

Allora!

Italian Australian News



MEDIA KIT



WWW.ALLORANEWS.COM

In touch with the Italo-Australian community!

Allora! is the free monthly newspaper published Italian Australian News. Our mission is to promote all things Italian and preserve Italian heritage in Australia. We have been publishing in print and digitally since 2017, with a current monthly reach of 5,000 readers.

Allora! is the Italian for 'well' or 'so' - a filler word pointing to what a reader must know before moving on to other things.

It's our job to constantly look to the future of the Italian-Australian community and the possibilities that each edition of our newspaper, designed with you, the readers in mind, is able to meet the changing demands of our times.

Our community paper is published in Sydney and is available in print from important community stakeholders, including clubs, associations, local councils and

electorate offices, medical centres and Italian restaurants.

We also aim to reach and provide remote communities with a voice. For this reason, Allora! is also available in non-metropolitan and regional areas including Wollongong, Newcastle, Griffith and Lismore.

From June 2020, Allora! has been upgraded to a tabloid format and its distribution increased to cover major news agencies across the state. This means that we need to count on the generous support of the vast range of organisations and businesses to promote and sustain the mission of Allora! and its essential presence in the community.

Your contribution will enable us to give voice to your goods and services offered to local communities. Allora! brings you comprehensive coverage on a range of topics, including local news, opinions, education, politics, community events and welfare.

Advertising and sponsorship costs are classified by the Australian Taxation Office as operating expenses and may be claimed as a tax deduction in the same income year.

To ensure publication, artworks must be received by the 20th of each month.

We are proud to support local events, organisations and community minded initiatives that connect and inspire local peoples. Talk to us about how we can support your project through our publication.

Please visit our digital archive: www.alloranews.com



Franco Baldi, Chief Editor

Editorial Board | La Redazione



Franco Baldi Chief Editor



Marco Testa, Assistant Editor
Education & Religion



Anna Maria Lo Castro
Linguistics & Proofreading



Giovanni Testa, Director



Maria Grazia Storniolo, Marketing
Community Services



Ambra Meloni, Office

Associates | I Collaboratori



Asjia Borin
Local News



Alessia Comandini
Legal Matters



Giulia Brazzoli, Associate
Health & Wellbeing

Foreign Correspondents | I Corrispondenti Esteri



Marco Zacchera
Correspondent from Verbania



Angelo Paratico,
Correspondent from Verona



Antonio Musmeci Catania
Correspondent from Rome

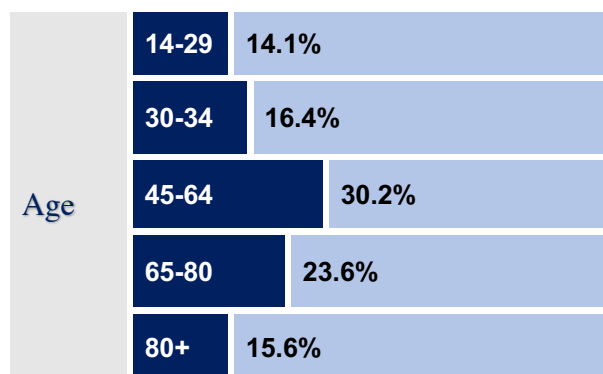
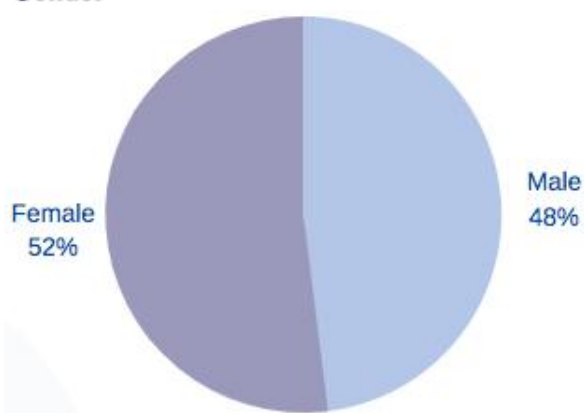
Allora! reaches over 5,000 readers across print and digitally each month.



