



FRANCESCO RIZZELLI

CHEF · FRÀN RESTAURANT

SALENTO FILIERA CORTA E CONTEMPORANEITÀ

Francesco Rizzelli è uno chef pugliese originario di Lecce, interprete di una cucina profondamente legata al Salento e alla filosofia del chilometro zero. La sua ricerca valorizza ingredienti locali, stagionalità e filiere corte, rileggendo la tradizione con tecnica e sensibilità contemporanee.

Oggi è la firma e la guida della cucina di Fràn Restaurant & Cocktail Bar, all'interno di Masseria Francescani nel territorio leccese. Qui propone percorsi degustazione d'autore, tra cui Solco, Nerbo e Istmo, costruiti attorno alla sostenibilità, alla freschezza delle materie prime e all'identità del territorio.

Nel suo percorso professionale figurano anche le esperienze con Terra degli Ulivi presso Masseria Muntibianchi, nei pressi di Otranto, e nel panorama ristorativo di Lecce. Ogni tappa contribuisce a definire una proposta personale, essenziale e riconoscibile, capace di trasformare la memoria gastronomica salentina in un racconto gourmet attuale.