



Dieta Mediterranea
The Mediterranean Diet
Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO
UNESCO Intangible Cultural Heritage of Humanity



EURO-TOQUES ITALIA

X edizione Salexpo

Il Salento a Tavola

HOTEL
CLUB  BELLAVISTA
GALLIPOLI

6 • 9 Novembre 2025

CAROLI  **H o t e l s**

Fontanelle

SORGENTE DI GALLIPOLI



Il saluto dello Chef Attilio Di Fabrizio

Buongiorno a tutti, soprattutto alle giovani e ai giovani allievi degli istituti alberghieri di Lecce.

A voi allieve/i volenterosi d'intraprendere questa affascinante professione, per come la vedo io, mi permetto di darvi qualche consiglio.

Non si può pensare di fare "il cuoco" se non si sente una smisurata passione verso questo mestiere.

Ma soprattutto va intrapreso come si fa a scuola partendo dall'asilo, classe dopo classe per arrivare il più in alto possibile. È impensabile credere di poter cominciare dalle medie o dalle superiori con l'idea di arrivare prima, non si arriva mai!

La cucina, "il cuoco", è come tante altre professioni una Piramide. Di mille che cominciano 1 arriverà in vetta!

Non importa in quale parte della Piramide arriverete, quello che importa è la passione e il rispetto che avrete verso voi stessi, i vostri collaboratori, le materie prime, verso tutte quelle persone che sono sedute ai tavoli del ristorante.

Ricordandovi sempre che quanto voi pensiate di essere bravi ha poca importanza se quei tavoli sono vuoti.

Non consideratevi mai arrivati, in questa professione non si finisce mai d'imparare!

Ricordatevi sempre che se uno va in giro con occhi e mente aperti ha sempre qualcosa da imparare da chiunque e ovunque.

Un grosso in bocca al lupo per il vostro futuro.



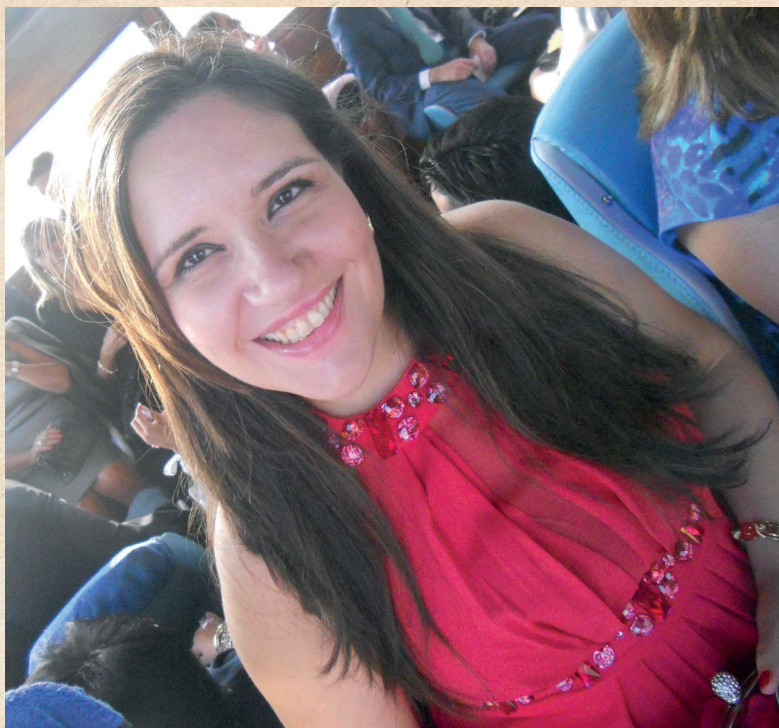
Attilio Di Fabrizio
Executive Chef di Belmond Villa San Michele

