

Salexpo

XI edizione

Il Salento a Tavola

HOTEL CLUB  **BELLAVISTA**
GALLIPOLI

9 • 11 Novembre 2026



CAROLI

Hotels


EURO-TOQUES ITALIA



La Galleria del Gusto, L'Alimentario e Il Salotto delle Bontà salentine sono ospitati al **Bellavista Club**

Corso Roma, 219 • 73014 Gallipoli

Per info e Prenotazioni:

segreteria@salexpo.it • www.salexpo.it • +39 0833 261831

CAROLI

Turismo


**Alleanza Slow Food
dei Cuochi**

 **PENTOLE AGNELLI**
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY


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


AEROPORTI DI PUGLIA
BARI BRINDISI FOGGIA TARANTO


Slow Food
Sud Salento


AEHT


UNIONE RISTORANTI
BUON RICORDO

ZANUSSI


Coltivatori di Emozioni
chi semina, tramanda.

Puglia


PARCOPADULI


Parco Nazionale Regionale
Costa Otranto - Santa Maria di Leuca
e Bosco di Tricase

AMERICAN BAR **RISTORANTE**

ZEROSTELLE

Andrea Benabini

 **Electrolux**


Industria
Filosofica


Opera
seme


THE EXTRAORDINARY
ITALIAN TASTE

PROMO

 **OlivaMi**

Orto e Porto
Il mercato in tasca


BUON VENTO
NELLE TAVOLE CHE IN VENTO


CLIOCOM
TECNOLOGIA A UN PASSO DA TE.


CONFRATERNITA DEL PAMPASCON
SALENTINO

SAVOIA
Arredamenti Professionali



La Dispensa di Caroli

Salexpo è la Rassegna del Gusto dedicata alle prelibatezze gastronomiche salentine. Si configura come momento dedicato per la promozione dei sapori sul territorio nazionale, in particolare dei prodotti a Km 0

• Corsi di cucina per Appassionati

Lo Chef Euro-Toques Oscar Zakaria insieme ai produttori illustreranno le peculiarità dei prodotti delle eccellenze salentine. Dividerà i partecipanti in due squadre e in brigate che in cucina prepareranno pietanze tipiche della tradizione salentina rivisitate. Seguirà una degustazione di quanto preparato. Gratuito

• Walking Wine 'n Dinner

Venerdì sarà allestito un percorso evocativo ed enogastronomico alla ricerca dei sapori inesplorati dei vini salentini. Luoghi diversi associati a diversi sapori.. 40€

• 8 Assaggi per scoprire il Salento

Chef Euro-Toques tra i banchi della manifestazione prepareranno un menu composto da 8 portate usando le eccellenze enogastronomiche protagoniste a Salexpo. 15€

• Cena Polisensoriale al buio

Il cibo si racconta in un'esperienza sperimentare in cui il gusto conduce in un viaggio meraviglioso 30€

• Cena Multietnica

Le espressioni gastronomiche di chef migranti di adozione salentina che conducono un viaggio intorno ai sapori del mondo, il ricavato sarà destinato alla Casa della Carità di Lecce 30€

Ristoranti Selezionati Salexpo per gustare le prelibatezze del Salento con menù evento:

<i>Terminal - Santa Maria di Leuca</i>	<i>Retrò - Castrignano del Capo</i>
<i>Joli Park - Gallipoli</i>	<i>Mattia Cordella</i>
<i>A Casa tu Martinu - Taviano</i>	<i>-Santa Maria di Leuca</i>
<i>Le Stanzie - Supersano</i>	<i>Agriturismo Gli ulivi</i>
<i>Bellavista Club - Gallipoli</i>	<i>-Tricase Porto</i>
<i>Ristorante Terminal</i>	<i>Agriturismo Spirdo - Ruffano</i>
<i>-Santa Maria di Leuca</i>	<i>Menhir - Minervino di Lecce</i>
<i>Castello di Ugento - Ugento</i>	<i>Lo Scalo - Novaglie</i>
<i>Primo Restaurant - Lecce</i>	<i>Agriturismo Fulana</i>
<i>Masseria La Cornula - Nardò</i>	<i>-Giuliano di Lecce</i>
<i>Offishina - Matino</i>	<i>Trattoria Jolanda - Lucugnano</i>
<i>Cantina Duca Guarini - Scorrano</i>	<i>La Cutura - Giuggianello</i>
<i>Facula - Gallipoli</i>	<i>La Vecchia Cantina - San Simone</i>
<i>L'altro baffo - Otranto</i>	<i>Trattoria Acaya - Acaya</i>
<i>Il Ficheto - Carpignano Salentino</i>	<i>Rua dei Travaj - Patù</i>
<i>Al capitano cortese</i>	<i>Schola Sarmenti - Nardò</i>
<i>Morciano di Leuca</i>	<i>Lemi - Tricase</i>
<i>Sante Le Muse - Salve</i>	<i>Taverna del porto - Tricase Porto</i>
<i>Masseria Nonno Tore Tricase</i>	<i>Il pettolino - Gallipoli</i>

