



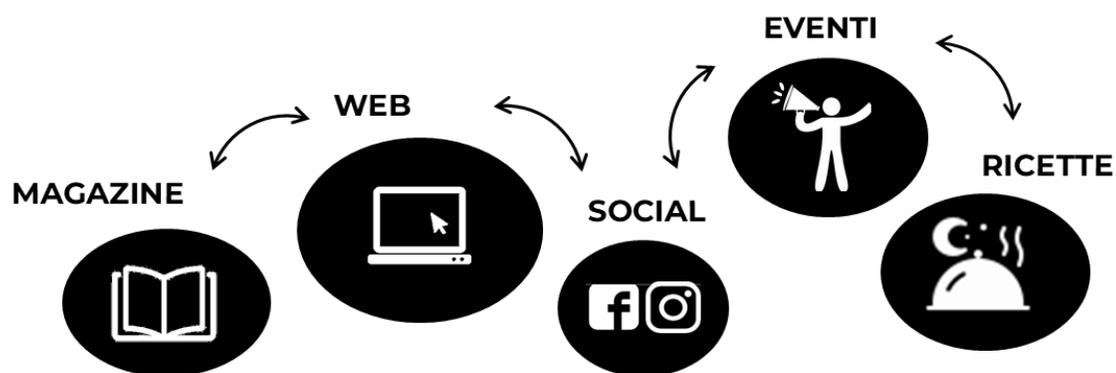
sale & pepe

Media Kit 2025

Il sistema Sale&Pepe

sale&pepe è il brand che fa **cultura del cibo** da oltre 35 anni, attraverso uno storytelling suggestivo che unisce proposte di ricettazione sempre originali ai servizi che parlano di territori e itinerari enogastronomici, tradizione e nuove tendenze, ingredienti e saper fare in cucina.

Un sistema di comunicazione integrato che raggiunge ogni mese:



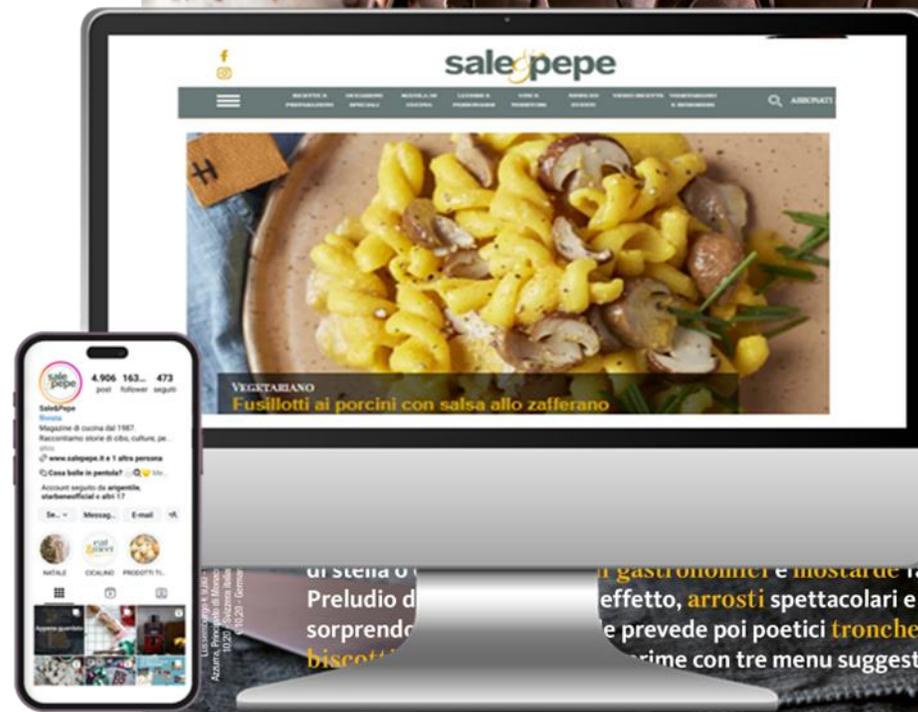
oltre 2,6 MLN di contatti lordi

Fonte dati: Total Audience, stima Editore

sale&pepe

SALEPEPE.IT
DICEMBRE 2024

TRONCO D'ALBERO
AI FUNGHETTI



di stella O
Preludio d
sorprend
bisott

la forma
di gastronomi e mostarde fatte in casa.
effetto, arrostiti spettacolari e pesci che
e prevede poi poetici tronchetti e irrinunciabili
prime con tre menu suggestivi

Mission e posizionamento

Da oltre trent'anni **Sale&Pepe** esprime l'anima della cucina italiana e si fa interprete privilegiato del gusto e della cultura del cibo.

Storie, luoghi e sapori si mescolano in una narrazione appassionata ispirata dall'amore per il cibo e la cucina.

Dove le ricette sono protagoniste.

Proposte sempre inedite e originali, raccontate attraverso l'eleganza delle immagini, che esprime la cura nella preparazione e lo stile ricercato nella presentazione.

Alle ricette si accompagnano ampi servizi dove sono protagonisti i prodotti tipici del territorio, i luoghi eccellenti del gusto, gli ingredienti di stagione, il vino e i suoi abbinamenti, ispirazioni e tendenze dell'enogastronomia.

Numerose anche le rubriche dedicate alla tavola e al design in cucina, alla sostenibilità, al made in Italy.

Ogni numero è una continua fonte di ispirazione, originale e appassionante... **da collezionare!**



Target

Sale&Pepe si rivolge a tutti gli **amanti del gusto**.

Le lettrici sono principalmente **donne**, di età compresa nella fascia **35-64 anni**.

Amano cucinare per sé e per gli altri, prestano particolare cura all'arte del ricevere.