Workforce



Gender



*Allora! is distributed digitally through the worldwide CNA network to 126 offices in Italy, 85 Italian Cultural Institutes, 125 Embassies, 79 Consulates, 78 Italian Chambers of Commerce and 51 Italian schools abroad.

Lots of advertising options!

Allora! gives stakeholders a wide range of advertising sizes and fees.

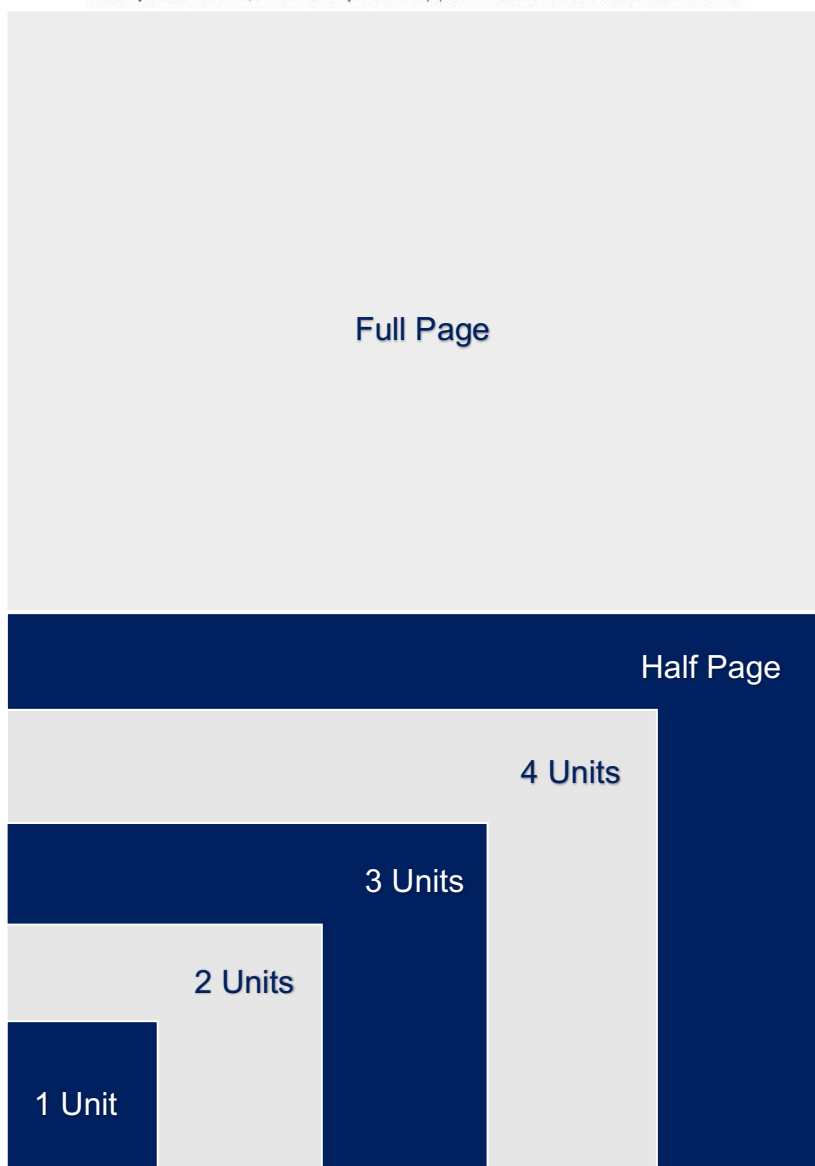
Special advertising packages are available, and we are happy to discuss to meet your budget and demands.

Booking and artwork must be submitted at least 2 weeks before the monthly issue date.

We are able to create your artwork. Standard fee is \$50 per hour.

Artwork fees can be waived for long-term advertisers and supporters who wish to contribute by writing for Allora!

To book your advertising email editor@alloranews.com or call (02) 8786 0888



Dimensions (mm)

1 Unit	48 x 48
2 Units	101 x 80
3 Units	154 x 110
4 Units	207 x 144
Half Page	260 x 188
Full Page	260 x 380

Fees

1 Unit	\$100
2 Units	\$200
3 Units	\$300
4 Units	\$400
Half Page	\$500
Full Page	\$1000



We bring our readers exclusive local news coverage, featuring key events in the Italian-Australian community in an easy-to read style, proudly delivered with independence and fairness.

