

Font: **El Punt Avui** * Plana: **21** * Data: **17-07-2020**

Jordi Roca i Can Castelló fan el xuixo Casa Cacao

Està elaborat amb crema de xocolata i s'ha fer expressament per a Casa Cacao

IMMA BOSCH - GIRONA



Castelló, Allsop i Roca, mostrant el xuixo QUIM PUIG.

El pastisser d'El Cellar de Can Roca i impulsor de la Casa Cacao, Jordi Roca, i Can Castelló s'han unit per elaborar el xuixo Casa Cacao, de crema de xocolata. Aquest nou xuixo que s'ha creat de manera exclusiva per a la Casa Cacao és de 50 grams i conté un 72% de cacau procedent de la comunitat arhuaca de Colòmbia.

Al petit dels germans Roca, considerat com el millor pastisser del món, se li va acudir contactar amb la firma Can Castelló, que elabora l'autèntic xuixo de Girona i que, en opinió de Roca, és "qui millor elabora" aquestes postres. La presentació del nou xuixo es va fer ahir a Casa Cacao i hi van ser presents Julià Castelló; el mestre xocolater de Casa Cacao, el gal·lès Damian Allsop, i Jordi Roca, que va explicar que li havia costat molt poc passar de les idees a la realitat gràcies a l'experiència de Castelló, i que el resultat ha sigut "molt bo". Va reivindicar, a més, la qualitat de la xocolata de la comunitat arhuaca, que li proporciona "una gent molt autèntica d'una comunitat indígena que treballa amb el cacau de manera molt especial des de temps immemorials".

Recull de Premsa de la Vall del Llémena

Per la seva banda, Julià Castelló va comentar l'“honor” que sent per treballar al costat dels germans Roca, que li van proposar aquesta col·laboració “tan gironina”. Va destacar que la xocolata de la comunitat arhuaca lliga “molt bé amb la part dolça de la crema del xuixo”. “Pràcticament és un trufat de crema” –va explicar Castelló–, que a l'establiment de Roca se servirà calent “perquè totes les aromes s'interpreten millor”.