Sono appassionate di **cucina, lifestyle e itinerari enogastronomici**.



Diffusione e audience

Direttore Responsabile: **Laura Maragliano**

MAGAZINE

Periodicità: **mensile**

Prezzo di copertina: **4,50 €**

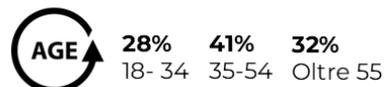


SOCIAL PLATFORM



UU/mese

Pagine viste/mese



Fonte dati:
Diffusione, Ads Media
Gennaio-Settembre 2024;
Readership stima Editore;
sito Google Analytics Media
Gennaio-Novembre 2024.



Contenuti

INGREDIENTI E RICETTAZIONE

Tema del mese	Semplici piaceri
Ispirazioni	La dolce vita
Passioni	Ricetta gourmet
Bontà di stagione	

LUOGHI, ITINERARI E ISPIRAZIONI

Luoghi eccellenti
Le tappe del gusto
Living (momenti di convivialità dalle ambientazioni suggestive)

PROTAGONISTI

Dietro le quinte
Scelti da Sale&Pepe

MONDO DEL VINO

Enoteca (a cura di Sandro Sangiorgi)
Bere bene (a cura di Daniele Cernilli)

RUBRICHE

I magnifici 7 – A proposito di vino
Made in Italy – Conoscere e gustare le eccellenze
Pianeta extravergine
Se il cibo cambia la terra (sostenibilità)
Utile e dilettevole – Storie di oggetti in cucina
Mode e manie – Decor, design e dintorni



Speciali Magazine 2025

➤ **APRILE: appuntamento Vinitaly 2025**

In occasione di Vinitaly 2025 Sale&Pepe ospiterà un servizio di approfondimento sui trend e le novità emergenti del settore vitivinicolo.

A cura di Daniele Cernilli.

Sarà, inoltre, realizzato un **video reportage dalla fiera**, con interviste ai protagonisti del settore. Il video sarà pubblicato sul **sito** e sulla **pagina IG** di Sale&Pepe in formato pillole.

➤ **GIUGNO/OTTOBRE: Sale&Pepe Wine**

Due appuntamenti speciali sul mondo vino, declinati in un formato di grande impatto con cover rovesciata dedicata. **A partire dal tema della stagionalità parleremo di vitigni, cantine e territori, famiglie del vino, enoturismo, etichette e abbinamenti.**

GIUGNO: vini per l'estate

OTTOBRE: vini per la stagione autunno/inverno



Speciali digitali 2025

«TUTTO SU ... , IL MESE DI ... »

Ogni mese **Sale&Pepe** dedica un focus tematico a un ingrediente, un alimento o un prodotto simbolico, ispirandosi alle Giornate Mondiali del Cibo, stagionalità, tradizione e tendenze contemporanee.

L'approfondimento, con format editoriali dedicati, sarà declinato su tutte le piattaforme digitali del brand.

SITO: sezione dedicata con lancio in HP per tutto il mese di uscita.

FACEBOOK: lanci settimanali ai contenuti inseriti all'interno dello speciale sul sito.

INSTAGRAM:

- carosello settimanale di approfondimento
- reel di creator selezionati dalla redazione
- intervista a chef specializzati e/o mini-reportage in un laboratorio-azienda

Lo speciale sarà lanciato anche sul magazine nella rubrica **Social Food**, dedicata ai creator che collaborano mensilmente con la testata.



Speciali digitali 2025

CALENDARIO

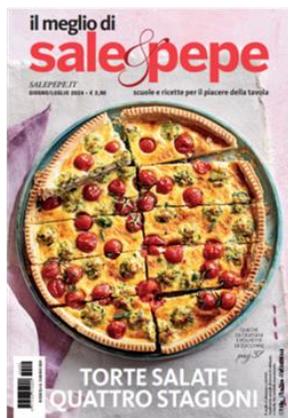
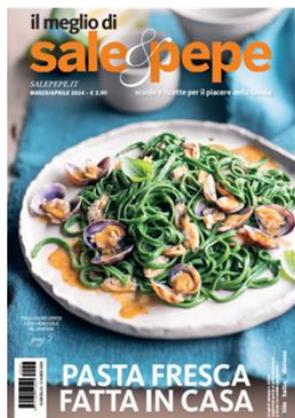
- GENNAIO (Veganuary): **cucina vegetale**
- FEBBRAIO (San Valentino): **cioccolato, la forma della felicità**
- MARZO (17 marzo, giornata mondiale delle torte): **passione torte**
- APRILE (22 aprile, giornata della Terra): **sostenibilità**
- MAGGIO: **i trend del cibo** (Tuttofood)
- GIUGNO: **gelato**
- LUGLIO e AGOSTO: **pizza**
- SETTEMBRE: **back to school & work** (bambini e meal prep)
- OTTOBRE: **pane e pasta, da nonna a next gen**
- NOVEMBRE: **«Free from», quando la cucina diventa inclusiva**
- DICEMBRE: **la tavola di Natale**



Il meglio di Sale&Pepe

Spin-off del magazine Sale&Pepe, ci propone ogni numero una straordinaria raccolta monografica tratta dal suo ricchissimo database di ricette.

I temi più amati e popolari della cucina italiana in una serie di imperdibili guide in un'elegante edizione brossurata di 100 pagine. Tutte da collezionare.



Possibilità di sponsorizzazione in esclusiva con pagine tabellari nelle posizioni II - III - IV di copertina e contenuti advertorial realizzati dal team Sale&Pepe per il cliente.

CALENDARIO 2025

- **Marzo**
- **Giugno**
- **Settembre**
- **Novembre**



sale & pepe media 