We are committed to a high quality of local news, covering events, current affair, personalities and businesses in the community.

Allora! reports on a range of topics which interest our local readers and the world in which they live, bringing to life achievements, dedication and good works.

Our exclusive stories bring you an independent eye into what's really worth knowing in the local community.



Our readers receive the latest news regarding community services available in the local and broader scene, creating an increased sense of participation and value.

Insightful coverage of services provided to the Italian Australian community, including the work of local authorities, important personalities, updates and essential information from government sources is at your fingertips.

We are proud to report on Australian and Italian government bodies operating in Australia, on issues, policies, legislation, community initiatives, welfare and social security matters that interest our readers.

[illegible][illegible]



Promoting Italian and Australian art and culture at their best is one of our key missions. Cultural events, short stories, book reviews, art critique and original poetry provide our readers with great insight.

Allora! can rely on the masterful skills of lovers of art and culture. Our section features a penetrating discovery of the rich tapestry of culture in its many facets.

Literary reviews and stories curated with ease of expression and cunning detail. We proud ourselves of uncovering the less known and promoting the value of the artistic and cultural baggage linked to being Italian.



Italians are known chefs!
Allora brings readers monthly
recipes, culinary experiences,
cooking tips and health in the
kitchen.

Our section features original recipes from the local community. We encourage our readers to submit their favourites.

Allora! also showcases regional cuisines across Italy and the endless possibilities of new creations when traditional taste merges with the down under.

Cucina Italiana promotes the work of local restaurants, events and renowned food experts in the hospitality industry. We love to showcase excellence, made in Italy and uncover new talents in the Italian Australian community.

[illegible]

Cucina Siciliana



La Cucina Siciliana è forte per la ricchezza regionale in piatti nuovi per i palati e la cura e la raffinatezza del servizio. I piatti siciliani, a rischio di sparire dall'attenzione, sono stati raccolti e pubblicati in questo libro delle sagge ricette della cucina siciliana, così da far conoscere e apprezzare la ricchezza della cucina siciliana e far sì che questa ricchezza non vada mai dimenticata.

Il libro è diviso in sei sezioni, una per ogni regione, con le ricette più famose e quelle meno conosciute. Le ricette sono accompagnate da una breve storia della cucina siciliana e da una lista di ingredienti e di utensili necessari per la preparazione.

Il libro è una guida per chi vuole conoscere la cucina siciliana e per chi vuole gustare i piatti più famosi della cucina siciliana. Il libro è una guida per chi vuole conoscere la cucina siciliana e per chi vuole gustare i piatti più famosi della cucina siciliana.



Spaghetti alla ricotta pacchìo, arricchio da Palermo

Un'originale ricetta sicula, molto apprezzata in tutta la Sicilia, è quella della ricotta pacchìo, arricchio da Palermo. Si tratta di una ricetta molto antica, che si prepara con la ricotta di pecora e con la carne di agnello. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo.

La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo.



Melanzane fritte in agrodolce

La melanzane fritte in agrodolce è un piatto molto apprezzato in tutta la Sicilia. Si tratta di una ricetta molto antica, che si prepara con le melanzane e con il sugo di agrodolce. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo.

La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo.



Troccoli al pesto alla trapanese

Il troccoli al pesto alla trapanese è un piatto molto apprezzato in tutta la Sicilia. Si tratta di una ricetta molto antica, che si prepara con i troccoli e con il pesto alla trapanese. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo.

La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo.



Caponata di mele, gustoso contorno

La caponata di mele è un piatto molto apprezzato in tutta la Sicilia. Si tratta di una ricetta molto antica, che si prepara con la caponata e con le mele. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo.

La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo. La ricetta è molto semplice e si prepara in poco tempo.

Alfresco

Il libro è una guida per chi vuole conoscere la cucina siciliana e per chi vuole gustare i piatti più famosi della cucina siciliana. Il libro è una guida per chi vuole conoscere la cucina siciliana e per chi vuole gustare i piatti più famosi della cucina siciliana.

