



ALESSANDRO PASCALI

EXECUTIVE CHEF · RISTORANTE PIETRA MASSERIA CORSANO

MEMORIA TECNICA E BIODIVERSITÀ DEL SALENTO

Alessandro Pascali è uno chef salentino dalla visione contemporanea, capace di unire tecnica, biodiversità e contaminazioni internazionali. La sua formazione si consolida accanto a maestri come Alain Ducasse, Carlo Cracco e Stefano Baiocco, dal quale approfondisce lo studio delle erbe aromatiche e spontanee.

Dopo aver guidato dal 2022 al 2024 il ristorante Zéphyr de La Fiermontina Luxury Home di Lecce, dal 2025 è alla guida della cucina del ristorante Pietra, all'interno di Masseria Corsano a Nardò. Qui firma menu stagionali costruiti sui prodotti dell'orto, sulle erbe raccolte nel territorio e sul pescato locale.

La sua cucina mette in dialogo memoria gastronomica e linguaggi contemporanei, con una particolare attenzione alla componente botanica e alla valorizzazione del paesaggio salentino. Parallelamente svolge attività di consulenza e formazione nel settore dell'alta ristorazione.