Il saluto di Mariangela Petruzzelli, Miss Chef

“La cucina è donna” è il concept che è alla base del format tematico e brand MISS CHEF® www.misschef.net di cui sono presidente ed ideatrice. MISS CHEF® è anche un’associazione di promozione sociale internazionale, fondata nel 2014, con più di 100 associati che dà vita ad un Premio cui partecipano chef donne italiane ed estere con la proposizione, tutta in rosa, dei più rinomati menù della tradizione culinaria italiana ed estera valorizzando le eccellenze enogastronomiche, le strutture ricettive e ristorative e aziende di produzione nei vari territori. Sono lieta di partecipare alla sesta edizione di Salexpo, il salone delle eccellenze eno-gastronomiche salentine, manifestazione di pregio organizzata a Gallipoli, con dedizione e competenza, dal gruppo Caroli Hotels e ringrazio con stima Attilio Caroli Caputo e tutta la sua eccellente squadra di lavoro. Salexpo valorizza soprattutto la formazione e l’incontro tra gli allievi degli istituti alberghieri del Salento. Anche MISS CHEF® da anni lavora in tal senso e non potevamo mancare a Salexpo per poter dare un incentivo soprattutto alle ragazze allieve degli istituti alberghieri salentini che vorranno intraprendere il lavoro bellissimo ma molto difficile di chef, professione in cui le donne hanno ancora troppo poco spazio e riconoscimenti. Oltre che valorizzare il ruolo della donna, il suo talento artistico, culturale ed imprenditoriale con le donne chef professioniste nel mondo, MISS CHEF® è anche promozione del territorio con specifico riferimento al turismo dei borghi, di prossimità ed enogastronomico. MISS CHEF® diffonde, in Italia ed all'estero, la cultura italiana tramite iniziative di promozione, divulgazione e formazione con eventi in forma di show-cooking e fiere. MISS CHEF® è un format anche tv che celebra le migliori tradizioni culinarie italiane realizzando competizioni anche in USA, in particolare a New York, dal 2014 divenendo brand di cucina diplomatica in una formula itinerante avvincente e suggestiva con la sinergia del Consolato italiano a NY, dell'ex-sindaco di NY Bill De Blasio e numerose federazioni di italo-americani. La competizione in show-cooking mette in gara, per ciascun territorio, selezionate per curriculum professionale e meriti, 4 chef professioniste, e si svolge in location di prestigio e nelle piazze italiane che ospitano le tappe del tour. I piatti che vengono preparati sono giudicati da una Giuria Tecnica e da una Giuria Istituzionale, composte da esperti in campo enogastronomico, noti chef professionisti, giornalisti e rappresentanti del mondo istituzionale e socio-culturale di rilievo

internazionale, nazionale e locale. Ogni tappa ha una vincitrice premiata con fascia e cappello che, per quanto riguarda il tour italiano, partecipa, insieme alle altre MISS CHEF insignite, alla finale per l'elezione del titolo nazionale. La vincitrice nazionale diviene madrina di MISS CHEF® ad un evento internazionale. MISS CHEF® racconta storie di donne chef, anche imprenditrici nel campo agro-alimentare e turistico, contro la crisi dei valori e la crisi economica dando loro opportunità di scambio e networking anche lavorativo, soprattutto alle giovani ragazze che frequentano gli istituti alberghieri e vogliono intraprendere la difficile professione di chef. MISS CHEF® promuove anche iniziative sociali e culturali legate al ruolo della donna nella società e nel mondo del lavoro, alla violenza e discriminazione di genere.

Mariangela Petruzzelli
Giornalista & Presidente Associazione MISS CHEF®



Siamo lieti di presentare la sesta edizione di Salexpo, il Salento a Tavola.

Le eccellenze eno-gastronomiche salentine salgono sul palcoscenico ed i prodotti saranno i protagonisti: con la guida di Chef e critici si apriranno nuovi scenari nazionali sulle tavole, un processo virtuoso e ricco per armonizzare i sapori della tradizione con i nuovi trend in cucina. Un momento unico in cui promuovere e far conoscere il territorio pugliese, nello specifico salentino, con le sue eccellenze eno-gastronomiche ad un pubblico nazionale ed internazionale durante l'estate di San Martino.

