



## JAVI ANTOJA DE LA ROSA (BARCELONA, 1977).

Persona especializada en Gastronomía e Imagen, se licenció en Periodismo en la Universidad de Navarra en 2000, y es director de Apicius y de los proyectos editoriales de Montagud Editores.

### Dirección de Publicaciones:

- Apicius, Cuaderno de Alta Gastronomía (desde 2003)  
Publicación Periódica que obtuvo el PNG a la Mejor Publicación en 2011.
- PástryRevolution (nueva publicación de Montagud Editores)

### Libros que ha dirigido:

- Dani García, Técnica y Contrastes. (2004)
- Siglo 21, La nueva generación de la pastelería española (2005)
- Cocina Dulce (2005)
- Arroces Contemporáneos, de Quique Dacosta (2006)
- Quique Dacosta (2008)
- Chef del Mar, de Ángel León (2012)
- Muina, de Josean Alija (Nerua, Guggenheim Bilbao) (2013)
- En3ko, de Eneko Atxa (Azurmendi) (2013)

### Libros que está dirigiendo en la actualidad:

- MirAMAr el Mediterráneo, de Paco Pérez.

### Colaboraciones en Proyectos Editoriales:

- Pierre Gagnaire, Lúcido y Lúdico. (2007)
- Escoffianas, de Alex Atala (2009)



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®



Colaboradores



**KitchenAid**  
FOR THE WAY IT'S MADE!

