

G-PEXH

GLOBALPESCA - PRODUCTS EXHIBITION

2026 Cucina & Business

UN EVENTO



G-Pexh: un'opportunità unica per connettere professionisti della ristorazione con produttori di eccellenze gastronomiche.

Un evento in cui idee, degustazioni e competenze si uniscono per sostenere la tua crescita professionale.

Domenica 22 febbraio

- ore 11:00 apertura manifestazione
- ore 22:00 chiusura manifestazione

Lunedì 23 febbraio

- ore 11:00 apertura manifestazione
- ore 11:00 - 12:30 MASTERCLASS*
“Dal Food Cost alla Gestione che fa Margine”
con Giacomo Pini - GPStudios
- ore 17:00 - 18:30 MASTERCLASS*
“Mixology e Speziology”
con Terry Monroe
- ore 22:00 chiusura manifestazione

Martedì 24 febbraio

- ore 11:00 apertura manifestazione
- ore 11:00 - 12:30 MASTERCLASS*
“AI Food Design Experience - Intelligenza Artificiale in cucina: Archeologia del Gusto, cultura ed estetica per la progettazione del gusto.”
con la Chef Designer Fabrizia Ventura
- ore 17:00 - 18:30 MASTERCLASS*
“In Fermento - Impasti d'Autore”
con Matteo Cunsolo
- ore 22:00 chiusura manifestazione

Mercoledì 25 febbraio

- ore 11:00 apertura manifestazione
- ore 16:30 chiusura manifestazione

**IL GUSTO
DI CRESCERE
INSIEME!**

PALAZZO
DEI
CONGRESSI
STRESA

22
25
2026
febbraio

*Le Masterclass sono a numero chiuso. Per partecipare è necessaria l'iscrizione. Prenotazioni disponibili fino ad esaurimento posti. Scopri di più sul sito gpejh.globalpesca.it

G-PEXH

GLOBALPESCA - PRODUCTS EXHIBITION

2026 Cucina & Business

IL GUSTO
DI CRESCERE
INSIEME!

programma 2026

PALAZZO
DEI
CONGRESSI
STRESA

22
25
2026
febbraio

*Le Masterclass sono a numero chiuso. Per partecipare è necessaria l'iscrizione. Prenotazioni disponibili fino ad esaurimento posti. Scopri di più sul sito gpehx.globalpesca.it

UN EVENTO



G-Pexh: un'opportunità unica per connettere professionisti della ristorazione con produttori di eccellenze gastronomiche.

Un evento in cui idee, degustazioni e competenze si uniscono per sostenere la tua crescita professionale.

Domenica 22 febbraio

- ore 11:00 apertura manifestazione
- ore 22:00 chiusura manifestazione

Lunedì 23 febbraio

- ore 11:00 apertura manifestazione
- ore 11:00 - 12:30 MASTERCLASS*
“Dal Food Cost alla Gestione che fa Margine”
con Giacomo Pini - GPStudios
- ore 17:00 - 18:30 MASTERCLASS*
“Mixology e Speziology”
con Terry Monroe
- ore 22:00 chiusura manifestazione

Martedì 24 febbraio

- ore 11:00 apertura manifestazione
- ore 11:00 - 12:30 MASTERCLASS*
“AI Food Design Experience - Intelligenza Artificiale in cucina: Archeologia del Gusto, cultura ed estetica per la progettazione del gusto.”
con la Chef Designer Fabrizia Ventura
- ore 17:00 - 18:30 MASTERCLASS*
“In Fermento - Impasti d'Autore”
con Matteo Cunsolo
- ore 22:00 chiusura manifestazione

Mercoledì 25 febbraio

- ore 11:00 apertura manifestazione
- ore 16:30 chiusura manifestazione