



RAMON MORATO

Nacido en Manlleu (Barcelona). Sin ningún vínculo familiar con la pastelería y tras terminar sus estudios, empieza su aprendizaje en varios establecimientos.

Combina su aprendizaje con el paso por todos los cursos que imparte la Escuela del gremio Provincial de Pastelería en Barcelona. Durante una época de stage en varias de las mejores pastelerías españolas, pasa también por importantes escuelas y centros de tecnología como la ZDS en Solingen, Alemania y Richard Conseil en Lyon, Francia.

Su espíritu emprendedor le ha llevado a participar en números concursos, entre los que destaca el Mejor Maestro Artesano Pastelero: M.M.A.P.E. 97, máxima distinción de la pastelería española.

Fruto de sus años de trabajo, su experiencia y su constante afán de innovación, publicó "RAMON MORATO chocolate" que fue galardonado con el Premio al Mejor Libro del Mundo del 2007 sobre el Chocolate otorgado por los prestigiosos premios Gourmand World Cookbook Awards.

La posibilidad de relacionarse con múltiples profesionales de diferentes campos, le aporta un amplio conocimiento del sector y le permite descubrir su pasión por enseñar, investigar y crear productos relacionados con el mundo dulce.

Esto le ha llevado a impartir en los últimos años, cursos, seminarios y conferencias por todo el mundo y colaboraciones especiales como el proyecto de colaboración en la universidad de Harvard a través de la Fundación Alicia.

Actualmente es responsable de la Chocolate Academy en Vic (Barcelona) y Global Creative Innovation Leader para la marca Cacao Barry.



ESPAI[SUCRÉ]

Escuela-restaurant de postres
Jordi Butrón + Xano Saguer

thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com
www.espaisucre.com +34 933 151 022

Socio fundador



Patrocinadores principales

MESAMÉRICA®



Pástry
Revolution

Colaboradores

ã
apicius

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE!

Estufa de Inducción Magnética
SENKEN
Home Products