Il tema culinario è il più gettonato nella penisola italiana e nel mondo. L'obiettivo principale dell'evento è di promuovere i prodotti d'eccellenza ed inserirli in un panorama più ampio. Salexpo si configura come momento dedicato alla promozione dei sapori sul territorio nazionale, in particolare dei prodotti a Km0.

Onofrio Terrafino, Fabio Cosi Massimo de Matteis, Beda Ingravallo, Chef selezionati in collaborazione con l'Associazione Euro-Toques Italia ed impegnati nelle cucine dei ristoranti dei Caroli Hotels, comporranno il Master Team e vestiranno i panni di buyers e di critici gastronomici incontrando, senza intermediari, i produttori di cui si faranno promotori ed interpreti presso Euro-Toques Italia.

I Maître AMIRA Nicola Carini, Antonio D'Avino, Alessandro Isaia, Giuseppe Mello di Caroli Hotels saranno le guide specializzate in questa experience sia per gli studenti degli istituti alberghieri, degli Istituti Tecnici Superiori per il Turismo e gli studenti iscritti ai corsi di laurea ad indirizzo turistico dell'Università del Salento.

Il format innovativo prevede la realizzazione di "Pillole di Gusto" che saranno trasmesse sui canali Web e Social, fino a comporre un palinsesto teso alla promozione e alla valorizzazione del lavoro dei produttori che hanno modo così di farsi conoscere direttamente dagli Chef accorciando notevolmente la filiera di mercato.

Con momenti di confronto, dibattito e presentazione e grazie all'interpretazione degli Chef si punterà a creare momenti di formazione ai giovani e di promozione del patrimonio enogastronomico.

Salexpo diventa il punto di riferimento per diffondere e rafforzare la presenza a tavola di materie prime di qualità e gusto, base solida della Dieta Mediterranea già patrimonio riconosciuto dall'UNESCO.

L'accoglienza e la conoscenza sono le regole di convivialità, il concime naturale che alimenta il confronto ed il dibattito, vie maestre per l'advulazione dei sani principi del mangiar bene.

Gallipoli diventa il simbolo della tavola salentina dove presentare - nell'estate di San Martino - un'opportunità di crescita a tutti coloro che vorranno unirsi e prendere posto.

Caroli Hotels si fa promotore di un processo virtuoso destinato alla crescita ed alla valorizzazione del territorio, della biodiversità e dei produttori, veri protagonisti di Salexpo.



Attilio Caputo
Direzione Generale Caroli Hotels



Aziende Partner







L'OLIVICOLA

tradizione di sapore



lolivicola.it



Alèa Beauty





PIÙ AMARO PIÙ AMORE

E' un gustoso e gradevole liquore con oltre 45 erbe e radici.

"Noi siamo quello che facciamo ripetutamente. Perciò l'eccellenza non è un atto, ma un'abitudine" (Aristotele, 384 a. C.)



AlpaGros



CALÒ&MONTE

LEGUMI DI ZOLLINO





Conserve Ittiche



Scapece Manno

dal 1954

Gallipoli

TRADIZIONE GALLIPOLINA DAL 1954



LEONE DE CASTRIS 1665





legnointesta

LA NATURA SI FA MAESTRA

www.legnointesta.com

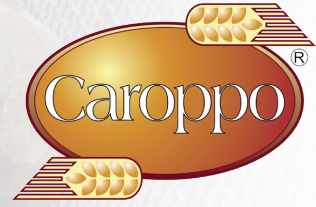




parisi 1876

LE FORME DELLA LUCE





Le specialità naturali del forno leccese





COZZE FILTRATE
NELLA BAIJA DI CASTRO





FRANTOIO
CAZZETTA
1899



Amici dell'Olio
Secolare del Salento

LEUCOSA
La Gassosa spiritosa

Valori nutrizionali
100 g di prodotto
Energia 120 kcal
Zuccheri 10 g

BIBITA ANALCOLICA.
Ingredienti: acqua, zucchero,
anidride carbonica. Aromi
naturali, olio di limone.
Acidificante: acido citrico.
Antiossidante: acido L-ascorbico.
Conservante: E211

Prodotto da
COMU
Via Monte Cervino
MELISSANO (LE)
Conservare nella
18 cl. €2,50

LEUCOSA
La Gassosa spiritosa

DISSETATI CON GUSTO, BEVI LEUCOSA!

