

Levante Prof: a Bari quattro giorni di formazione, competizioni e networking per i professionisti del food & beverage

25 Febbraio 2026

di **Redazione**



BARI – La decima edizione di Levante Prof, in programma dall'8 all'11 marzo alla Fiera del Levante di Bari, si prepara a confermarsi non solo come grande vetrina espositiva del food & beverage, ma anche come centro di formazione, confronto e aggiornamento professionale per gli operatori di alimentazione, panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento, pubblici esercizi e hotelierie e mixology.

Oltre ai 20.000 mq di area espositiva che ospiteranno 400 aziende e 250 espositori, Levante Prof 2026 proporrà un calendario articolato di centinaia di eventi, tra cooking show,

masterclass, contest, corsi di aggiornamento e convegni tematici, pensati per offrire contenuti di alto profilo agli operatori del settore.

“La decima edizione di Levante Prof – afferma **Gaetano Frulli**, presidente della Nuova Fiera del Levante – rappresenta un traguardo significativo per tutto il comparto HO.RE.CA del Sud Italia. In questi anni la fiera è cresciuta fino a diventare il più importante appuntamento B2B del Mezzogiorno dedicato ai professionisti del mondo food, capace di coinvolgere l'intera filiera e di attrarre operatori da tutto il Paese. Il nostro obiettivo è valorizzare il Made in Italy tecnologico ed enoagroalimentare, offrendo alle imprese uno spazio qualificato dove incontrarsi, formarsi e costruire nuove opportunità di sviluppo. Questa edizione conferma un percorso di crescita solido, frutto della collaborazione tra organizzatori, aziende e istituzioni che credono nel potenziale di un settore, quello fieristico, strategico per l'economia nazionale”.

Tra gli appuntamenti più attesi torna il Premio Trofeo PuntoIT, tappa ufficiale della Coppa Italia di Gelateria 2026, che vedrà sfidarsi maestri gelatieri provenienti da tutta Italia.

Organizzato in collaborazione con l'Associazione Italiana Gelatieri e la rivista di settore puntoIT, il concorso sarà accompagnato da dimostrazioni tecniche, talk dedicati alla comunicazione in gelateria e prove pratiche.

“Essere presenti anche quest'anno a Levante Prof – sottolinea **Claudio Pica**, vice presidente vicario Fiepet Confesercenti Nazionale – è un'occasione strategica per valorizzare i mestieri dell'artigianato alimentare. In particolare, la gelateria artigianale è un'eccellenza del Made in Italy che merita spazi di visibilità, formazione e promozione come quelli offerti dalla manifestazione”.

L'iniziativa culminerà con la premiazione del Miglior Gelato Artigianale all'olio extra vergine di oliva. Saranno conferiti riconoscimenti ai primi dieci Maestri gelatieri classificati, che accederanno alla classifica ranking ufficiale della Coppa Italia di Gelateria 2026.

Ampio spazio sarà dedicato anche al mondo della panificazione e della pasticceria con corsi e dimostrazioni dedicate ai grandi lievitati, come l'ottava edizione del concorso Divina Colomba, che premierà le migliori colombe artigianali nelle categorie tradizionale, al cioccolato e salata.

Di rilievo la partecipazione della Federazione Italiana Panificatori e Affini (Fippa), che coinvolgerà i visitatori qualificati in un percorso esperienziale tra impasti, profumi e degustazioni, raccontando i valori e le competenze dell'arte bianca artigianale. Nell'ambito

del programma, la Federazione promuoverà il convegno “L’importanza dei lievitati nel mondo dello sport e dell’uomo”, dedicato al ruolo nutrizionale, culturale e sociale dei prodotti da forno nella vita quotidiana e nell’alimentazione sportiva.

“Con il suo ricco calendario di appuntamenti, Levante Prof 2026 si conferma – dice l’organizzazione della fiera – una piattaforma dinamica di crescita professionale, capace di unire business, formazione e cultura gastronomica, valorizzando le eccellenze italiane e il ruolo strategico del Mezzogiorno nel panorama agroalimentare internazionale”.

La fiera sarà inaugurata domenica 8 marzo alle ore 11,00 e rimarrà aperta sino a mercoledì 11 marzo dalle ore 10 alle ore 19. L’ingresso è riservato agli operatori del settore.