

Rubén Álvarez Ibáñez

Madrid, 1979

Con tan solo trece años, empieza a estudiar gastronomía en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, lo que le permite iniciarse en lo que más tarde se convertirá en su profesión y pasión.

Aprovechando los descansos escolares de verano y navidad, realiza prácticas en la Pastelería Totel de Elda durante 4 años. A lo largo de su formación, también realiza prácticas en la pastelería del restaurante El Chaflán y en la pastelería Aricate, ambas en Madrid.

En el año 1999 disfruta de la oportunidad de trabajar como pastelero en el restaurante El Divino de Ibiza durante toda la temporada.

Trabaja también en el restaurante Alarich de Novelda y en pastelerías como Dalua de Elche y Selvi de Aldaia, alternando las materias con el fin de especializarse en cada una de ellas.

En el año 2003 emprende un nuevo camino de la mano de Ramón Morató en Aula Chocovic que combina, durante los tres primeros años, con la labor de responsable de pastelería del restaurante de banquetes Mas d'Osor propiedad de Nandu Jubany.

Es en este momento cuando descubre el apasionante mundo del chocolate. Actualmente participa en el desarrollo de productos y recetas para el mercado profesional e imparte cursos a nivel nacional e internacional. Profesional inquieto e inconformista, aporta a su trabajo un estilo personal con claras influencias procedentes de otras disciplinas.