



Levante PROF 2023: l'agroalimentare italiano va in scena a Bari

Dal 12 al 15 marzo, presso la Fiera del Levante, torna l'ottava edizione del salone dedicato al Food & Wine italiano. Sono attese oltre 200 aziende nei settori panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento, pubblici esercizi & hotellerie

Levante PROF 2023 torna a Bari **dal 12 al 15 marzo** e, all'interno dei padiglioni della Fiera del Levante, propone un'ottima selezione di aziende di qualità operanti nel settore agroalimentare.

Sono già **oltre 200 gli espositori che hanno confermato la loro partecipazione** all'ottava edizione dell'importante kermesse e che presenteranno al pubblico prodotti di panificazione,

pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento e hotellerie.

Per quattro giorni il capoluogo pugliese diventerà la capitale del “made in Italy” agroalimentare che, in base alle prenotazioni già pervenute, occuperà oltre 20 mila mq di superficie espositiva del nuovo padiglione fieristico.



Il Salone occuperà 20 mila mq di superficie della Fiera del Levante.

Levante PROF 2023: a Bari quattro giorni di business

In un Sud sempre criticato per non impegnarsi abbastanza nel promuovere le proprie potenzialità, **Levante PROF 2023** diventerà una grande opportunità di business per le aziende le quali potranno portare a Bari i loro prodotti ma anche informare il mercato delle novità in cantiere e incontrare i vari attori, finalmente *face to face*.

Nella quattro giorni non mancheranno eventi collaterali come **cooking show**, seminari, conferenze e contest che si svolgeranno nelle aree comuni e negli stand degli espositori per formare e aggiornare i visitatori su nuovi prodotti e sulle tendenze di mercato.



Divina Colomba e Trofeo PuntolT

Non solo. È in programma anche un ricco **palinsesto di iniziative rivolto a un pubblico internazionale** come **Divina Colomba**, una competizione alla quale parteciperanno più di 150 concorrenti provenienti da tutto l'Italia. Tra questi, solo 50 maestri pasticceri si sfideranno nella finale di lunedì 13 marzo che premierà le **migliori colombe artigianali d'Italia**.

Un altro concorso, realizzato in collaborazione con l'**Associazione Italiana Gelatieri** e la rivista di settore "PuntolT", sarà dedicato al gelato con numerosi maestri gelatieri che giungeranno a Bari da tutta la Penisola per aggiudicarsi il **Trofeo PuntolT**.

«Prestigiose aziende di settore – dichiara l'organizzatore di Levante PROF, **Ezio Amendola** – potranno avere l'opportunità di interloquire con buyer del mondo della distribuzione e dell'industria nazionale e internazionale in un contesto altamente qualificato e qualificante come Levante PROF che, giunta ormai all'ottava edizione, si contraddistingue anche per le numerose partnership con associazioni di categoria e testate giornalistiche specializzate».

Informazioni, aggiornamenti e contatti

Attraverso le pagine social ufficiali della fiera è possibile rimanere sempre aggiornati sulle novità di Levante PROF: [Facebook](#) | **Instagram:** @levante_prof | [Sito web](#)

Data di creazione

23/01/2023

Autore

redazione