



## CLAUDIA MOSCA

### Profilo

Nasce a Roma nel 1973, si diploma in lingue dopo aver passato parte della sua adolescenza all'estero. La passione per la pasticceria inizia sin dalla tenera età, apprendendo tecniche e metodologie dei differenti paesi in cui ha vissuto.

L'amore per l'arte, la porta a ricercare il bello nelle creazioni di pasticceria, unendo la tecnica nell'esecuzione della ricetta con la ricerca dell'equilibrio estetico.

Professionista dal background internazionale, Claudia Mosca studia frequentando Master Professionali con docenti di livello mondiale, per poi diventare docente Internazionale di Pasticceria.

La continua passione e formazione hanno fatto di Claudia un'esperta della pasticceria classica e moderna, facendola così specializzare nelle varianti dolce e salata, ma anche nella gelateria, nella cioccolateria e nei grandi lievitati, sua grande passione.

Ciò che rende riconoscibile ogni sua creazione è l'unione sapiente di tradizione italiana e innovazione, oltre che una costante ricerca nell'utilizzo di prodotti del territorio.

Docente e Giudice Internazionale di Pasticceria, nel 2021 acquisisce il titolo di *Miglior pasticciere del Mondo*. Oggi è titolare del Laboratorio Artigianale "Claudia Mosca - Italian Pastry" ad Anzio (RM).

