il contributo di partecipazione di 300 GBP per conto dello chef / ristorante.	Cosa può essere incluso Menzione naturale del partner nel capitolo dove rilevante, tag del fornitore nella caption di campagna e inclusione del logo / tag del fornitore nel Reel di campagna dello chef.
Cosa ci serve Nome del fornitore, logo, sito web, profilo Instagram / LinkedIn e una breve spiegazione di come il fornitore si collega al menu o alla storia.	Per maggiore esposizione All4Chefs può inviare la guida Selective Partners separata direttamente al fornitore dopo la conferma della relazione con lo chef e della rilevanza.
Principio editoriale Un partner non deve mai sembrare inserito a caso. Deve appartenere al contesto culinario, non sembrare una pubblicità casuale.	

Invio materiali & conferma d'uso

Inviare un unico link di condivisione pulito.

Inviare il link di download a info@all4chefs.com Usare WeTransfer, Dropbox, Google Drive, OneDrive o simili. Si prega di non caricare materiali ad alta risoluzione direttamente sul sito.

Inviando materiale per Summer Tables: The Collection 2026, il ristorante conferma di essere autorizzato a condividere con All4Chefs & Chefs Mag testi, immagini, video, loghi, crediti e informazioni social forniti.

Il ristorante concede ad All4Chefs il permesso di utilizzare il materiale fornito per la campagna Summer Tables, inclusi hub della campagna, post social, Reel promozionale, articolo audio, carousel, newsletter, distribuzione nel gruppo LinkedIn e Chefs Mag Digital Special Edition.

Il ristorante resta responsabile di assicurarsi di possedere i diritti o le autorizzazioni necessari per qualsiasi fotografia, video, logo, nome, credito fornitore o materiale di terzi inviato.

Nota finale

La partecipazione è curata e soggetta ad approvazione editoriale, capacità produttiva, qualità visiva, conferma del pagamento e consegna puntuale dei materiali.

15

CHEF

15

STORIE

1

COLLEZIONE ESTIVA GLOBALE

All4Chefs

WhatsApp: +44 7882 797360

Email: info@all4chefs.comSito web: www.all4chefs.com