

Oscar F. Albiñana (ES)

Sosa Ingredients

20 de Junho



Oscar é formado em cozinha e pastelaria na Escola de Bellart em Barcelona. Iniciou a carreira a dar formação à equipa do actual Ávalon de Ramon Freixa, tendo sido várias as cozinhas com uma estrela Michelin por onde passou. Em 2007, ganha o concurso de Melhor Jovem Cozinheiro de Espanha.

Após ter trabalhado na cozinha do aclamado Mugaritz (**Michelin), Albiñana regressa à Catalunha como chefe de pastelaria no Sant Fruitós de Bages. Já em 2009, cria uma empresa de catering ao domicílio - a Eltreuxef - combinando esta atividade com demonstrações de cozinha, e colaborações de fotografia gastronómica. Actualmente faz parte da equipa técnica da Sosa Ingredients como assessor.



Jordi Puigvert (ES)

Sweet n' Go

20 de Junho

O seu percurso começa em 1997 na Escola d'Hostelaria e Turismo de Girona. Apesar do profundo respeito pela tradição, Jordi procura incessantemente inovação na pastelaria. Em 1998 trabalhou como pasteleiro no El Cellar de Can Roca (***) Michelin) e logo depois como Chef pasteleiro no Restaurante Can Llonga.

Em 2006 Puigvert criou a Sweet'n Go, uma empresa especializada em formação e demonstrações, sendo simultaneamente formador em escolas de Girona e de Barcelona. Puigvert é ainda técnico de demonstrações para a Sosa Ingredients e conselheiro de pastelaria em diversos hotéis no mundo. Colabora também com os jornais de pastelaria especializados, e é ainda um dos principais chefs mundiais da reconhecida marca de chocolates Michel Cluizel.