



Parizza devient Parizza+Gusto :

Cap sur une nouvelle ère du snacking italien !

L'espace italien du Salon Snack Show évolue et change de nom.

Rendez-vous les 1^{er} et 2 avril 2026 pour découvrir Parizza+Gusto : une offre plus large, plus gourmande, plus inspirante, dédiée non seulement à l'univers de la pizza, mais aussi à tout le snacking italien.



Un nouveau nom pour une nouvelle dynamique

Le marché français du snacking italien prend de l'ampleur, et Parizza aussi !

Pour refléter cette évolution, Parizza, l'espace historique du Salon Snack Show jusqu'alors principalement dédié à l'univers de la pizza, devient **Parizza+Gusto**.

Fini le focus exclusif sur cette spécialité emblématique : **place à tout l'univers du snacking italien**, du salé au sucré, des recettes authentiques aux nouvelles innovations, des ingrédients bruts aux boissons.

L'offre exposante s'élargit peu à peu pour refléter toutes **les grandes tendances du snacking italien**.

Avec Parizza+Gusto, les professionnels de la restauration rapide découvriront **le meilleur du snacking italien d'aujourd'hui et de demain**.



“ *Le changement de nom en Parizza+Gusto marque une nouvelle étape et enrichit notre offre italienne au-delà de l'univers de la Pizza. Nous devenons le salon incontournable dédié à l'offre de snacking italien en France. Plus de saveurs, plus d'idées, plus d'inspirations : les professionnels repartiront avec des clés concrètes pour renouveler et enrichir leur offre italienne.* ”

déclare Béatrice Gravier,
directrice du salon Snack Show

Une offre enrichie et innovante

En partenariat avec **I Love Italian Food (ILIF)**, réseau international pour la promotion et la défense de l'authentique culture gastronomique et vinicole italienne dans le monde, **Parizza+Gusto** rassemblera dès 2026 plus d'une **cinquantaine de nouveaux stands** présentant les offres de snacking d'industriels et de producteurs italiens : huiles d'olive, huiles aromatisées, vinaigres de caractère, pestos savoureux, bières artisanales, vins de terroir...

Dans la **continuité de l'édition 2025**, qui avait déjà mis en lumière des **références emblématiques** telles que les cœurs d'artichauts en conserve Ortosa, les célèbres Tortine siciliennes de Tomarchio, les arancinis à la truffe, les toppings à la pistache ou encore le limoncello Castelli, sans oublier la limonade pétillante, la ricotta onctueuse et les panettones signés Mamma Fiore, cette prochaine édition promet **d'élargir et de diversifier encore davantage l'offre snacking italienne**.

“ Avec Parizza+Gusto, notre ambition est claire : offrir aux professionnels une vitrine élargie pour renouveler leur carte et capter les tendances émergentes du marché italien. Ces deux jours seront une opportunité unique pour découvrir des nouveautés, échanger entre experts du secteur et faire le plein d'inspirations. ”

ajoute Béatrice Gravier

Des rendez-vous iconiques et des animations 100% italiennes

Impossible de parler de Parizza+Gusto sans évoquer **ses concours phares !**

En 2026, place à la **20^e édition du Championnat de France de la Pizza** et à la **4^e édition du Championnat de France de la Pasta**, deux compétitions incontournables.

Le 2 avril, Galbani marquera un temps fort avec les 10 ans du concours **Pizza a Due**, réunissant pour l'occasion ses anciens vainqueurs lors d'une édition All Stars. Ce concours original associe un maître pizzaïolo et un chef cuisinier

unissant leurs talents pour imaginer des pizzas audacieuses, gourmandes et pleines de créativité.

I Love Italian Food (ILIF) proposera également **un programme riche en animations** : masterclass, show-cooking, dégustations exclusives... Autant d'occasions de découvrir les tendances italiennes, d'échanger avec les acteurs référents du marché et de s'inspirer de leur savoir-faire.

Save The Date Snack Show

1^{er} & 2 avril 2026, Pavillon 7.2, Paris Porte de Versailles



À propos de RX

RX est un leader mondial d'événements et de salons. RX s'appuie sur son expertise sectorielle, les données et la technologie pour le développement des entreprises, des collectivités et des individus. Présent dans 25 pays et sur 42 secteurs d'activité, RX organise près de 350 événements par an. RX s'engage à créer un environnement de travail inclusif pour tous ses collaborateurs et collaboratrices. RX permet aux entreprises de se développer grâce à la donnée et aux solutions numériques. RX fait partie de RELX, un fournisseur mondial de données, d'outils d'analyses et de décisions pour les professionnels et les entreprises. Pour plus d'informations, visitez le site www.rxglobal.com.

RX France est créateur de places de rencontres à forte valeur ajoutée, leaders sur une quinzaine de marchés différents. Parmi les salons emblématiques de RX France et incontournables sur le plan national et international, figurent MIPIM, MAPIC, Batimat, Pollutec, EquipHotel, SITL, IFTM, Big Data & AI Paris, MIPCOM, Paris Photo, Maison&Objet* et bien d'autres... Nos événements se déroulent en France, à Hong Kong, en Italie et au Mexique. Pour plus d'informations sur www.rxglobal.fr

*Organisé par la SAFI, filiale de RX France et Ateliers d'Art de France

À propos d'I Love Italian Food

I Love Italian Food est un network international et une Association à but non lucratif, avec la mission de promouvoir et défendre l'authentique culture gastronomique et vinicole italienne dans le monde.

I Love Italian Food est né en Italie en 2013, au cœur de la Food Valley, de la rencontre entre la page Facebook créée par Marco Bonini et l'idée d'Alessandro Schiatti de construire une association à but non lucratif autour d'elle. Au fil du temps, I Love Italian Food est devenue une entreprise et une communauté internationale qui, ces dernières années, a atteint 3 milliards de contacts sociaux, a organisé plus de 100 événements internationaux et a obtenu plus d'un milliard de vues de vidéos.

FOOD,
TECH &
MORE...