Casa Cacao obre una botiga a la Rambla de Barcelona

S'hi oferirà tota la gamma de productes del projecte de xocolata artesanal impulsat a Girona per Jordi Roca, des de rajoles i bombons fins a especialitats de Nadal com panettones, torrons i un calendari d'Advent elaborat conjuntament amb Rocambolesc

El projecte de xocolata artesanal Casa Cacao, impulsat per Jordi Roca a Girona, desembarca a Barcelona amb l'obertura de la seva primera botiga a la capital catalana. L'establiment, situat al número 124 de la Rambla de Catalunya, obre aquest dijous a la tarda, inicialment amb caràcter temporal durant la campanya de Nadal, però amb la previsió de convertir-se en un espai permanent a partir del febrer del 2027.

L'expansió permetrà comercialitzar a Barcelona tota la gamma de xocolates i especialitats elaborades pel projecte vinculat a El Celler de Can Roca, que mantindrà el seu obrador a Girona. A partir de dilluns 16 de novembre, l'horari comercial de la nova botiga serà de 10 del matí a 9 del vespre, cada dia de la setmana.

Bombons de Casa Cacao. / Casa Cacao

L'establiment, batejat com a Casa Cacao Boutique Barcelona, reunirà les diferents col·leccions de la marca, amb especial protagonisme per les rajoles de xocolata elaborades amb cacau de diversos orígens, els bombons i altres especialitats artesanals. També disposarà d'un espai dedicat a Rocambolesc, la gelateria de Jordi Roca i Ale Rivas, amb una selecció de productes per emportar, entre els quals hi haurà terrines individuals, polos i envasos de gelat de 520 mil·lilitres.

L'obertura representa un nou pas en la trajectòria de Casa Cacao, un projecte que va néixer a Girona amb la voluntat de treballar la xocolata des de l'origen de la matèria primera. La seva producció segueix el sistema conegut com a bean-to-bar, que consisteix a controlar tot el procés d'elaboració, des de la selecció de les faves de cacau fins a la transformació en xocolata. Aquest model permet treballar amb varietats de diferents procedències i potenciar-ne les característiques aromàtiques, els sabors i les textures.

Jordi Roca, cuiner de postres del Celler de Can Roca i impulsor de Casa Cacao. / Casa Cacao

El mateix Jordi Roca explica que aquest procés ha comportat també un aprenentatge sobre els països productors i les persones que cultiven el cacau. «Casa Cacao és un projecte que ens estimem moltíssim. Ens ha permès descobrir el cacau des d'una altra perspectiva, viatjar als seus orígens, conèixer les persones que el cultiven i aprendre a transformar-lo amb les nostres pròpies mans», assenyala el més jove dels germans Roca, cuiner de postres del Celler de Can Roca.

Jordi Roca també destaca el significat que té l'arribada de Casa Cacao a Barcelona. «Després de tot el camí recorregut a Girona, ens fa especial il·lusió arribar a Barcelona i poder compartir aquestes històries a través de les nostres xocolates», afirma. El pastisser considera que «cada origen té alguna cosa per explicar» i confia que el nou establiment permeti acostar aquest treball a més

consumidors.

La campanya de Nadal tindrà un pes important en l'oferta inicial de la botiga barcelonina, com el té en la de la plaça Catalunya de Girona. Casa Cacao hi comercialitzarà les seves especialitats de temporada, entre les quals destaquen els panettones artesanals, disponibles en dues versions, la tradicional i la de cacau, i els torrons, elaborats a partir de diferents combinacions de sabors i textures. L'establiment també disposarà d'altres creacions nadalenques i assortiments de xocolata pensats per regalar.

Notícies relacionades

El Calendari d'Advent de Casa Cacao i Rocambolesc. / Casa Cacao

Una de les propostes més singulars de la temporada és Magic Town, un calendari d'Advent creat conjuntament per Casa Cacao i Rocambolesc. El producte recrea un poble imaginari format per 24 petites cases, cadascuna de les quals amaga una sorpresa gastronòmica. Al llarg dels dies previs a Nadal, els consumidors hi poden trobar bombons, xocolates, galetes i altres elaboracions dolces, a més de textos amb petites històries. D'aquesta manera, segons els seus responsables, l'espera del Nadal es converteix "en una experiència plena d'imaginació i emoció".

Font de l'article: https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/11/12/casa-cacao-obre-botiga-rambla-136378878.html