Il libro è una guida per chi vuole conoscere la cucina siciliana e per chi vuole gustare i piatti più famosi della cucina siciliana. Il libro è una guida per chi vuole conoscere la cucina siciliana e per chi vuole gustare i piatti più famosi della cucina siciliana.





From Dante's Divine Comedy to the teaching of Italian in Australia, we immerse our readers in love for the beauty of the Italian language and significance through time.

Allora! features an important section dedicated to Italian language and culture. A Scuola is the paper's opportunity to support the work of teaching and learning of Italian across local and international schools.

Allora! brings readers the latest from the world of faith, still a dominant part of the Italian-Australian community, with opinions, comments and interviews, locally and from abroad.

A SCUOLA

Marco Polo
The Italian School of Sydney

Concorso Letterario Da Vinci Global

Gli studenti dovrebbero imparare più lingue straniere

Concorso Letterario Da Vinci Global

Gli studenti dovrebbero imparare più lingue straniere

Concorso Letterario Da Vinci Global

Gli studenti dovrebbero imparare più lingue straniere

Concorso Letterario Da Vinci Global

Gli studenti dovrebbero imparare più lingue straniere

Vocazioni sacerdotali: il mito della crisi

Vocazioni sacerdotali: il mito della crisi

Vocazioni sacerdotali: il mito della crisi

Vocazioni sacerdotali: il mito della crisi

Vocazioni sacerdotali: il mito della crisi

Vocazioni sacerdotali: il mito della crisi

Vocazioni sacerdotali: il mito della crisi

Vocazioni sacerdotali: il mito della crisi

AQH AOHARE

AQH AOHARE

AQH AOHARE

AQH AOHARE

AQH AOHARE

AQH AOHARE

AQH AOHARE

AQH AOHARE

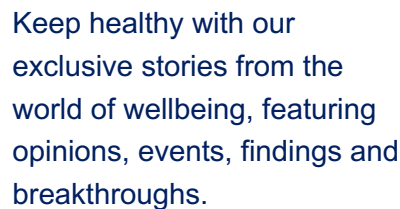
Migration issues, wills, administrative matters and news from the courtroom are given powerful view in our newspaper.

Questioni Legali brings you a careful update on migration law, important cases and novel legislation to help you stay on track with the complex world of the law.

Featuring expert opinions, law summaries and useful tips, our readers are given solid information to help them navigate with confidence in search of legal answers.

Allora! understand the many uncertainties that migrant experiences can bring to individuals and families in the community. Staying connected is a key value that our publication aims to foster.





Curated with care and expertise, this section will prove useful to all readers, from all ages.

salute e benessere salute e benessere salute e benessere

Per fare riparte il tuo metabolismo

Il tuo metabolismo è in la? Segnali? Analizzalo e buona la tua energia per perdere peso e essere più energico.

Il tuo metabolismo è in la? Segnali? Analizzalo e buona la tua energia per perdere peso e essere più energico.

Il tuo metabolismo è in la? Segnali? Analizzalo e buona la tua energia per perdere peso e essere più energico.

Il tuo metabolismo è in la? Segnali? Analizzalo e buona la tua energia per perdere peso e essere più energico.

Giornata Mondiale del Benessere Sessuale

La Giornata Mondiale del Benessere Sessuale è un'occasione importante che ogni anno si celebra il 16 aprile. La giornata è dedicata a tutti coloro che si occupano di salute sessuale e riproduttiva, ma anche a tutti coloro che sono interessati a migliorare la propria vita sessuale. La giornata è organizzata da un comitato internazionale che ha sede a Ginevra, Svizzera. Il comitato ha l'obiettivo di promuovere la salute sessuale e riproduttiva in tutto il mondo. La giornata è un'occasione importante per discutere di temi importanti come la prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili, la pianificazione familiare, la violenza sessuale e la discriminazione basata sull'orientamento sessuale. La giornata è un'occasione importante per discutere di temi importanti come la prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili, la pianificazione familiare, la violenza sessuale e la discriminazione basata sull'orientamento sessuale.

