

Girona, 16 de juliol de 2020



casa
cacao
EL CELLER DE CAN ROCA

Jordi Roca i Can Castelló s'uneixen per elaborar el «Xuixo Casa Cacao» de crema de xocolata

El nou projecte d'El Celler de Can Roca i de l'empresa centenària de xuixos de Girona porta a crear, amb un cacau de la comunitat *arhuaca* de Colòmbia, un nou sabor del dolç clàssic de la ciutat

Jordi Roca: «Julià Castelló és qui millor representa el xuixo de Girona»

Julià Castelló: «És un honor participar en aquest nou projecte»



Julià Castelló, pastisser de Can Castelló; Damian Allsop, mestre xocolater, i Jordi Roca, pastisser de Casa Cacao, amb el nou xuixo

Casa Cacao, el nou projecte d'**El Celler de Can Roca**, i l'artesà de **xuixos de Can Castelló**, ambdós de **Girona**, han elaborat conjuntament el «**Xuixo Casa Cacao**» de la mà de **Jordi Roca** i de **Julià Castelló**, **pastissers** de les dues empreses. Es tracta d'un xuixo de **crema de xocolata de 50 grams** que s'ha creat de manera exclusiva per a Casa Cacao. Compta amb un **72% de cacau procedent de la comunitat *arhuaca* de Colòmbia**, la resta de **productes són gironins** i està elaborat amb la tècnica de 'l'autèntic

xuixo de Girona' de l'empresa centenària Castelló. La presentació d'aquest nou producte ha tingut lloc avui a les instal·lacions de Casa Cacao, a la plaça Catalunya de Girona, que compten amb **obrador de xocolata, botiga i xocolateria**.

Jordi Roca, impulsor de Casa Cacao, ha explicat que «el xuixo és l'emblema dolç de la ciutat de Girona i en Julià Castelló és qui millor el representa. Per acompanyar-lo, des de Casa Cacao hem escollit un cacau de la comunitat originària dels Arhuacos, a la Sierra de Santa Marta de **Colòmbia**. És un cacau molt especial, ja que aquesta comunitat es dedica al seu **cultiu des de temps immemorials**». El xef d'El Celler de Can Roca ha apuntat que «**el percentatge de cacau és del 72%**, és una proporció a la qual ha arribat el mestre xocolater **Damian Allsop** després de moltes proves empíriques, esdevenint la proporció que millor expressa l'autenticitat de la fava de cacau».

Roca ha destacat que «per nosaltres és una sort poder omplir aquesta elaboració amb la nostra xocolata. Per això, hem escollit aquest cacau perquè és molt diferent, amb certes **notes de flor blanca, intensitat de fruits madurs** i molta personalitat, que és ideal per anar a dins del xuixo».



El «Xuixo Casa Cacao» compta amb un 72% de cacau procedent de la comunitat *arhuaca* de Colòmbia

Can Castelló compta amb l'**únic obrador del món** on s'elaboren només xuxos. El seu **pastisser, Julià Castelló**, explica que la idea d'aquest projecte surt «d'una trucada d'en Jordi (Roca) per tenir xuxos nostres en el seu nou projecte de Casa Cacao. Són de crema de xocolata, com un trufat, i se serveixen calents, passats pel forn, perquè hi donen un plus i s'hi noten més totes les aromes». El pastisser de Can Castelló ha afegit que «nosaltres també tenim xuxos de xocolata, però el que preparem per a Casa Cacao no té res a veure amb el nostre, el **creem exclusivament** i només el poden vendre ells. Per nosaltres és un honor participar del seu nou projecte». Els germans Roca i Julià Castelló ja havien col·laborat anteriorment.

Per crear el «Xuixo Casa Cacao», Can Castelló utilitza la mateixa tècnica que fa servir **des de fa més de 100 anys**: «Per què siguin elaborats com **l'autèntic xuixo de Girona**», sempre s'han de farcir i embolcallar a mà, **un a un** i abans de coure, mai després. Nosaltres, estirem el producte, el farcim, l'enrotllem, el fermentem amb humitat i calor controlada i el fregim amb oli. S'ha de procurar que el farcit no surti pels costats i que el cilindre quedi ben tancat». El «Xuixo Casa Cacao» compta amb cacau de Colòmbia, però pràcticament la resta de **productes són de proximitat** (farina de Girona, llet fresca del Baix Empordà i ous del Pla de l'Estany). El xuixo, que utilitza **llet, farina, ous, llevat, sal i sucre**, entre altres ingredients, és un dels productes típics de la ciutat de Girona, considerat el pastís dolç representatiu de la ciutat.

