En un castillo del siglo XIX cocinan proyecto los Roca

Los hermanos Roca, Josep, Joan y Jordi han puesto en sus fogones un nuevo proyecto multidisciplinar donde la gastronomía será el eje principal.

El Castell de Sant Julià de Ramis una fortaleza del siglo XIX será donde los Roca, estos inquietos empresarios gastronómicos crearán un espacio con hotel cinco estrellas, restaurante, espacio de eventos, zona expositiva y de investigación y un centro académico.

Esto se ha dado a conocer en una rueda de prensa, anunciando que el despegue de los diferentes proyectos se hará "pausado, ilusionante y sabroso".

Sumándose este nuevo proyecto a los actuales: el Tri Estrellado Celler de Can Roca, el espacio para eventos Espai Mas Marroch. el hotel Casa Cacao,

El hotel Casa Cacaoque cuenta con su propio obrador chocolatero y una pastelería; las heladerías Rocambolesc y la confitería del mismo nombre y el restaurante Normal.

La apertura del hotel será el inicio para el proyecto en general, albergará un restaurante en el que se tendrá la especial oportunidad gastronómica de poder probar los platos más representativos de los 35 años de El Celler de Can Roca.

Los hermanos Roca, Jordi, Joan y Josep. Foto: 50 best restaurants

Castell de Sant Julià de Ramis contará con un espacio para eventos, la destilería Esperit Roca brindará una *"una interpretación libre de la alquimia para destilar la esencia de un lugar salvaje"* a partir de otoño.

Abrirá al público su trabajo con destilados innovadores, los cuales, reafirman ese sentir de Gerona.

Zona de Exposición

No podía faltar un espacio dirigido a exposiciones, este está planificado para ver sus primeras luces en el 2024, con la finalidad de *“compartir conocimiento, creatividad y mostrar la evolución de la cocina catalana”.*

En el mismo se llevarán a cabo investigaciones sobre la gastronomía con nuevas perspectivas

Proyecto Roca Academia

Para culminar este proyecto, hay algo que desde hace varios años vienen llevando a cabo los hermanos y es, “Roca Recicla”, una labor social y ecológica que da vida al material utilizado en los procesos de cocina y servicio, así como a los residuos generados.

En sus declaraciones han dicho: “El Castell de Sant Julià de Ramis, en la montaña de Sants Metges, será nuestro emplazamiento para seguir el avance y los nuevos retos de crecimiento conceptual, humano y lúdico.

Un espacio donde hacer crecer nuestros equipos, activar el talento interno y construir un escenario gastronómico, cultural y medioambiental.