PROGRAMMA

Lunedì 9 novembre

9:00 Cerimonia d'Inaugurazione di Salexpo, apertura della Galleria del Gusto e dell'Alimentario alla presenza di una rappresentanza degli allievi degli Istituti Professionali per i Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera
9:05 Arrivo della Fiat Topolino con i prodotti de La Dispensa di Caroli
9:15 Intervista a Dora Dilauro autrice del libro Ricette a devozione
9:25 Mele cotogne, carrube, fichi secchi: intervento di saluto dello Chef Eurotoques Onofrio Terrafino a carolihotels.tv
9:30 Il progetto Lo Zafferano del Galateo, intervieni Antonio Inguscio
10:30 Premio Salexpo allo Chef Daniele Vito
11:00 L'azienda Agricola Sirgole di Cutrofiano e la produzione di Noci Pecan, intervengono Marcella Castriota e Vittorio Stasi

16:30 Show Cooking con il Team Amici di Nico, progetto Job Aut
17:00 Corsi di cucina per appassionati con gli Chef Chef Euro-Toques Italia Onofrio Terrafino, Fabio Cosi, Carmelo Esperti, Beda Ingravallo, Antonio Mangino, Antonio De Cicco, Omar Zakaria
18:00 "Flamber" a cura di AMIRA con i Maîtres Giuseppe Mello, Alessandro Isaia, Nicola Ancora, Pasquale D'Avino e Nicola Carini alla Galleria del Gusto
19:00 American Bar Sala ponte "Ciolo": un cocktail dedicato al Salento by Davide Magri e Lucio Abate
20:30 Ristorante Bellavista Club Cena polisensoriale al buio

Martedì 10 novembre

9:00 I produttori incontrano Chef e Sommelier di alberghi e ristoranti alla Galleria del Gusto
9:15 Apertura al pubblico della Galleria del Gusto
9:30 Il valore dell'agroalimentare pugliese, intervieni Francesco Casillo presidente ITS Academy AgriPuglia

10:30 Premio Salexpo agli Chefs Anna De Marco e Maurizio Raselli promotori del progetto Prima persona plurale
11:00 La narrazione della Minestra della felicità, intervieni l'Agrichef Federica Sparascio
12:00 Nella baia di Torre del Pizzo l'allevamento ittico biologico di ombrine, orate e spigole Inmare, intervieni Aldo Reho

16:30 Gara di preparazione di Maritati, Orecchiette e Minchiareddi, al Bellavista Club coordina la gastronomista Giovanna Porcino
17:00 Corsi di cucina per appassionati con gli Chef Euro-Toques Italia Onofrio Terrafino, Fabio Cosi, Carmelo Esperti, Beda Ingravallo, Antonio Mangino, Antonio De Cicco, Omar Zakaria
18:30 Show Cooking con gli chef di Eurotoques 8 Assaggi per scoprire il Salento usando le eccellenze enogastronomiche protagoniste a Salexpo
19:00 American Bar sala Ponte "Santa Cesarea Terme": un cocktail dedicato al Salento by Davide Magri e Lucio Abate
19:30 CineBistrot a cura di Mario Scarlino
20:30 Ristorante Bellavista Club - Cena di solidarietà a cura della Confraternita del Pampascione Salentino
21:30 American Bar Sala Ponte: scenografici intarsi di frutta e verdure by Antonio De Cicco

Mercoledì 11 novembre

9:00 I produttori incontrano Chef e Sommelier di alberghi e ristoranti alla Galleria del Gusto
9:15 Apertura al pubblico della Galleria del Gusto
9:30 Il Panificio Settecroste intervieni il filosofo del pane Andrea Cirolla
10:30 Premio Salexpo alla gelateria artigianale Chiara Spalluto
11:00 Il Parco vitato di Tenuta Liliana , intervieni Antonio Intiglietta

15:00 Laboratorio di cucina 6-13 anni: azioni per prevenire gli sprechi alimentari domestici
17:00 Corsi di cucina per appassionati con gli Chef Chef Euro-Toques Italia Onofrio Terrafino, Fabio Cosi, Carmelo Esperti, Beda Ingravallo, Antonio Mangino, Antonio De Cicco, Omar Zakaria
18:00 "Flamber" a cura di AMIRA con i Maîtres Giuseppe Mello, Alessandro Isaia, Nicola Ancora, Pasquale D'Avino e Nicola Carini alla Galleria del Gusto
18:30 Walking Wine 'n Dinner percorso evocativo enogastronomico a cura del sommelier Nicola Carini alla Galleria del Gusto
19:00 American Bar Sala Ponte "Taurisano": un cocktail dedicato al Salento by Davide Magri e Lucio Abate
20:30 Ristorante Bellavista Club - Cena multietnica a cura delle comunità migranti presenti nel Salento

Angela Corvaglia performa con la linea beauty SPA Aqua di Gemme

Consegna del Premio Salexpo Memorial Alessandro Nocco alla Chef Antonella Previtero

Mostra Le attività del World Food Programme e la Base di Pronto Intervento Umanitario (UNHRD) a Brindisi

Proiezione del documentario Chefs des Chefs, il più esclusivo Circolo gastronomico del mondo

Consegna del premio Salexpo Memorial Chef Domenico De Cesaris, già supervisore dei servizi di cucina della Presidenza della Repubblica Italiana

