

Mit den offiziellen Seiten
folgender Verbände:



A tavola!

Zeitschrift für italienische Küche, Kultur und Lebensart

Themenplan und Preisliste für 2022



Was ist „A tavola!“?

Die Küche und die Tischkultur Italiens sind beliebter denn je - höchste Zeit, sie sinnvoll und qualitätsorientiert zu kommunizieren! Wie schmeckt eine echte italienische Pizza, wie wird sie zubereitet? Welche sind die Original-Zutaten, warum sind sie so wertvoll? Warum ist ein Espresso schmackhafter als Filterkaffee? Warum sollte man sich den echten italienischen Restaurants anvertrauen?



A tavola! beantwortet seit über 15 Jahren diese Fragen und hilft den Lesern, sich einfacher und mit mehr Sicherheit zu den Werten und Vorteilen der italienischen Küche zu orientieren. Ein Informationsinstrument zur Kommunikation der italienischen Qualität und ihrem Wert mit einer besonderen Synergie - und auch ein Stück italienische Lebenskultur.

Eine Zeitschrift, die sich als Forum und als Promotion-Plattform für alles anbietet, was „Made in Italy“ ist - Gastronomie, Produzenten, Händler und natürlich Verbraucher. Die Verbreitung der Auflage von zurzeit 31.000 Exemplaren erfolgt über Importeure, den spezialisierten Großhandel und die italienische Gastronomie, Feinkost und Eiscafés.

Wer sind die Leser?

Die Kundschaft der italienischen Gastronomie - eine kaufkräftige Verbrauchergruppe mit kulturellem Interesse und Vorliebe für das Mediterrane. Diese Verbraucher sind offen für italienische Küche, Kultur und Lebensart - und auch ihrerseits in der Regel bereit, diese Begeisterung zu nähren und weiterzugeben.

Die italienischen Großhändler und Gastronomen. Da sie die Zeitschrift verbreiten und Fragen nicht ausbleiben, wird A tavola! für sie zur Pflichtlektüre, die qualitativ Maßstäbe setzt. Außerdem nutzen mehrere italienische Gastronomieverbände die Zeitschrift als Kommunikationsplattform, z.B. die Verbände APICE und Italian Sounding.

Welche Vorteile bietet A tavola! den Anzeigenkunden?

A tavola! vermittelt Originalität - denn sie wird mit Hilfe hochkarätiger Köche aus Italien und mit italienischen Autoren erstellt.

A tavola! erreicht sowohl die Verbraucher als auch Buyer und die Gastronomen. Durch diese Synergie setzt die Zeitschrift in Sachen Qualität

Maßstäbe, die sowohl für die kaufkräftigen Endverbraucher als auch für die qualitätsbewussten italienischen Gastronomen im Marketing relevant sind. A tavola! ist glaubwürdig, qualitätsorientiert und dient als Mitteilungsblatt für verschiedene italienische Verbände.

Preise / Auszeichnungen:



Premio ComItEs 2011



Trofeo Uniteis 2012



Premio Int. Meronis 2015



Riconoscimento MIG Stampa 2019

Die Zeitschrift

Objekt

A tavola! - Fach und Special-Interest-Zeitschrift für italienische Küche, Kultur und Lebensart, italienische Gastronomie

Zielgruppe

Italienische Gastronomie, Eisdielen, Kaffee-Bars, Groß- und Feinkosthändler sowie deren Kunden und Gäste

Erscheinungsweise, verbreitete Auflage

Zweimonatlich, 48 Seiten, 31.000 Exemplare

Verlag

Verlag Silzer GmbH „A tavola!“

Junkernstr. 3

29320 Hermannsburg

Tel.: 05052 / 91 21 18

Fax: 05052 / 91 21 19

www.a-tavola.info

info@a-tavola.info



Anzeigen & Preise

2/1 Seiten € 6.700.-	2 Dokumente 297 mm H x 210 mm B		Wichtig: Allen Formaten sollten 3 mm Beschnittzugabe auf allen Seiten hinzugefügt werden. Druckfähige Dateien (PDF, 300 dpi, CMYK) an: info@a-tavola.info
1/1 Seite € 3.600.-		297 mm H x 210 mm B	2 Dokumente 148 mm H x 210 mm B
1/2 Seite € 1.900.-		297 mm H x 105 mm B	148 mm H x 210 mm B 2 Dokumente 74 mm H x 210 mm B
1/3 Seite € 1.400.-		297 mm H x 70 mm B	98 mm H x 210 mm B
1/4 Seite € 1.100.-		297 mm H x 52 mm B	74 mm H x 210 mm B 148 mm H x 105 mm B

