

# 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

programma 2026

\*Le Masterclass sono a numero chiuso. Per partecipare è necessaria l'iscrizione. Prenotazioni disponibili fino ad esaurimento posti. Scopri di più sul sito [gpexh.globalpesca.it](https://gpexh.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

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

\*Le Masterclass sono a numero chiuso. Per partecipare è necessaria l'iscrizione. Prenotazioni disponibili fino ad esaurimento posti. Scopri di più sul sito [gpexh.globalpesca.it](http://gpexh.globalpesca.it)