La Giornata Mondiale del Benessere Sessuale è un'occasione importante che ogni anno si celebra il 16 aprile. La giornata è dedicata a tutti coloro che si occupano di salute sessuale e riproduttiva, ma anche a tutti coloro che sono interessati a migliorare la propria vita sessuale. La giornata è organizzata da un comitato internazionale che ha sede a Ginevra, Svizzera. Il comitato ha l'obiettivo di promuovere la salute sessuale e riproduttiva in tutto il mondo. La giornata è un'occasione importante per discutere di temi importanti come la prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili, la pianificazione familiare, la violenza sessuale e la discriminazione basata sull'orientamento sessuale. La giornata è un'occasione importante per discutere di temi importanti come la prevenzione delle malattie sessualmente trasmissibili, la pianificazione familiare, la violenza sessuale e la discriminazione basata sull'orientamento sessuale.

[illegible]

Our correspondents provide exceptional coverage from the *Belpaese*, keeping our readers in touch with their heritage, trends and news from abroad.

Allora! prides itself of giving a voice to writers from all social, theoretical

and cultural opinions, aiming to lift the knowledge and quality of language and culture in the local Italian Australian community.

From Piedmont, to Verona and then Rome, our correspondents give a fresh breath of linguistics to

our readers at the antipodes,
reporting on a selection of topics.

Arts, culture, government, social issues, commerce, finance and much more are brought to our readers every month with a new and exciting spin.

L'IMPUNTO DI VISTA

di Marco Zamponi

Carola ha ragione

Con gli anni gli italiani si sono fatti più tolleranti. Carola Boccassi, la sorella compositrice della Smau, quella che a L'Espresso ha quasi coperto una inaccettabile "bitch attack" in quota Repubblica dei delfini, è ora considerata perbene. E non solo. È stata premiata con il premio L'Espresso della Federcultura per aver scritto nel 2007 un libro di saggi su Lila, la Ciccio - come piace a lei chiamarla - come donna che vive sola, soprattutto come donna che pensa, soprattutto come donna che pensa perché pensa.

Non è solo per il suo libro *La Smau per diletto* di Lila e Aquilino. Nemmeno altri di libri scritti, soprattutto per i saggi rivoluzionari che abbiamo pubblicato in queste pagine.

Ma non basta. Come si è dibattuto in questi giorni, Carola ha ragione. E lo dice anche il voto del faccendiere. Il voto di Lila e Aquilino, che ha fatto scendere il suo partito a 10 per cento, è un voto di disprezzo del suo partito. Ma non è un voto di disprezzo del suo partito. È un voto di disprezzo del suo partito. Ma non è un voto di disprezzo del suo partito.

C'è la fusta!

Ma non è solo per il suo libro *La Smau per diletto* di Lila e Aquilino. Nemmeno altri di libri scritti, soprattutto per i saggi rivoluzionari che abbiamo pubblicato in queste pagine. Ma non basta. Come si è dibattuto in questi giorni, Carola ha ragione. E lo dice anche il voto del faccendiere. Il voto di Lila e Aquilino, che ha fatto scendere il suo partito a 10 per cento, è un voto di disprezzo del suo partito. Ma non è un voto di disprezzo del suo partito.

Ma non è solo per il suo libro *La Smau per diletto* di Lila e Aquilino. Nemmeno altri di libri scritti, soprattutto per i saggi rivoluzionari che abbiamo pubblicato in queste pagine. Ma non basta. Come si è dibattuto in questi giorni, Carola ha ragione. E lo dice anche il voto del faccendiere. Il voto di Lila e Aquilino, che ha fatto scendere il suo partito a 10 per cento, è un voto di disprezzo del suo partito. Ma non è un voto di disprezzo del suo partito.

Il mondo di Asja

di Alja Berti

La solidità

La solidità è una qualità che si trova in ogni cosa. Ma non è solo per il suo libro *La Smau per diletto* di Lila e Aquilino. Nemmeno altri di libri scritti, soprattutto per i saggi rivoluzionari che abbiamo pubblicato in queste pagine. Ma non basta. Come si è dibattuto in questi giorni, Carola ha ragione. E lo dice anche il voto del faccendiere. Il voto di Lila e Aquilino, che ha fatto scendere il suo partito a 10 per cento, è un voto di disprezzo del suo partito. Ma non è un voto di disprezzo del suo partito.