Rubrikanzeigen - Spaltenanzahl (1 Spalte = 44 mm) x Höhe x € 3,50

Januar

- Getränke: Spezial - Olivenöl
- Gerichte: Pasta
- Region: Friaul Julisch Venetien

Erscheinungsdatum: 30.12.2021
 Redaktionsschluss: 01.12.2021
 Anzeigenschluss: 01.12.2021



März

- Getränke: Aperitivo
- Gerichte: Fisch & Muscheln
- Region: Marken

Erscheinungsdatum: 28.02.2022
 Redaktionsschluss: 01.02.2022
 Anzeigenschluss: 01.02.2022

Mai

- Getränke: Weißwein und Spumante
- Gerichte: Reis und Risotto
- Region: Abruzzen

Erscheinungsdatum: 30.04.2022
 Redaktionsschluss: 01.04.2022
 Anzeigenschluss: 01.04.2022



Juli

- Getränke: Sommerdrinks
- Gerichte: Die DOP-Käsesorten
- Region: Ligurien

Erscheinungsdatum: 30.06.2022
 Redaktionsschluss: 01.06.2022
 Anzeigenschluss: 01.06.2022

September

- Getränke: Große Rotweine
- Gerichte: Pilze und Trüffel
- Region: Kalabrien

Erscheinungsdatum: 31.08.2022
 Redaktionsschluss: 01.08.2022
 Anzeigenschluss: 01.08.2022



November

- Getränke: Destillate und Digestifs
- Gerichte: Dolci und Desserts
- Region: Latium

Erscheinungsdatum: 31.10.2022
 Redaktionsschluss: 03.10.2022
 Anzeigenschluss: 03.10.2022

Neu: Rubrik-Anzeigen

Kleine Anzeige, kleines Geld, aber große Sichtbarkeit in unserer neuen, thematisch geordneten Rubrik.

1 Kleinanzeige, 47mm x 88mm (vertikal oder horizontal) mit 1 Foto, Payoff-Zeile, Kurzbeschreibung und Kontakten. Nur im Jahresvertrag (6 Ausgaben in Folge), Abrechnung pro Ausgabe mit jeweils 2 Belegexemplaren.

€ 260,- netto je Ausgabe

Berufsbekleidung: Neustart, aber mit Stil!



Höchste Qualität. Modern & chic, dabei funktional und bequem: Die neue Corporate Identity für Ihr Team wartet auf Sie!

Foodesigners Milano
 Tel.: +39/ 0123/ 456789
 www.foodesigners.info

PIZZA: Emissionsarme Holzbacköfen



Für Gasträum, Terrasse oder Lieferservice, sparsam und temperaturkontrolliert: Wir machen Ihre Pizzeria zukunftsfähig!

Foodesigners Milano
 Tel.: +39/ 0123/ 456789
 www.foodesigners.info

Referenzen

Man sagt über uns....



„Seit bindi im Jahr 2006 angefangen hat, mit A tavola! zu arbeiten, haben wir keine Ausgabe ausgelassen - und voraussichtlich werden wir so weitermachen!“

Niels Konzack, Geschäftsführer der bindi Deutschland GmbH, 2016

„Zur redaktionellen Betreuung unserer hauseigenen Zeitschrift „Viva Italia“ kam für das CFT-Team nur die Zusammenarbeit mit A tavola! in Frage, denn die Redaktion ist erfahren, recherchiert bestens und stellt die italienischen Köstlichkeiten genau so dar, wie es sein soll!“

Sebastian Beier, Traget Group Manager bei Metro Cash&Cary Deutschland, 2016



Fortbildungskurse

„A tavola! è un ottimo esempio di come si può comunicare gli originali, frenare la contraffazione e quindi migliorare la situazione di tutto il settore agroalimentare italiano. Complimenti per la serietà del vostro lavoro e per la vostra dedizione: Non ricevete un cent di contributo dall'Italia, anche se personalmente sono dell'opinione che lo meritereste molto di più di altre iniziative, e ciò nonostante non vi arrendete... Siete forti e rendete più forti tutti coloro che operano sulla fascia agroalimentare italiana in Germania!“

Giuseppe Scigliano, President des ComitEs Hannover, 2016



Partner an der Seite des Gastronomen

A tavola! mit dem ComitEs-Preis ausgezeichnet

Hannover, 02. Dezember 2011
Gegen Ende des 6. Jahres seit ihrer Gründung erhält die Zeitschrift A tavola! auch offizielle Anerkennung.

