Fecha de publicación:
11/11/2026

Sello Editorial:
Planeta Gastro

Contacto de prensa

Nombre: Paloma Cordón

Telefóno: 934928633

Email: pcordon@planeta.es

Nombre: Ester Torras

Telefóno: 934928895

Email: etorras@planeta.es

Escribà 120 Aniversario

Christian Escribà Tholoniat

El increíble y extraordinario mundo dulce de Christian Escribà, el mayor genio creativo de la cocina dulce, en el libro conmemorativo de su 120 aniversario.

El increíble y extraordinario mundo dulce de Christian Escribà, el mayor genio creativo de la cocina dulce, en el libro conmemorativo de su 120 aniversario.

«La pastelería debe ilusionar, sorprender y crear momentos únicos e irrepetibles.»

CHRISTIAN ESCRIBÀ

Hay lugares que trascienden el paso del tiempo y se convierten en parte de la memoria colectiva. La pastelería Escribà es uno de ellos.

Con motivo de la celebración de su 120 aniversario, este libro rinde homenaje a una de las sagas pasteleras más emblemáticas del país. Fundada en 1906 y dirigida hoy por Christian Escribà, cuarta generación de una familia que ha hecho de la creatividad, la innovación y la excelencia su sello de identidad. Escribà ha conquistado el mundo convirtiendo cada creación en una auténtica obra de arte.

A través de estas páginas descubrirás la apasionante historia de cinco generaciones, los momentos que marcaron su extraordinaria trayectoria, anécdotas inolvidables y los secretos de algunas de sus recetas más icónicas, aquellas que han seducido a generaciones de amantes de la pastelería de todo el mundo.

Reconocido como Mejor Pastelero de España por la Academia Española de Gastronomía, miembro de la Académie Culinaire de France y embajador de Barry Callebaut & Chocovic, Christian Escribà comparte en este extraordinario volumen el legado de una casa única que, 120 años después, sigue demostrando día tras día que la pastelería también puede emocionar, sorprender y hacer soñar.



Christian Escribà Tholoniat

Christian Escribà es la cuarta generación de una saga de pasteleros que inició su andadura en 1906 en la Gran Via de Barcelona. Ha desarrollado su carrera culinaria entre París y Barcelona, con la originalidad como divisa. Es el creador, por ejemplo, de los Candy Glam Rings, unas piezas de azúcar que se han vendido en 16 países. Ha sido reconocido como Mejor Pastelero de España por la Academia Española de Gastronomía, es miembro de la Academie Culinaire de France y Embajador de la primera firma mundial de chocolates suizos Barry-Callebaut & Chocovic.