

ROCA Sant Julià, així serà la nova proposta dels germans Roca

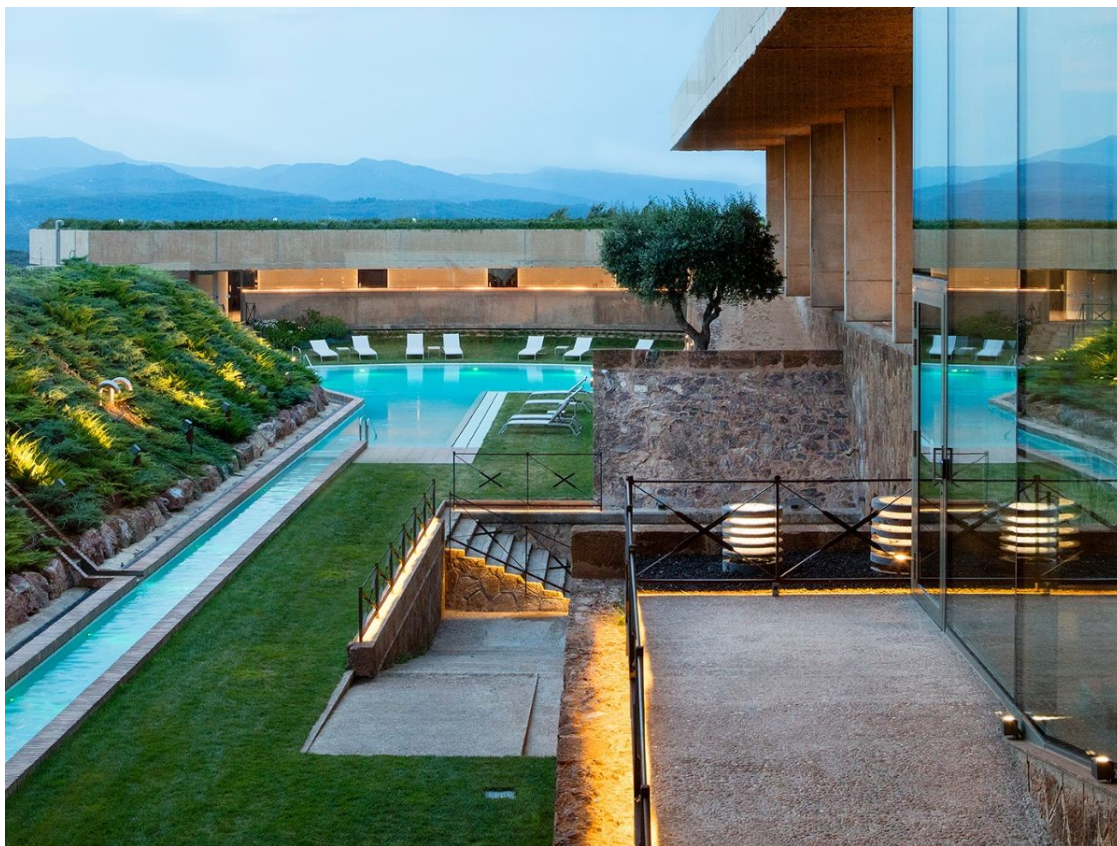
L'empremta dels germans Roca convertirà La Fortalesa de Sant Julià en un espai de creixement conceptual, humà i lúdic al voltant de la gastronomia



Vista general del complex ROCA Sant Julià. | Jordi Mas.

El Castell de Sant Julià de Ramis, a la muntanya de Sants Metges, és el nou emplaçament escollit per **Joan, Josep i Jordi Roca**, per continuar fent créixer el seu projecte gastronòmic. Un espai dedicat a nous reptes de creixement conceptual, humà i lúdic.

Ho volen fer pas a pas. Tenen previst que aquest espai, una fortalesa del segle XIX que va servir per guardar armament després de la Guerra Civil Espanyola i que va ser reformada durant set anys per reconvertir-se en un complex arquitectònic format per un hotel de 15 habitacions, un restaurant i un museu, sigui un gran centre gastronòmic i cultural: **ROCA Sant Julià**. "Iniciem el camí ROCA Sant Julià", han anunciat en un comunicat on també advertien que "serà un desplegament pausat, il·lusionant i saborós".



