

## A Levante Prof protagonisti i maestri del gelato artigianale. Taila Semerano vince il “Trofeo PuntoIT”

11 Marzo 2026



BARI - È **Taila Semerano** della gelateria e pasticceria “Da Ciccio” di Ostuni (Brindisi), storica attività nata più di 60 anni fa, ad aggiudicarsi il primo premio del concorso di gelato artigianale “Trofeo PuntoIT”.

Sul podio, al secondo posto **Marco Bettini** della gelateria La Veneta di Castiglioncello, in provincia di Livorno, e al terzo posto **Maria Antonietta Salamida** della Cremeria Gelateria “Un posto Felice” di Massafra (Taranto).

L’edizione di quest’anno ha visto i maestri gelatieri confrontarsi nella realizzazione di un gelato all’olio extravergine di oliva, ingrediente simbolo della tradizione mediterranea - e soprattutto pugliese - sempre più apprezzato anche nella gelateria artigianale per la sua capacità di esaltare gusto, struttura e qualità delle materie prime.

Sono stati conferiti riconoscimenti ai primi dieci maestri gelatieri classificati, che accederanno alla classifica ranking ufficiale della VI edizione della Coppa Italia di Gelateria 2026.

Giunto alla decima edizione, il concorso si è svolto durante la terza giornata di Levante Prof, la manifestazione di riferimento nel Mezzogiorno dedicata ai settori alimentazione, panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento, pubblici esercizi, hotellerie e mixology, in corso alla Fiera del Levante di Bari.

L'evento, promosso dall'Associazione Italiana Gelatieri in collaborazione con la rivista specializzata "puntoIT", ha visto la partecipazione di numerosi maestri gelatieri provenienti da tutta Italia, pronti a sfidarsi con creatività e tecnica. Le loro produzioni sono state valutate da una giuria di autorevoli esperti, tra i quali **Claudio Pica**, vicepresidente vicario Fiepet Confesercenti Nazionale, e **Claudio Bove**, presidente Aig Puglia.

"Il gelato artigianale italiano - ha detto Claudio Pica - continua a dimostrare grande capacità di innovazione senza perdere il legame con i prodotti identitari dei territori. La scelta dell'olio extravergine di oliva come ingrediente della prova ha messo in evidenza la qualità delle materie prime e il talento dei maestri gelatieri nel trasformarle in creazioni originali e di alto livello".

"Levante Prof - ha aggiunto **Edgardo Amendola**, organizzatore della manifestazione - è un punto di incontro per i professionisti del settore e un'occasione per valorizzare il talento e la creatività degli artigiani del gusto. Eventi come il Trofeo PuntoIT dimostrano quanto la gelateria artigianale italiana sia capace di innovare, mantenendo un forte legame con le tradizioni e con i prodotti di eccellenza dei nostri territori".

Levante Prof celebra non solo l'arte del gelato, ma anche l'eccellenza della pasticceria artigianale italiana con il concorso Divina Colomba, organizzato da Goloasi e dedicato alla colomba artigianale, in programma oggi alla Fiera del Levante.

La fiera resterà aperta fino a oggi alle ore 19. L'ingresso è riservato agli operatori del settore.