

Dove il gusto incontra l'innovazione

Il dolce e il salato sono due mondi che, seppur diversi, condividono la stessa radice: la tradizione gastronomica italiana. Universi che si attraggono, si completano e generano nuove opportunità di mercato.

E proprio dalla sinergia di queste due realtà nasce **GEPI**, la manifestazione professionale che valorizza i protagonisti e le aziende dei due settori cardine: il **gelato**, simbolo della maestria dolciaria del nostro Paese,



e la **pizza**, piatto italiano divenuto riferimento internazionale della ristorazione moderna.

Il tutto nel cuore della **Sicilia**, territorio che da secoli rappresenta un crocevia strategico di cultura, innovazione e contaminazione creativa, anche nell'ambito del food.



info@gepiexpo.it | +39 327 844 88 89
www.gepiexpo.it



Organizzato da:
HANGAR20
BUSINESS EVENT

SICILIAFIERA
Exhibition Meeting Hub



SICILIAFIERA
MISTERBIANCO (CT)

25-28 Ottobre
2026

LE AREE TEMATICHE

Quattro giorni gustosissimi

GEPI si svolgerà dal **25 al 28 ottobre 2026** presso il prestigioso polo **SiciliaFiera** e si rivolgerà ad aziende, professionisti, operatori Ho.Re.Ca. e buyer. Un'occasione preziosa per presentare prodotti, tecnologie e soluzioni professionali, ma anche per creare valore e facilitare connessioni utili al business.

Quattro giorni intensi, in cui visitatori qualificati potranno esplorare stand, partecipare a convegni, assistere a showcooking e vivere momenti di networking mirati.

Protagonisti della kermesse saranno maestri gelatieri, pizzaioli, chef, ristoratori, produttori alimentari, aziende di attrezzature, imprese di packaging e, in generale, **i principali attori della filiera food & beverage**.



Pastry Zone



Risto Hub

Pizza Concept



Pizza Concept - *La nuova frontiera della vera pizza*

Un ambiente dinamico dedicato a soluzioni per pizzerie come farine, topping, tecniche di cottura, showcooking tenuti da esperti, analisi dei trend e opportunità di crescita.

Pastry Zone - *Il polo dedicato al mondo del dolce*

Un'area pensata per valorizzare il mondo della pasticceria e del gelato artigianale, con focus su tecnologie, attrezzature professionali, ingredienti premium, demo, workshop e trend del mercato dolciario.

Food Truck Area



Risto Hub - *Tutto per la ristorazione professionale*

L'area per gli operatori Ho.Re.Ca. con attrezzature professionali, servizi per l'ospitalità, innovazioni tecnologiche, presentazioni delle ultime novità e occasioni di networking.

Food Truck Area - *Il ritrovo dei fan di street e truck food*

Chioschi, camion, motocarri: dai grandi classici dello street e del truck food, fino alle soluzioni più innovative del settore. Il tutto, accompagnato dai cibi di strada più sfiziosi presenti sul mercato.

Perché partecipare a GEPI

- Incontrare un pubblico altamente profilato
- Generare contatti commerciali qualificati
- Rafforzare la presenza del proprio brand nel Sud Italia

- Presentare novità in un contesto strategico
- Entrare in un network di professionisti selezionati
- Partecipare a un evento organizzato con criteri di qualità, efficienza e affidabilità