LA GASSOSA #MADEINSALENTO

FEDELE

GELATERIA ROSTICCERIA
PASTICCERIA



MOLINO E PASTIFICIO
Agrimõ





DISTILLERIE
Cappello



**DOLCIUMI
TAMBORRINI®**

Matino - dal 1878

DUCA CARLO GUARINI



DAL 1065
IN TERRA D'OTRANTO

SINCE 1065
IN TERRA D'OTRANTO

WWW.DUCACARLOGUARINI.IT



CASTEL DI SALVE

AZIENDA VITIVINICOLA

Castel di Salve seleziona accuratamente
le varietà dei vitigni e crea vini dalla forte personalità.






Spinellicaffè



Piaceri artigianali



PETRAMARÈ®





GIAQUINTO

TESSITURA ARTIGIANALE





Industria
Filosofica

www.industriafilosofica.it

info@industriafilosofica.it





L'ALLEVAMENTO IN MARE APERTO



*I nostri pesci
li riconosci
dal marchio*

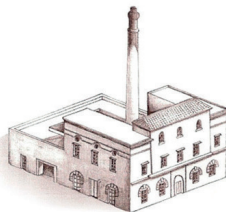


 Seguici su facebook

www.inmare.eu



Allevamento di Torre Suda - Gallipoli (Le)





Infuso Natura
gusto e tradizione





LA CORNULA

Azienda Agricola in Salento



La
PROVENIENZA



Benessere e
SALUTE



Certificazioni e
PREMI



La nostra
RACCOLTA



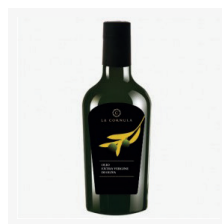
I nemici
DELL'OLIO

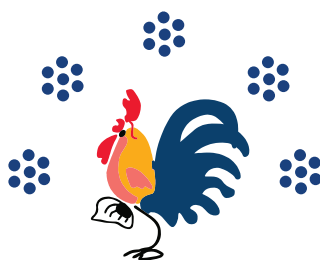


La Cornula
A SCUOLA



Antiche Tavole
CONTADINE





La Dispensa di Caroli

From the South of Italy to London, New York, Sidney, Tokyo, Cape Town.






PICCIOLI
 1893





melogranimartin





Unione Agricola Melissano



AUTOPRODUZIONI
SFRUTTAZERO
FUORIMERCATO



0% di sfruttamento, 100% salsa di pomodoro.







SCHOLA SARMENTI





Rosafio Luigi







PRIMOLJO

L'arte di fare olio



Nessuno lo ha scoperto, nessuno lo ha inventato, semplicemente è sempre esistito. Dono prezioso degli ulivi dello Jonio, l'olio arricchisce e rende unici tutti i piatti.






Sandemetrio
Opificio Erboristico

Quando un'ape ti punge senti dolore, poi diventi parte di un mondo inebriante.... Quint'essenza della natura!

Emozioni e genuinità, dal 1950 ecco il Miele Selvaggi!



Salento BIO



Due mari, terra rossa.

INGREDIENTI UNICI



 Michele Calò & Figli
Vini d'Autore
in Salento dal 1954



AGRICOLA

BIRRA



Vincotto Primitivo®

diventa buongustaio






ALDA

DOLCI TRADIZIONI



“

LA PASSIONE PER IL LAVORO CHE SVOLGIAMO DA TRE GENERAZIONI,
LA CONTINUA RICERCA DELLA BONTÀ, CI CONSENTONO DI PERFEZIONARE LE
TRADIZIONI, INNOVANDO SEMPRE.