Un obrador de xocolata, una botiga i una xocolateria; el somni de Jordi Roca

Casa Cacao es troba situada en un cèntric i emblemàtic edifici de la plaça de Catalunya de Girona. La planta baixa de l'edifici compta amb un **obrador de xocolata, una botiga i una xocolateria**, un somni fet realitat per **Jordi Roca** que somniava des de feia anys amb tenir **una fàbrica de xocolata** on poder dur a terme les seves pròpies elaboracions.

L'obrador disposa d'un espai visible on des del carrer es pot veure el procés d'elaboració de la xocolata des del gra a la fava de cacau. Seguint l'estela del moviment "Bean to bar", **compren directament el gra de cacau** als productors de petites comunitats de **Perú, Veneçuela, Colòmbia o Equador**, de manera que poden pagar-los un preu just per la millor qualitat. A la **botiga** es poden comprar les delícies de xocolata de Casa Cacao, que són empaquetades amb materials que provenen del reciclat de fibres de cacau.

A la **xocolateria** es poden degustar elaboracions de xocolata amb **cacau d'origen d'alta qualitat**, en forma de begudes fredes i calentes o elaboracions sòlides, a més d'una curosa oferta de pastisseria amb el segell Roca.

De crema, ratafia, xocolata, poma, cheesecake i torró de Xixona

Can Castelló disposa de **l'únic obrador del món** en l'elaboració exclusiva de xuixos, que està situat al carrer Sant Hipòlit, a l'Eixample de Girona, en unes instal·lacions de 120 m². L'empresa centenària gironina (1898) continua creant **a mà, un a un i artesanalment** aquests dolços amb productes de **proximitat**. El xuixo és de **consum immediat** -amb un màxim de **tres dies** per conservar la millor qualitat- i a Can Castelló, després de diferents assajos (I+D), en preparen de **cinquena gamma**, totalment acabats i congelats. Aquest fet permet als restauradors i botiguers poder servir-los directament, prèvia descongelaçió o amb una mínima regeneració.

Julià Castelló descriu el xuixo com «una mescla entre una pasta de full i un croissant, cruixent i esponjós». El *Xuixo de Can Castelló* compta amb una àmplia gamma de **gustos**: el tradicional de crema, ratafia, xocolata, poma, torró de Xixona i *cheesecake* amb melmelada de gerds, entre d'altres. Treballen amb **matèries primeres de proximitat** que suposen el 75% del producte en l'elaboració del xuixo. Els xuixos estàndards de Can Castelló tenen un pes d'uns **50 grams**, però des de fa uns mesos també n'elaboren en petit format (25 grams).

Can Castelló elabora 'l'autèntic xuixo de Girona' amb una **recepta centenària** que ha anat passant de pares a fills per fer cada dia aquest preuat dolç. Castelló i *El Xuixo de Can Castelló* són, cadascuna, una marca registrada, fet que serveix per identificar el producte de forma exclusiva. El fundador, Julià Castelló i Moré va aprendre l'ofici de flequer a Girona i amb Carme Pericot i Romagós es van casar i van obrir la seva fleca al 1898 al barri del Mercadal. La nissaga de flequers i pastissers ha anat passant de generació en generació, amb Lluís Castelló i Sabina Viguera, i Julià Castelló i Maria Teresa *Maite* Pérez. Als anys 60 va passar a ser una pastisseria de referència a la ciutat de Girona i, actualment, Julià Castelló Pérez i Pilar Campos es troben al capdavant del negoci.

➤ **DESCARREGAR VÍDEO PRESENTACIÓ:** <https://we.tl/t-5QQWINGUkn>

➤ **DESCARREGAR ÀUDIO PRESENTACIÓ*:** <https://we.tl/t-qpyqNmgeA2>

*per ordre, Julià Castelló, Jordi Roca i Damian Allsop

Més informació

Webs: www.casacacaogirona.com | www.xuixocastello.com

Instagram: [@casacacaogirona](https://www.instagram.com/casacacaogirona) | [@xuixocastello1898](https://www.instagram.com/xuixocastello1898)

Contacte de premsa de Comunica

Lluís Ribera

lluis@comunica.cat

679 767 400