



8 - 11 Novembre 2022

Il Salento a Tavola

IIIIA

Salento



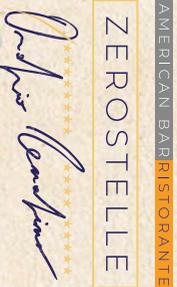
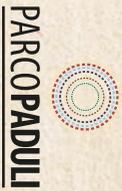
La Galleria del Gusto, L'Alimentario e Il Salotto del Gusto sono ospitati al
Bellavista Club
Corso Roma, 219 • 73014 Gallipoli
Per info e Prenotazioni:
segreteria@salexpo.it • www.salexpo.it • +39 0833 261831



ZANUSSI



Puglia



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 Massimo de Matteis 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 da sperimentare in cui il gusto conduce in un viaggio meraviglioso.

30€



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

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

PROGRAMMA

• Mercoledì 8 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

10:15 Show Cooking: Gino Vitali e la sua specialità del Croccantino Salentino

11:15 Show Cooking: lo Chef Euro-Toques Stefano Rizzelli omaggia il territorio con una ricetta tipica salentina

12:15 InMare, Aldo Reho presenta l'allevamento ittico biologico in mare aperto

12:35 Gianluca Piccino Maître di Naturalis Bio Resort presenta i prodotti di Natura & Benessere, aloe vera

16:00 Show Cooking di Alessandra Ferramosca Chef Itinerante

17:00 Intervista al Maître Giosué Di Molfetta, Ambasciatore delle Puglie allo Chefs World Summit di Monte - Carlo

• Giovedì 9 Novembre

9:30 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

10:15 Contest di Enogastronomia tra gli studenti degli Istituti Alberghieri coordinati dallo Chef Euro-Toques Italia Stefano Rizzelli

10:15 Presentazione di Stella Dolciumi

11:15 Saverio Mancino racconta la cultura gastronomica e la storia popolare del Caciocavallo Impiccato
11:45 Melograni Martino innovazione e nuovi prodotti nella coltura del frutto simbolo di abbondanza, fertilità e fortuna, interviene Daniele De Pascalis

12:15 Tommaso Chiarella imprenditore enogastronomico, inviato speciale di newsfood.com, responsabile padiglione "ITALIA" Monte-Carlo Gastronomie

16:30 Show Cooking dello chef Fabio Cosi

17:00 American Bar Bellavista Club - il Maître Amira Alessandro Isaia presenta un cocktail dedicato al Salento

• Venerdì 10 Novembre

9:00 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

10:15 Contest di Enogastronomia tra gli studenti degli Istituti Alberghieri coordinati dallo Chef Euro-Toques Italia Stefano Rizzelli e accompagnati dagli Chef Alessandra Ferramosca e Ivan Tronci

10:15 Intervista a Barbara Politi, Food blogger e Giornalista professionista Food&Wine per Gazzetta del Mezzogiorno e conduttrice di Gambero Rosso Channel.

11:00 Paolo Leo, la prima azienda pugliese a "incantare" in mare, presenta il progetto "Mormora", la cantina sottomarina.

12:15 Ivan Tronci, Chef Giramondo
16:30 Show Cooking dello Chef Eurotoques Italia Antonio Mangino
17:00 "Flamber" a cura di AMIRA con il Maître Nicola Carini alla Galleria del Gusto con i prodotti del liquorificio Essentiae

• Sabato 11 Novembre

9:30 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

10:15 Friscous, l'alimento innovativo salentino presentato da Francesco Cantoro

10:45 Piero Tunno founder di Salento Bio presenta SUPERBE

11:15 Sergio Minerba e la coltivazione dello zafferano in Salento con Luna Zafferano"

12:00 "Flamber" a cura di AMIRA con il Maître Giuseppe Mello alla Galleria del Gusto

17:00 Laboratorio di pasticceria con lo Chef Gregorio Inguscio: dalle bocche di dama ai divini amori per Peccare di gola in Salento

20:30 Cena a quattro mani Pierluigi Orlandi, Chef Golf Cortina Restaurant Onofrio Terrafino, Chef Zerostelle Gallipoli

