

Font: **Diari de Girona** * Plana: **9** * Data: **17-07-2020**

Can Castelló i Jordi Roca creen un nou xuixo amb la xocolata de Casa Cacao

Es tracta d'un dolç elaborat amb cacau de la comunitat arhuaca de Colòmbia que porta el segell d'El Cellar de Can Roca

Can Castelló i Jordi Roca creen un nou xuixo amb la xocolata de Casa Cacao

Casa Cacao, el nou projecte d'El Cellar de Can Roca i Can Castelló, ha elaborat el Xuixo Casa Cacao, un dolç de crema de xocolata de 50 grams que compta amb un 72% de cacau procedent de la comunitat arhuaca de Colòmbia. Amb aquest nou projecte, **el pastisser Jordi Roca i l'artesà de xuixos Julià Castelló uneixen forces** per reinventar-se a partir d'un producte "molt estimat" pels gironins que es podrà tastar en un emplaçament d'allò més "emblemàtic". Així ho ha assegurat Castelló durant la presentació d'aquest dijous, en la qual també ha aprofitat per subratllar que sempre és una "satisfacció" teixir aquestes col·laboracions.

L'impulsor de Casa Cacao, Jordi Roca, ha explicat que el xuixo és l'emblema "dolç" de la ciutat de Girona apuntant que Julià Castelló és "qui millor el representa". En aquest sentit, ha recordat que el cacau que porten les noves postres prové de la comunitat originària dels Arhuacos, a la Sierra de Santa Marta de Colòmbia. Un cacau que ha definit com a "molt especial", ja que aquesta comunitat es dedica al seu cultiu des de temps immemorials.

El xef d'El Cellar de Can Roca també ha apuntat que el percentatge de cacau és del 72%, una proporció a la qual ha arribat el mestre xocolater Damian Allsop després de moltes proves "empíriques" a partir de les quals ha determinat que aquesta era la proporció que millor podia expressar l'autenticitat de la fava de cacau. Roca ha destacat que es tracta, doncs, d'un cacau diferent amb «certes notes de flor blanca, intensitat de fruits madurs i molta personalitat", assegurant que és ideal "per anar a dins del xuixo".

Un obrador centenari

Pel que fa a l'empresa Can Castelló, actualment compta amb l'únic obrador del món on s'elaboren només xuixos. El seu pastisser, Julià Castelló, ha explicat que la idea d'aquest projecte va sortir d'una trucada d'en Jordi Roca per tenir xuixos "nostres" en el seu nou projecte de Casa Cacao. Unes postres que porten crema de xocolata – semblant a un trufat-, i que se serveixen calents. "Per mantenir tots els aromes" ha destacat.

Recull de Premsa de la Vall del Llémena



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

El pastisser de Can Castelló ha afegit que ells també disposen de xuixos de xocolata, però que no "tenen res a veure" amb el que preparen per a Casa Cacao i que només poden vendre des d'allà. "Per nosaltres és un honor participar del seu nou projecte» ha assegurat, recordant que ja havien col·laborat anteriorment amb la família Roca.

Per crear el 'Xuixo Casa Cacao', Can Castelló utilitza la mateixa tècnica que fa servir des de fa més de 100 anys que consisteix en farcir-lo i embolcallar-lo a mà, un a un i abans de coure. Pel que fa als ingredients, el nou xuixo 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 més representatiu de la ciutat. En el cas de 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. L'empresa centenària gironina (1898) continua creant a mà, un a un i artesanalment aquests dolços amb productes de proximitat. Uns xuixos amb una àmplia gamma de gustos, des del tradicional de crema als més innovadors com el de ratafia, poma o torró de Xixona.

La darrera creació dels Roca

La Casa Cacao és la darrera creació d'un dels germans del Cellar de Can Roca, Jordi Roca. Es tracta d'un equipament ubicat a la plaça Catalunya de Girona que compta amb un obrador de xocolata, una botiga i una xocolateria. 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. Les primeres matèries provenen directament de productors de petites comunitats de Perú, Veneçuela, Colòmbia o l'Equador.