Exterior de l'hotel ROCA Sant Julià. Foto: Marco Pastori.



Habitació de l'hotel ROCA Sant Julià. Foto: Marco Pastori.

L'hotel serà el primer que posaran en marxa. Seguidament, s'obrirà **el restaurant de l'hotel**, el qual acollirà la proposta gastronòmica que va néixer durant la pandèmia a l'*Espai Mas Marroch*, amb els plats més representatius dels 35 anys d'història d'*El Celler de Can Roca*. Però els 11.000 metres quadrats d'aquest complex arquitectònic són suficients per complementar altres àrees que convertiran el *ROCA Sant Julià* en un centre gastronòmic i cultural.

La previsió dels germans Roca és la següent:

- **Esdeveniments**: un espai dedicat a la celebració d'esdeveniments, el qual complementarà la proposta de l'*Espai Mas Marroch*.

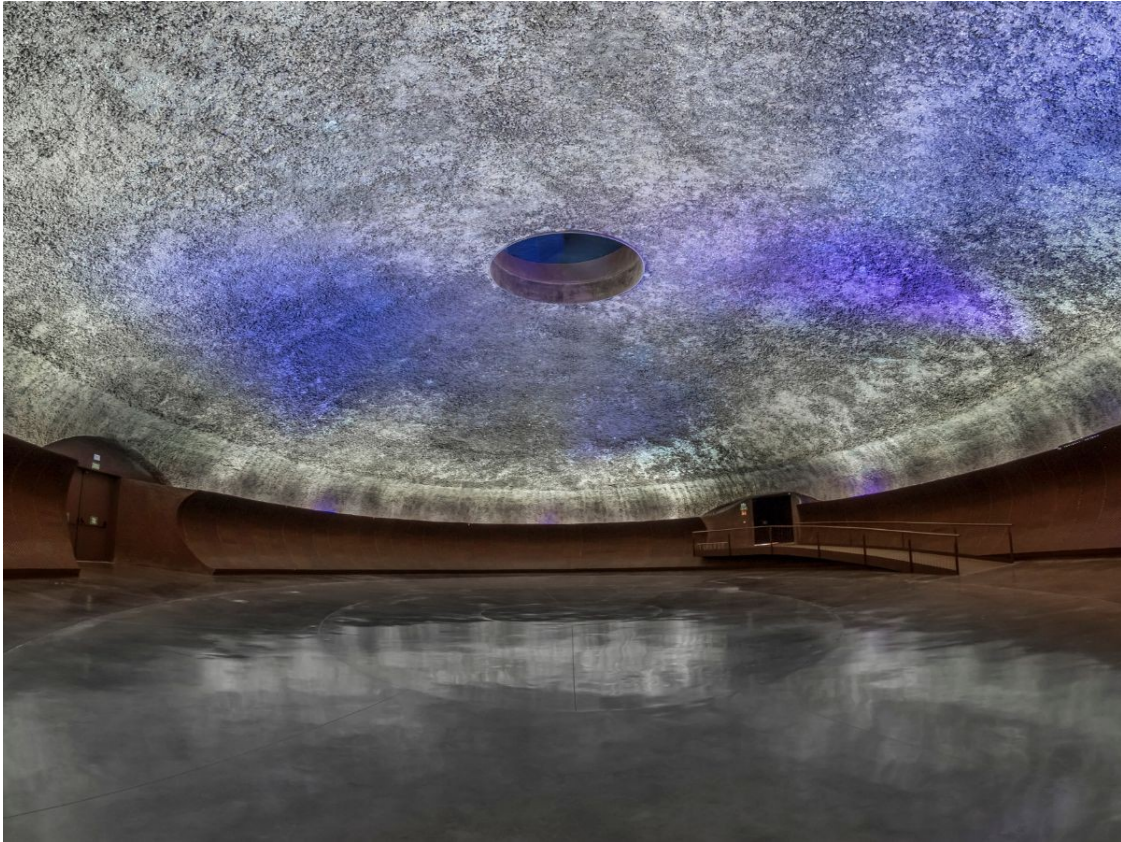


Hall de l'espai esdeveniments del ROCA Sant Julià. Foto: Jordi Mas.