ALESSANDRO PROVENZANO

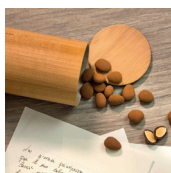
”



IL CIOCCOLATO



LA PASTICCERIA



LA CONFETTERIA



LE CREME



LA PASTA DI MANDORLA



I CROCCANTI



LA LINFA DI MANDORLE



IL NATALE



SALUMI BACCARO



www.salumibaccaro.it

Il segreto di mille sapori.

Bevi responsabilmente

BORSCHI
1840 180 2020
ANNIVERSARY





Cafè^{dei} Napoli

PASTICCERI DAL 1922

Per capire a quale futuro vogliamo pensare, dobbiamo sapere da dove veniamo. Quattro generazioni prima della nostra e l'impegno di garantire l'antica arte pasticceria, rappresentano il marchio di autenticità italiana di cui siamo parte.





FORESTAFORTE

Forestaforte: cinquecento anni di storia.

LIQUORERIA

ESSENTIAE

DEL SALENTO



WWW.ESENTIAEDELSALENTO.IT





MARGARITO

Api... Cultura per natura





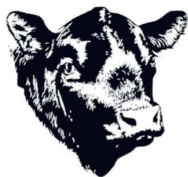
PASTICCERIA
Ascalone



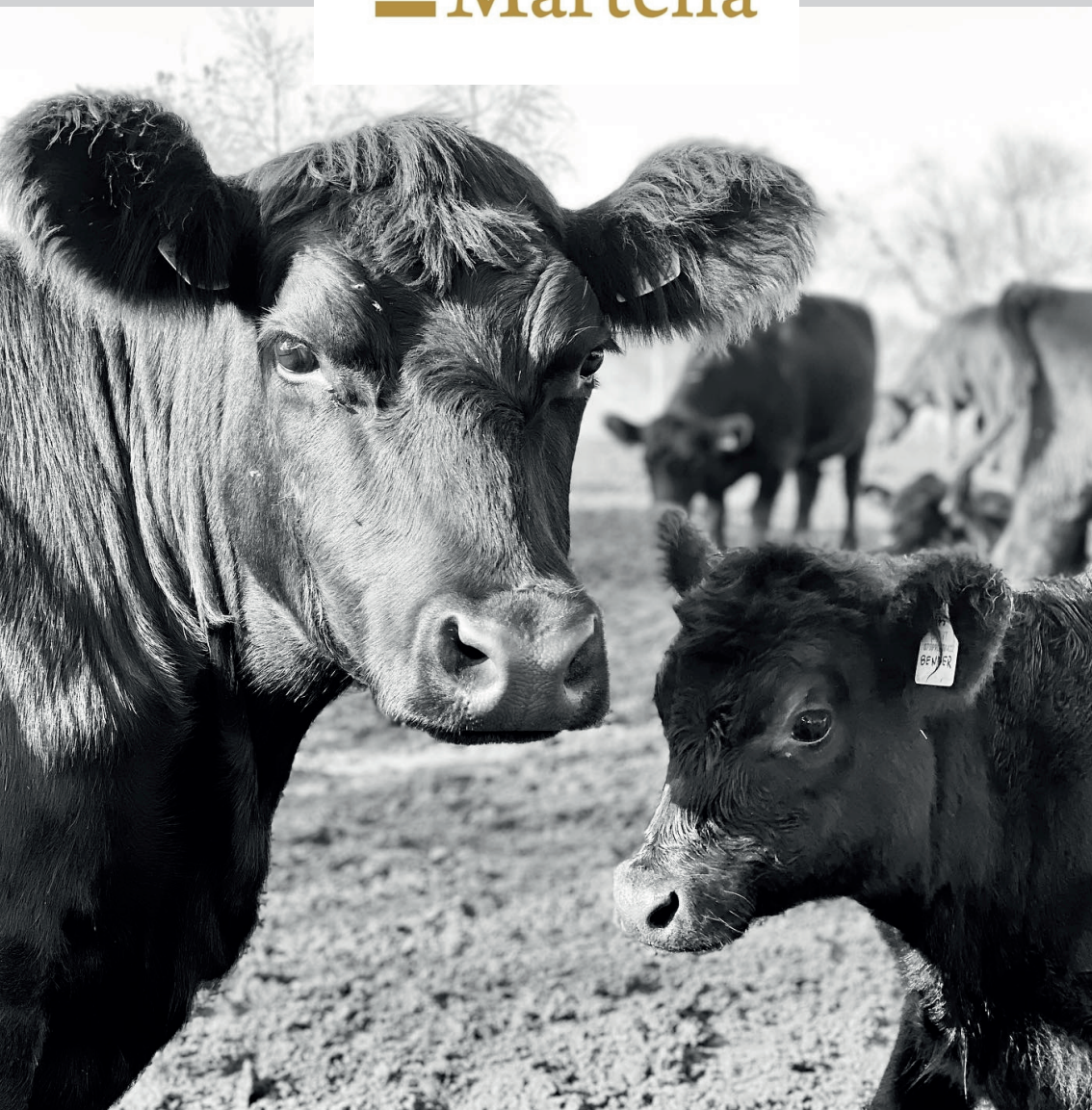
LUNA

ZAFFERANO





aberdeen
Angus
F.lli **Martella**



Provenzano®

GELATI E DOLCEZZE DAL 1920

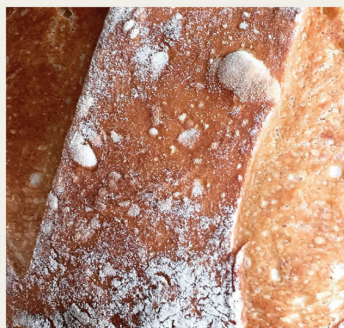


GELATI E SORBETTI NATURALI SU STECCO



PASSIONE
100% ARTIGIANALE
MADE IN SALENTO





Focaccia Bella





DOLCIUMI DAL 1881

STELLA

— Martano —

PUGLIA

DOLCIUMI DAL 1881
STELLA[®]
— Martano —
PUGLIA

CAROLI



H o t e l s

LA BIODIVERSITÀ A TAVOLA

