

Cresce Levante Prof, la decima edizione festeggia un +20 per cento di operatori

13 Marzo 2026

di **Redazione**



BARI – Si è conclusa con grande successo la decima edizione di Levante Prof, la mostra internazionale dedicata al mondo dell’enoagroalimentare e del settore Ho.Re.Ca., che per quattro giorni ha trasformato la Fiera del Levante di Bari in un punto di incontro per professionisti, aziende e operatori del settore provenienti da tutta Italia e dall’estero.

La manifestazione ha registrato un incremento del 20% delle presenze rispetto all’edizione precedente, favorendo migliaia di scambi commerciali tra operatori nazionali e internazionali.

Su una superficie di oltre 20.000 metri quadrati, Levante Prof ha ospitato 250 espositori e

400 aziende tra dirette e rappresentate, che hanno espresso grande soddisfazione sia per l'affluenza sia per la qualità del pubblico professionale, composto da operatori della ristorazione, della pasticceria, della panificazione, della gelateria e del mondo bar e beverage.

Numerose sono state le testimonianze raccolte tra gli espositori, tra cui: “Partecipiamo a Levante Prof da diverse edizioni ed è un appuntamento a cui non possiamo rinunciare. La fiera ci offre l’opportunità di incontrare clienti storici ma anche di sviluppare nuovi contatti commerciali con operatori altamente qualificati”. E ancora: “Siamo presenti a Levante Prof da pochi anni, ma i risultati sono stati subito molto positivi. Abbiamo avuto numerosi contatti e interessanti opportunità di collaborazione. È importante avere nel Sud Italia una fiera di settore così ben organizzata e con un pubblico professionale”. Infine: “Per noi è stata un’esperienza molto positiva. L’affluenza e la qualità dei visitatori ci hanno colpito e abbiamo avviato diversi contatti che potranno trasformarsi in collaborazioni nei prossimi mesi”.

Tra gli appuntamenti più seguiti della manifestazione anche la finale dell’ottava edizione di Divina Colomba, il concorso nazionale dedicato alla colomba artigianale, organizzato da Goloasi. A conquistare il primo posto nella categoria Tradizionale è stato **Camillo Tosi** de La Dolce Tuscia di Capranica (Viterbo). **Antonio Masulli** di Caffè Masulli 1927 di Somma Vesuviana (Napoli) ha vinto la categoria Cioccolato, mentre **Antonio Chiumiento** della Pasticceria delle Grazie di Eboli (Salerno) si è aggiudicato la categoria Salata.

La competizione, giudicata da una giuria di professionisti del settore, ha rappresentato uno dei momenti più attesi del programma, mettendo in luce l’eccellenza artigianale italiana nel campo dei grandi lievitati pasquali.

Camillo Tosi, Antonio Masulli e Antonio Chiumiento incoronati da “Divina Colomba”

“Questa edizione di Levante Prof – dice **Gaetano Frulli**, presidente della Nuova Fiera del Levante – ha registrato un grande successo nei numeri, nella partecipazione, nella qualità degli espositori e degli allestimenti. La progettazione e l’organizzazione della manifestazione hanno permesso di mettere realmente in connessione l’intero mondo del fuoricasa: aziende produttrici, imprese di servizi, realtà specializzate in macchinari, accessori e soluzioni per la distribuzione nel settore hanno convissuto in un unico spazio, generando dialogo, opportunità

e visioni condivise. Inoltre, è stata data grande attenzione ai temi delle competenze e delle professionalità richieste oggi dal settore, attraverso convegni e momenti di approfondimento di alto valore. Questo fermento conferma che Levante Prof sta concretamente diventando il punto di riferimento del Centro-Sud Italia per il settore Ho.Re.Ca.”.

“Siamo molto soddisfatti – commenta con entusiasmo **Edgardo Amendola**, organizzatore di Levante Prof – dei risultati raggiunti in questa decima edizione. La crescita del numero di visitatori e la qualità degli operatori presenti confermano Levante Prof come un appuntamento sempre più strategico per il settore Ho.Re.Ca. nel Sud Italia e nel bacino del Mediterraneo. Siamo già al lavoro per la prossima edizione del 2028, con l’obiettivo di continuare a far crescere la manifestazione e offrire sempre nuove opportunità di incontro, formazione e sviluppo commerciale per aziende e professionisti”.