



## COSIMO RUSSO

CHEF · MASSERIA DEL SALE MANDURIA

### TECNICA STAGIONALITÀ E MEMORIA DEL TERRITORIO

Di origine tarantina e salentino d'adozione, Cosimo Russo, classe 1984, ha consolidato la propria formazione internazionale in Francia e a Milano, nella prestigiosa brigata dello chef Sergio Mei al Four Seasons Hotel, per poi esprimere la sua cucina d'autore nell'omonimo ristorante di Leverano, in provincia di Lecce.

Dal 2026 è il nuovo firmatario della cucina di Masseria del Sale a Manduria, dove propone un percorso gastronomico d'eccellenza che unisce tecnica, stagionalità e memoria del territorio.

Presenza fissa a FoodExp, sale sul palco del forum per esplorare le tecniche di cottura ancestrali nel Teatro Grill & BBQ e per dialogare sulle nuove visioni della ristorazione d'albergo e sul futuro della Puglia come destinazione gastronomica internazionale.