LE ANTICHE VARIETÀ AGRICOLE DEL SALENTO

In collaborazione con:



1904 Gassosa
 Aberdeen Angus Martella
 Acqua Orsini
 Alda
 Alea
 Alessandra Ferramosca
 Amalaterra
 Alpagros
 Amaro Salento
 Ascalone
 Birra Agricola
 Cadore
 Cafè dei Napoli
 Cappello
 Caroppo Donato
 Castrense Mare Vivo
 Cazzetta
 Cavalieri
 CONAP
 Cooperativa ACLI Racale
 Divella
 Duca Carlo Guarini
 Fedele
 Fior di Salento
 Forno d'oro
 Friscous Petramarè
 Focaccia Bella
 Gel Creams
 Gelidal
 Gina & Sofia
 In Mare
 Infuso Natura

Jentu - Orti di Puglia
 La Dispensa di Caroli
 Liquoreria Essentiae
 Liquorificio Piccioli
 Leccesini Casajata
 Leone De Castris
 L'Olio di Luca
 L'Olivicola
 Maglio
 Melograni Martino
 Miele Selvaggi
 Molino Maggio
 Nicoletti Carlo Ebanista
 Nuova Coli
 Parisi design
 Perrone
 Primoljo
 Rosafo
 Salento Chips
 Sandemetrio
 Scapece Manno
 Schola Sarmenti
 Sciarok
 Sfruttazero
 Spinelli Caffè
 Superbe - Bio Salento
 Tamborrini Davide
 Tessiture Giaquinto
 Unione Agricola Melissano
 Vincotto Primitiv
 Zafferano Luna



Partnership





Regione Puglia



Città di Gallipoli

BOSCO DIDATTICO

eco resort **le Sirene**

GALLIPOLI



CAROLI  **H o t e l s**

L'ospitalità nel Salento, dal 1966



CAROLI  **H o t e l s**



booking@carolihotels.it ~ +39 0833 202536 ~ www.carolihotels.it