

Levante Prof, a Bari la nona edizione della fiera dell'eno-agroalimentare

3 Marzo 2025



BARI – Con più di 250 stand distribuiti su oltre 10 mila metri quadrati di spazio espositivo nel nuovo padiglione della Fiera del Levante di Bari, la nona edizione di Levante Prof si conferma anche quest'anno come una vetrina internazionale di riferimento.

La manifestazione sarà dedicata ai comparti di alimentazione, panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento, pubblici esercizi e hotellerie, offrendo una panoramica completa sulle ultime tendenze e innovazioni.

“Siamo entusiasti – dice **Ezio Amendola**, organizzatore della manifestazione – di questa nona edizione di Levante Prof, che sta già riscuotendo un enorme successo. Con oltre 250 stand e 500 aziende tra dirette e rappresentate questa edizione non solo supera le aspettative, ma si consolida come il principale punto di incontro per i professionisti dell'eno-

agroalimentare italiano”.

Un risultato che conferma la rilevanza dell’esposizione internazionale, come sottolinea **Gaetano Frulli**, presidente della Nuova Fiera del Levante: “Come dimostrato in tutti questi anni supportati da numeri di espositori e visitatori molto rilevanti, Levante Prof è una fiera di settore molto importante, capace di attirare l’attenzione sia dei professionisti che del pubblico in generale. Questo perché non si limita soltanto a proporre un’area espositiva corredata da numerose attività ed aziende, ma propone anche un ampio ventaglio di appuntamenti dedicati all’informazione e alla formazione di un settore trainante e strategico per la nostra economia”.

Oltre alla parte espositiva, Levante Prof – che anche nel 2025 ha ottenuto ufficialmente la qualifica “internazionale” da parte della Regione Puglia – ospiterà circa un centinaio di eventi, tra cui contest, cooking show, masterclass, corsi di aggiornamento e convegni, con autorevoli relatori ed esperti che offriranno opportunità di formazione e laboratori esperienziali ai professionisti del settore, esplorando nuove soluzioni e strumenti strategici per affrontare le sfide future di mercato.

Tra gli eventi in programma ritorna il “Premio Trofeo PuntoIT” – la tappa nazionale di “Coppa Italia di Gelateria” -, organizzato in collaborazione con l’Associazione Italiana Gelatieri e la rivista di settore puntoIT, che premia il miglior gelato artigianale con “Creme Tradizionali alla base dei prodotti Tipici Pugliesi”. Maestri gelatieri provenienti da tutta Italia parteciperanno al concorso con premi fino al decimo posto. I primi due classificati potranno accedere di diritto alla Finale di Coppa Italia 2025 – che si svolgerà a Roma a novembre -, mentre il primo classificato avrà la possibilità di partecipare al Concorso Miglior Gelatiere dell’anno a Rimini nel gennaio 2026.

“Essere presenti anche quest’anno a Levante Prof – afferma **Claudio Pica**, vice presidente Vicario Fiepet Confesercenti Nazionale – è un’occasione significativa per valorizzare e promuovere il gelato artigianale italiano. In fiera saremo accompagnati dal presidente dell’Associazione Italiana Gelatieri, **Vincenzo Pennestrì**, e da **Mario Serani** e **Claudio Bove**, Ambasciatori del gelato italiano nel mondo che, grazie ai momenti di dimostrazioni e interviste, contribuiranno a celebrare e diffondere la cultura del gelato artigianale, rafforzando il legame tra tradizione e innovazione”.

Durante l’evento, sarà anche presentata la 37esima edizione di “Gelato a Primavera” e altre iniziative come il “Gelato Day” e l’attesissimo “Gelato Halleluja”, che si svolgerà a Roma il 23 e 24 marzo 2025.

Inoltre, è in programma la sesta edizione del concorso Divina Colomba, che premia l'eccellenza dei grandi lievitati artigianali in Italia. Organizzata da Goloasi per valorizzare la produzione artigianale della colomba pasquale, la gara premierà la "Miglior Colomba Artigianale Tradizionale", la "Miglior Colomba Artigianale al Cioccolato" e la "Miglior Colomba Artigianale Salata".

Di grande rilevanza sarà la presenza della Fippa-Federazione Italiana Panificatori e Affini che, durante i quattro giorni di fiera, coinvolgerà i visitatori qualificati in un viaggio sensoriale nel mondo della panificazione.

"Attraverso la preparazione e la degustazione - commenta **Emma Prunella**, segretaria del Mezzogiorno Federazione Italiana Panificatori e Affini - di prodotti da forno come focaccia e pane, i partecipanti scopriranno i 'segreti' del settore. Un'opportunità per immergersi nei profumi e nei sapori dell'arte bianca' artigianale".

La fiera sarà inaugurata domenica 9 marzo alle 11,00 e rimarrà aperta sino a mercoledì 12 marzo dalle ore 10 alle ore 19. L'ingresso è riservato agli operatori del settore.