

SCHEDA DI PRESENTAZIONE

ALESSANDRA FERRAMOSCA

CUOCA ITINERANTE

FOOD BLOGGER & GUIDA TURISTICA ABILITATA

Appassionata di cibo e di tradizioni gastronomiche legate al mio territorio, svolgo attività di promozione di prodotti enogastronomici salentini e pugliesi.

Rivisito ricette della tradizione salentina valorizzandone la freschezza, la genuinità e soprattutto la stagionalità.

La promozione delle stesse avviene attraverso la mia pagina facebook e profilo instagram:

mycoolkitchen, in cui posto quotidianamente le mie ricette ma anche gli eventi ai quali partecipo e le collaborazioni con le diverse realtà aziendali.

Indico qui di seguito le mie più recenti partecipazioni ad eventi nei quali ho prestato la mia attività di degustazione tematica e itinerante.

- Partecipazione a **SalentoLab** evento **Fuori Bit Milano** organizzato da Consorzioartis con **ASSAGGI DAL SALENTO** degustazione di prodotti tipici salentini e presentazione di un piatto caldo e di un piatto freddo a tema Salento, presso Open Milano .
- Partecipazione al **MERCATINO DEL GUSTO 2015** con Azienda Agricola Sticchi Maglie con estratti di verdura e frutta e rotolini raw e vegani di verdura.
- **EVENTO STONE & VISION** - Maglie - Ex Opificio F.LLi Piccinno – Progetto di cooperazione Italia Grecia con degustazione e abbinamento dei sapori salenti ai sapori della Grecia
- **EVENTO SALONE DELLO SVILUPPO LOCALE** – Gallipoli- degustazione tematica di 4 giorni sulle peculiarità del nostro territorio e rivolte ad esperti di enogastronomia, buyer, food blogger e giornalisti.
- **EVENTO IL MARE RACCONTA** – Brindisi, Molfetta Otranto e Gallipoli. Degustazione e showcooking con specialità ittiche e non delle aree previste .
- Collaborazione con **CucinaMancina** per il prossimo ricettario in uscita della **Feltrinelli**.
- Collaborazione con **CucinaMancina e Sac Porta D'Oriente** per inserimento ricette in una Guida di prodotti e aziende enogastronomiche di prossima uscita
- Partecipazione a Mercatini locali (Muro Leccese, Maglie, Lecce) con il mio nuovo cibo da strada “Le Polpette di Frisella” il mio nuovo modo di servire un prodotto tipico della nostra terra. (ricetta in fase di deposito brevetto)

- Partecipazione a **LIBANDO 2015** Street Food Foggia in qualità di foodblogger.
- **INCONTRI TEMATICI SUL CIBO** “Viaggio nei Sapori “ Corigliano d'Otranto presso Agricola Nuova Generazione con pietanze e incontri a tema su prodotti tipici olio, pasta, ortaggi. ecc
- Realizzazione di degustazione salentina e attinente laboratorio gastronomico commissionata da turisti svedesi presso una prestigiosa casa vacanze del nostro territorio
- Laboratori vari di cucina e degustazioni per turisti stranieri e non presso diverse strutture: Trullo zona Cisternino, Rosso_Pompeiano Palazzo Cezzi Lecce, struttura scolastica, B&B, Casa Vacanze.

Inoltre per circa 6 anni ho rivestito il ruolo di **Direttore Marketing** presso l'azienda produttrice di prodotti lattiero caseari salentini a marchio “San Lazzaro”.

Indico qui di seguito alcune delle mie collaborazioni con aziende locali enogastronomiche:

- Pasta artigianale Gina & Sofia di Sergio D'Oria
- Olio Biologico Tenuta Tresca di Domenico Cito
- Ortaggi e verdura di Azienda Agricola Sticchi

Di recente Fiduciaria nel Salento del movimento culturale e gastronomico “Mordi La Puglia”.

Prossimi eventi:

- Organizzazione dell'evento “Il Cibo in Festa” mercato enogastronomico di prodotti tipici locali in occasione della Festa di San Nicola di Maglie. Stand e degustazioni presso corti e piazze.
- Partecipazione a Libando 2016 Foggia in qualità di cuoca itinerante con il mio cibo da strada.
- Mostra sul cibo ...in fase di realizzazione
- Impostazione menù e realizzazione di cucina tipica salentina presso ristorante di prossima apertura con sede a Bologna.

Certa di aver fatto cosa gradita e nella speranza di una possibile collaborazione Le porgo cordiali saluti

Maglie, lì 15 febbraio 2016