



Fecha de publicació:
03/04/2019

Sello Editorial:
Columna Edicions

Contacto de prensa

Nombre: Núria Rosell

Teléfono: 93 492 86 71

Email:
nuria.rosell@grup62.com

Nombre: Andrea Cuéllar

Teléfono: 93 492 8211

Email:
andrea.cuellar@grup62.com

Nombre: Xavier Gafarot

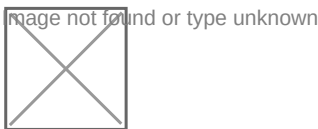
Teléfono: 93 492 8654

Email: xgafarot@grup62.com

Nombre: Directora de
marketing i comunicació AIG:
Marta Oliva i Domènech

Teléfono: 93 492 8155

Email: moliva@grup62.com



L'obrador dels prodigis

Christian Escribà Tholonià, Sílvia Tarragó Castrillón

En la grisor de la Barcelona de postguerra, el món sensitiu de l'obrador escampa dolçor, colors i aromes per tota la ciutat.

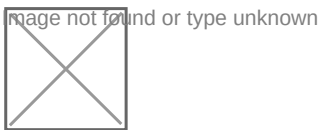
En la grisor de la Barcelona de postguerra, el món sensitiu de l'obrador escampa dolçor, colors i aromes per tota la ciutat.

Som al 1947 i l'Alba comença a treballar de cuinera per a una família benestant de Barcelona del passeig de Gràcia. Amb vint anys acabats de fer, ha aconseguit la feina gràcies a les habilitats culinàries demostrades servint en una casa del seu barri, a Sants. Aviat la seva peculiar forma de cuinar desperta l'admiració dels senyors, ja que les seves receptes van més enllà del gust i de la presentació. Amb els plats, l'Alba transmet la seva pròpia essència, sensitiva i creativa, de manera que arriba a canviar els estats d'ànim de qui tasta els seus plats. Des del seu naixement, però, sembla que la seva vida està lligada de manera misteriosa a l'obrador de la pastisseria Escribà i que la màgia del dolç anirà obrant els seus propis miracles. Un repàs a la història de l'emblemàtica pastissera i de la segona meitat del segle XX.

Amb la col·laboració de la Generalitat de Catalunya, Departament de Cultura.

Christian Escribà Tholonià

Christian Escribà pertany a la quarta generació d'una saga de pastissers que va començar el 1906 a la Gran Via de Barcelona. Fill d'Antoni Escribà, considerat el «mag de la xocolata», va desenvolupar la carrera culinària entre París i Barcelona, sempre amb la creativitat com a motor de les seves obres. A més dels sorprenents pastissos, concebuts per no deixar mai indiferent ningú, com a mestre del caramel va crear els Candy Glam Rings, unes peces de sucre que s'han venut a setze països. Ha estat reconegut com a Millor Pastisser d'Espanya per l'Acadèmia Espanyola de Gastronomia, és membre de l'Académie Culinaire de France i ambaixador de la marca Chocovic, pertanyent a la primera firma mundial de xocolates, Barry-Callebaut. Actualment treballa al costat de la seva dona, Patricia Schmidt, al capdavant de tres establiments que són referents de la pastisseria de Barcelona i l'Escribà Academy, un centre formatiu per preparar els futurs pastissers.



Sílvia Tarragó Castrillón

Nascuda a Barcelona el 1968, Sílvia Tarragó Castrillón va ser llibretera durant catorze anys. És autora de la saga juvenil *Top Fairies* (Edebé), de la novel·la *La veu del roure* (Premi de Narrativa Juvenil de la Vall d'Uixó el 2008) i del llibre de relats *Ciutats de l'impossible. Temps de llum* (2016), un emocionant relat que té com a rerefons mig segle de la història de Barcelona, va ser la seva primera novel·la d'adults.