

Sono Alessandra De Rosa in arte Alepasta\_ya, ho iniziato a cucinare molto presto per diletto e seguita da una nonna cuoca di professione, che dai 6 anni mi ha insegnato l'arte della pasta fresca e del buon cibo.

Dopo aver terminato gli studi universitari, come assistente sociale, ho completamente cambiato direzione.

Mi sono specializzata nel mestiere di sfoglina quando abitavo a Gran Canaria, un amico ristoratore mi ha assunto per produrre la pasta fresca che avrebbe venduto nel suo locale, era il 2007.

Nel 2012 ho cominciato ad organizzare corsi di pasta fresca sia in spagnolo che in italiano.

Sono tornata in Italia e dove ho fatto stabilmente la sfoglina, dapprima al ristorante Marianna, poi all'Osteria Io e Simone, da luglio 2021 lavoro per Summertrade.

Oltre al lavoro in ristorante, conduco corsi sia per principianti che professionisti.

Dal 2014 collaboro con diverse associazioni e scuole di cucina tra cui il Fescoèpiù Lab, Ramaiola e Are Ere Ire, associazione che promuove la cultura nel territorio.

Ho collaborato con il Molino Paolo Mariani organizzando per loro un corso di pasta fresca per professionisti del settore e con Icook di Cesena.

Da qualche anno mi dedico anche alle consulenze per l'avvio di nuove attività, aiutando il cliente nella stesura del menù, analisi dei costi e reperibilità dei prodotti e tutto quello di cui si può aver bisogno per la buona riuscita di un progetto.

Ho una profonda conoscenza della materia prima data dall'esperienza e da una costante formazione e ricerca personale.

Inoltre da qualche anno faccio la chef a domicilio, Mi hanno definito la Regina della pasta, durante i miei corsi e le mie consulenze trasmetto tutto il mio sapere e la mia conoscenza nel ramo della pasta e non solo.

Dal 2024 sono stata nominata tra i 10 tecnici consulenti del ramo pasta di un mulino, leader internazionale del settore per la produzione di semola di grano duro.

*Rimini, Agosto 2024*