

## ESTUDOS

---

Licenciado en Historia do Arte

## EXPERIÈNCIA NA COCIÑA

---

Hotel Château La Thuillère. Saint Front de Pridoux. Perigord. Francia  
Deseño de menús. Asesoramento gastronómico.

Hotel Consolación. Monroyo. Matarraña  
Posta en marcha do restaurante. Chef.  
Asesoramento gastronómico. Control de xestión

Casal de Tiana. Barcelona.  
Show Cooking. Menús gastronómicos

Restaurante del Museu Marítim “La Llotja de les Drassanes Reials” . Chef.  
Carta, Menú e Banquetes

Restaurante e cafetería “El Cafè de l’Ateneu”. Sant Just Desvern. Chef.  
Carta, Menú e Banquetes.

Restaurante “O Pote”. Sant Andreu de la Barca. Cociñeiro.  
Parrilla. Carta y Menú

"Patisseries Serra". Cociñeiro responsable.  
Cociña para levar

Catering “La Folie d’Aqui”. Cociñeiro Loxístico.  
Banquetes

Restaurante Semproniana.  
Carta Temática “Els Menuts”

Restaurante Gavanyac-h. Granollers  
Asesoramento gastronómico. Deseño de carta.

Restaurante del Teatre Nacional de Catalunya.  
Deseño de carta e posta en marcha Tempada 2007-2008

Cociñeiro Privado. Celebracións especiais reducidas. Gastronomía Histórica.

Grupo Paradís      Traballos no Departamento de Gastronomía e Calidade  
Receitarios de cociña histórica e cociña catalana

## ACTIVIDADES RELACIONADAS COA GASTRONOMÍA

---

- Colaborador de Catalunya Informació. Programa “La Forquilla”
- Redactor na Guía de Restaurantes de Cataluña. 2009-2010
- Redactor no "Corpus de Cuina Catalana"
- Artigo e receitas a “Diabéticos presente y futuro”
- Colaborador de Catalunya Ràdio. Programa “L’Aparador”
- Guionista de “Menjar i Beure” con Pere Tàpies na TVE Catalunya.
- Colaborador en “Descobrir Catalunya” sección "Món Descobrir Gastronomia".
- Colaborador na revista “Cuina”
- Artigo de Gastronomía no dominical do periódico Avui, de 1989 a 1.999.
- Comentarista de bibliografía gastronómica en La Factoria de Ràdio 4 de RNE.

## LIBROS, CONFERENCIAS, MESAS REDONDAS

---

Sobretaula. Recopilatorio dos artigos publicados no periódico Avui. Parsifal  
Prólogo introducción ao libro “Escritos Gastronómicos” de Curnonsky. Parsifal.  
"Guia de les Casa Fonda de Catalunya". Altaïr  
"La cuina d'Ignasi Domènech". Angle Editorial.  
Capítulo 6º de "Cuina Catalana". Nadala 2006. Fundació Carulla.

- Conductor e Moderador dos ciclos de Conferencias Culinarias e Gastronómicas ARS MANDUCANDI, no Gremio de Restauración e Hotelería del Vallès Oriental. Granollers
- Conferencia “Els Làctics” dentro de "Els Juliols de la UB".
- Conferencia “Gastronomia: Mite i Realitat” . Ateneu Cultural de Sant Just Desvern.
- Moderador da Mesa Redonda dentro del ciclo “Cuina i habitatge” sobre “Nova tecnologia o nova artesanía” en el Foment de les Arts Decoratives (FAD).
- Conductor da Cata comparada entre Bollinger e Roederer no Fòrum Gastronómico de Vic.
- Conductor das clases maxistrals de Carne Ruscalleda y Alain Passard no Forum Gastronómico de Vic.
- Conductor das clases maxistrals de Christophe Felder, Jean Michel Perruchon, Jean Marie Baudic, Jean Michel Lorain, Laurent e Jacques Pourcel no Forum Gastronómico de Vic.