

Natural de Castelló de la Plana, Albert, a pesar de su juventud, es un creador gastronómico inquieto, que constantemente genera propuestas nuevas y creativas.

Se formó en grado medio de cocina y gastronomía en Castellón, estudios que cumplimentó con diversos talleres como el de técnicas culinarias de vanguardia con Luis Arrufat en el Basque Culinary Center, y el de platos históricos del Poblet, con Germán Carrizo y Carito Lourenço, en el Gastrónoma 2013 de Valencia.

Su incorporación en el mundo laboral, fue en la pastelería familiar “Al Vostre Gust” de Castelló de la Plana. De aquí pasó a la restauración, donde se inició como extra de cocina en el Restaurant Casino Antiguo (Castelló), más tarde también en La Sucursal (Valencia).

Como no quería perder velocidad, su inquietud y desazón no le dejaban, viajó hasta Bilbao, donde aprendió más, como a *estatge* de cocinero en el Nerua Restaurant, y continuó su recorrido en el Bistro Guggenheim Restaurant Bilbao.

Así vuelve a Castelló, al Scala Restaurant como chef de partida, hasta un nuevo *estatge*, esta vez, de cocina en ABaC Restaurant de Barcelona donde, después de pasar un año y medio como chef de partida en el Angle Restaurant, repite experiencia también como chef de partida durante más de un año.

Y lo que son las cocinas y la gastronomía, unos coincidieron por aquí, otros trabajaron por allá, y con Albert OILMOTION-DESIGN COOK se encontró, cuando en abril del 2017 precisaba un técnico de cocina. Su juventud, inquietud, voluntad, iniciativa y conocimientos de la cocina, hicieron que no hubiese ningún tipo de duda en incorporarlo al equipo. Actualmente aporta y está involucrado plenamente en los proyectos de asesoramiento gastronómico de restauración.

*la inquietud culinaria*

Terrassa, 2018