La solidità

La solidità è una qualità che si trova in ogni cosa. Ma non è solo per il suo libro *La Smau per diletto* di Lila e Aquilino. Nemmeno altri di libri scritti, soprattutto per i saggi rivoluzionari che abbiamo pubblicato in queste pagine. Ma non basta. Come si è dibattuto in questi giorni, Carola ha ragione. E lo dice anche il voto del faccendiere. Il voto di Lila e Aquilino, che ha fatto scendere il suo partito a 10 per cento, è un voto di disprezzo del suo partito. Ma non è un voto di disprezzo del suo partito.

Barbara Boccassi

Maria Prusca

La solidità

Barbieri & Pini
Cacci Hille
Greenpeace Park, Shop 116-118-1187, The Moravia Drive,
WETHELDRILL PARK, NEW 2164

Maria Prusca
www.mariaprusca.com
tel. 02 87 87 87 87

La solidità
www.la-solidita.com
tel. 02 87 87 87 87

[illegible]

IL LIBRO DEL MESE



Musico Luciano Pavarotti

Il grande Pavarotti di J. Rossi, editore De Luca, 1992, 100 pagine, lire 1.200. Il libro di J. Rossi, uscito nel 1992, è stato il primo a dedicarsi alla carriera del tenore italiano. Oggi, con *Il grande Pavarotti*, si può dire che la biografia del tenore italiano è completa. Il libro di Rossi, infatti, è stato scritto da uno dei più famosi critici musicali italiani, e ha una struttura molto chiara. Il libro è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla vita di Pavarotti, la seconda parte è dedicata alla sua carriera, e la terza parte è dedicata alla sua arte. Il libro è molto interessante e ben scritto, e lo consiglio a tutti gli appassionati di musica.



Stefano Benni

"SESTRO" di Stefano Benni, editore De Luca, 1992, 100 pagine, lire 1.200. Il libro di Stefano Benni, uscito nel 1992, è stato il primo a dedicarsi alla carriera del tenore italiano. Oggi, con *Il grande Pavarotti*, si può dire che la biografia del tenore italiano è completa. Il libro di Benni, infatti, è stato scritto da uno dei più famosi critici musicali italiani, e ha una struttura molto chiara. Il libro è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla vita di Pavarotti, la seconda parte è dedicata alla sua carriera, e la terza parte è dedicata alla sua arte. Il libro è molto interessante e ben scritto, e lo consiglio a tutti gli appassionati di musica.



Angelo Paracchi

"Santo ad Angelo Paracchi" di Angelo Paracchi, editore De Luca, 1992, 100 pagine, lire 1.200. Il libro di Angelo Paracchi, uscito nel 1992, è stato il primo a dedicarsi alla carriera del tenore italiano. Oggi, con *Il grande Pavarotti*, si può dire che la biografia del tenore italiano è completa. Il libro di Paracchi, infatti, è stato scritto da uno dei più famosi critici musicali italiani, e ha una struttura molto chiara. Il libro è diviso in tre parti: la prima parte è dedicata alla vita di Pavarotti, la seconda parte è dedicata alla sua carriera, e la terza parte è dedicata alla sua arte. Il libro è molto interessante e ben scritto, e lo consiglio a tutti gli appassionati di musica.



Published

ALLORA! is published 12 times a year
by **Italian Australian News**

ABN 54 667 826 341

1 Coolatai Crescent
Bossley Park NSW 2176

PO Box 18
West Hoxton NSW 2171

Advertising

Requests for advertising should be sent to:
editor@alloranews.com

(02) 8786 0888

Circulation

1,000 copies paper
2,000 copies digital
5,000 total readership

Distribution

In paper to newsagencies,
community stakeholders,
clubs, associations, local councils,
representatives, medical centres,
restaurants and by email subscription.

Format

Monthly Newspaper,
Tabloid, 405 x 289mm portrait
55 gsm Improved Newsprint
Full colour

**GST is not included in the pricing in this kit,
agency commission will also have to be
added where applicable.**