

Mit den offiziellen Seiten
folgender Verbände:



A tavola!

Zeitschrift für italienische Küche, Kultur und Lebensart

Themenplan und Preisliste für 2026

20 JAHRE!



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 20 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

Wichtig:

Allen Formaten sollten 3 mm Beschnittzugabe auf allen Seiten hinzugefügt werden.

Druckfähige Dateien (PDF, 300 dpi, CMYK) an:

info@a-tavola.info

2/1 Seiten

€ 6.700.-

2 Dokumente
297 mm H x 210 mm B

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 € 4,00

Januar

- Getränke: Il Caffè
- Gerichte: La Pasta
- Region: Latium

Erscheinungsdatum: 31.12.2025
 Redaktionsschluss: 01.12.2025
 Anzeigenschluss: 01.12.2025

März

- Spezial: Tomaten
- Gerichte: La Pizza
- Region: Umbrien

Erscheinungsdatum: 28.02.2026
 Redaktionsschluss: 30.01.2026
 Anzeigenschluss: 30.01.2026

Mai

- Getränke: Weißwein und Spumante
- Gerichte: Eishandwerk
- Region: Kampanien

Erscheinungsdatum: 30.04.2026
 Redaktionsschluss: 01.04.2026
 Anzeigenschluss: 01.04.2026

Juli

- Getränke: Sommerdrinks
- Gerichte: Salat und Buffet
- Region: Ligurien

Erscheinungsdatum: 30.06.2026
 Redaktionsschluss: 01.06.2026
 Anzeigenschluss: 01.06.2026

September

- Getränke: Rotweine
- Gerichte: Die Mittelmeer-Diät
- Region: Emilia-Romagna

Erscheinungsdatum: 31.08.2026
 Redaktionsschluss: 31.07.2026
 Anzeigenschluss: 31.07.2026

November

- Getränke: Destillate und Liköre
- Gerichte: Käsesorten Italiens
- Region: Aosta-Tal

Erscheinungsdatum: 30.10.2026
 Redaktionsschluss: 01.10.2026
 Anzeigenschluss: 01.10.2026

**Klein & fein: Rubrik-Anzeigen**

Kleine Anzeige, kleines Geld, aber große Sichtbarkeit in unserer 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.

**€ 280,- 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 Gastraum, Terrasse oder Lieferservice, sparsam und temperaturkontrolliert: Wir machen Ihre Pizzeria zukunftsfähig!

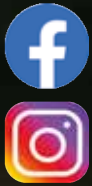
Foodesigners Milano
 Tel.: +39/ 0123/ 456789
www.foodesigners.info

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!

20 JAHRE!



a_tavola.info

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