- **Destil·leria Esperit Roca:** serà un espai per a la interpretació lliure de l'alquímia per destil·lar l'essència d'un indret salvatge. Una nova proposta que es presentarà a partir de la tardor.

- **Projectes Audiovisuals de gastronomia:** aquest punt ha sigut anunciat com a element d'aquest nou centre gastronòmic i cultural, però no se n'han donat més detalls.

- **CCR (Cuina, Consciència i Recerca):** serà un espai expositiu que es presentarà a partir del 2024. El seu nom deixa clar quins seran els focus d'atenció, però ells mateixos els defineixen al comunicat de la següent manera: "Cuina, perquè som cuiners i volem compartir coneixement, creativitat i mostrar l'evolució de la cuina catalana. Consciència, perquè ens ve de gust compartir els pensaments, experiències i inquietuds sobre l'àmbit de l'alimentació i la biodiversitat. Recerca, perquè és al nostre ADN; des de la curiositat, la passió i la vitalitat d'un equip talentós. Explorar la transversalitat creativa a partir del fil conductor de la gastronomia".



Cúpula ROCA Sant Julià. Foto: Jordi Mas.

- **Roca Acadèmia:** és un dels plats forts d'aquest nou projecte. Els Roca sempre han estat vinculats amb la docència, però ara serà de forma integrada seguint el camí inicial a *La Masia d'El Celler de Can Roca*.

- **Roca Recicla:** la sostenibilitat és un altre pilar a seguir treballant. Ho fan des de fa temps i en l'última gala Michelin van obtenir l'Estrella Verda, la qual reconeix el seu compromís amb el medi ambient. El Roca Recicla serà un espai destinat a donar una vida al material utilitzat en els processos de cuina i serveix, així com els residus generats. Es presentarà a partir de l'any 2024, però podem veure una mostra d'això en els seus característics gots fets a partir d'ampolles de vi reciclades. Just aquesta setmana n'han penjat el procés a Instagram:



Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de El Celler De Can Roca (@cellercanroca)

Resumint, els germans Roca volen afrontar nous reptes. Volen seguir apostant per allò que més els agrada i de la manera que més els representa. I com ells mateixos afirmen, *ROCA Sant Julià* ha de ser "un espai a on fer créixer els nostres equips, activar el talent intern i construir un escenari gastronòmic, cultural i mediambiental".

ROCA Sant Julià complementa un conjunt de negocis on els germans Roca aposten fermament per Girona i la proximitat: *El Celler de Can Roca*, *l'Espai Mas Marroch* de Vilablareix, els dos locals de *Rocambolesc* del carrer Santa Clara, *Casa Cacao* (amb hotel, bar i fàbrica de xocolata) a la plaça Catalunya i el restaurant *Normal* a la plaça de l'Oli.



Imatge dels germans Roca en la publicació de presentació del restaurant Normal de Girona Foto: Instagram Josep Roca.

Quin restaurant hi havia abans a la Fortalesa?

Si fem memòria, quan combinem gastronomia i Sant Julià de Ramis, és molt probable que ara com ara el primer que encara ens vingui al cap sigui el xef **Jordi Cruz** i el seu restaurant *Atempo*. La fortalesa de Sant Julià de Ramis va ser seu del restaurant *Atempo* de **Jordi Cruz** de l'agost del 2018 fins a la primavera del 2021, el qual va ser reconegut amb una estrella Michelin el desembre del 2020. L'aventura de Cruz a Sant Julià de Ramis va durar poc i va estar marcada per la pandèmia. La mort del joier **Ramón López**, propietari del complex arquitectònic La Fortalesa de Sant Julià de Ramis, va disparar els rumors de trasllat d'*Atempo* cap a Barcelona. Després de les negociacions amb els nous propietaris no es va arribar a un acord i el juny del 2021 l'*Atempo* va obrir a Barcelona, concretament al local que anteriorment havia estat la seu de **Carles Gaig**, i aviat, el desembre del 2021 va tornar a ser reconegut amb una Estrella Michelin.