Am 02. Dezember 2011 überreichten der Generalkonsul von Hannover, Dott. Gianpiero Caprin, sowie der Präsident des niedersächsischen Komitees der Italiener im Ausland, Giuseppe Scigliano, den ComitEs-Preis an die Redaktion - für außerordentliches Engagement und Professionalität bei der Verbreitung der italienischen eno-gastronomischen Kultur im Ausland.

Eine besondere Ehre, zumal es der erste ComitEs-Preis ist, der einer Zeitschrift verliehen wird! Wir freuen uns über diese Anerkennung - und bedanken uns bei unseren Lesern und Kunden, denn Sie haben es uns ermöglicht, so weit zu kommen! Wir sehen in diesem Preis den Ansporn, weiterhin wie bisher als Forum für Gusto und Cultura all'italiana in Ihren höchsten Formen einzutreten.



ComitEs-Preis 2011

A tavola! erhält den Jahrespreis von Uniteis e.V.

Langgans, 03. Dezember 2012
Auf der jährlich stattfindenden internationalen Messe des Eishandwerks in Langgans findet auch das Jahrestreffen des Verbands der italienischen Speiseeishandwerker in Deutschland - kurz Uniteis e.V. - statt. Der Verband vergibt jährlich eine Trophäe, als Preis für besondere Verdienste um das traditionelle Eishandwerk, und dieser Preis wurde am 03. Dezember 2012 der Zeitschrift A tavola! verliehen.

Wie schon im Vorjahr mit dem ComitEs-Preis wird uns wieder eine große Ehre zuteil, für die wir uns herzlich bedanken. Denn gern schreiben wir über die Exzellenzen Italiens, aber wir sind hocherfreut, wenn man auch über uns spricht.

Bereits zum zweiten Mal können wir sagen: A tavola! ist die einzige Zeitschrift, die je einen solchen Preis bekommen hat, und wir sind stolz darauf!



Uniteis-Preis 2012

Internationaler Meronis-Preis 2015 - A tavola! unter den Gewinnern

Milano, 22. Juli 2015

Seit 3 Jahren zeichnet die FAOPI (Federazione Agricoltori Italiani - Verband der italienischen Landwirtschaft) Persönlichkeiten und Unternehmen aus, die sich auf besondere Weise um die italienische Landwirtschaft verdient gemacht haben. Der Preis ist der internationale Meronis-Preis, der dieses Jahr auf der Weltausstellung EXPO in Mailand verliehen wurde - anlässlich des 20-jährigen Jubiläums der FAOPI. Die Zeitschrift A tavola! wurde mit dem Preis ausgezeichnet, weil sie auf besonders seriöse, kontinuierliche und effektive Weise die Exzellenzen der italienischen Produktion im Ausland darstellt. „Noch dazu in Deutschland, einem Markt, der für uns den wichtigsten in Europa darstellt. Wir bedanken uns für die Arbeit von A tavola! und wünschen mit diesem Preis alles Gute für die Zukunft!“ - so der Präsident der FAOPI, Gianfranco Grieco. Ergo: Wir sind happy! Ist nach dem ComitEs-Preis und dem Uniteis-Preis nun die dritte Auszeichnung für uns. Wir machen so weiter, offenbar machen wir wenig falsch und viel richtig!!



int.Meronis-Preis 2015

„Per le eccellenze agroalimentari dell'Italia, non c'è alternativa ad una comunicazione efficace, seria ed approfondita. A tavola! svolge questo lavoro in Germania in modo esemplare, e farò il possibile per aiutare questa iniziativa!“

On. Mario Caruso, Patronat SIAS, des italienischen Parlaments, 2015

„Siete molto bravi e state facendo una rivista meravigliosa che promuove le eccellenze italiane ed aiuta tantissimi operatori nella gastronomia. Complimenti vivissimi e continuate così! Sarebbe ora che lo Stato italiano vi dia un supporto!“

Giorgio Cendron, Geschäftsführer des Verbands für Eishandwerk Uniteis e.V., 2018

Nutzen Sie A tavola!

- um Ihre Produkte und Dienstleistungen vorzustellen
- um Ihren Kunden zu zeigen, was Sie zu bieten haben
- um Ihre Originalität zu unterstreichen
- um mehr Umsatz und Potenzial in einem kaufkräftigen Markt zu generieren

Was können wir für Sie tun?

Sprechen Sie uns gerne an!

Zeitschrift A tavola!
Junkernstr. 3
D-29320 Hermannsburg
Tel.: +49 / (0)5052 / 91 21 18
Mail: info@a-tavola.info
Site: www.a-tavola.info

