

Esperit Roca, la nova línia de begudes de El Celler de Can Roca

En l'oferta de la cuina líquida dels germans Roca el cacau i la garrofa hi juguen un paper destacat



Esperit Roca. | El Celler de Can Roca.

El Celler de Can Roca acaba de llançar al mercat la seva cuina líquida, inspirada en els paratges que han captivat **Joan, Josep i Jordi. Esperit Roca** neix per la voluntat dels tres germans d'aportar la seva visió dels paisatges, de destil·lar-los i de brindar-ne una nova mirada líquida. És la concreció de la recerca durant els darrers set anys, en què s'han desenvolupat multitud de begudes servides a El Celler de Can Roca com a maridatge, aperitiu o sobretaula. Des d'aiguardents, licors destil·lats i macerats, vins fortificats, fermentats de fruites i llegums o cerveses. Per a en Josep Roca, Esperit Roca és el retorn a viatges imaginats durant la seva infantesa: «Des de petit, al bar dels pares, vaig viure amb fasciació el món dels aiguardents i licors. Contemplar les etiquetes em feia viatjar imaginant països. Ara compateixo la il·lusió de l'infant per compartir natura líquida, recuperar memòria antiga i compartir paisatges embotellats», comenta Josep Roca.

Així, el catàleg d'Esperit Roca, inicialment inclou dues Sèries diferenciades. S'ha plantejat una selecció de productes singulars valuosos per començar a mostrar el projecte més enllà del restaurant i que ens doni la oportunitat de compartir-los amb un públic més ampli.

La **Sèrie Paratge** és l'essència i l'eix vertebrador del projecte on paisatges amb una significació especial per als germans Roca inspiren totes i cada una de les propostes: inicialment la **Ginebra de Te de Roca** i l'**Aiguardent de Garrofa**. Els propers mesos arribarà el **Vi amb Arrels**, un vi aromatitzat que completarà la tríada de productes de sortida. La Sèrie Paratge neix amb la voluntat d'expandir-se amb un ventall creixent de begudes que s'anirà descobrint poc a poc.

La **Sèrie Cacao** connecta amb Casa Cacao, la fàbrica de xocolata de El Celler de Can Roca. La constitueixen tres begudes que fan brillar el cacao des d'una perspectiva líquida: la **Ginebra de Cacao**, l'**Esperit de Cacao** i el **Licor de Cacao**.



Jordi Roca, Josep Roca i Joan Roca. Foto: El Celler de Can Roca.

A través dels paisatges i les espècies botàniques que els componen, proposem una constel·lació de productes que enllaça amb els licors d'herbes dels nostres avantpassats, d'un país amb una tradició de vins i licors i d'alegres i dialogades sobretalles. Com remarca Josep Roca, «la cuina líquida surt d'El Celler de Can Roca per escampar el plaer de la conversa amb unes gotes d'esperit de vida lenta, natural, valuosa».

Els productes es poden trobar a la botiga de Casa Cacao i Hotel Casa Cacao a Girona i al Popup de Casa Cacao al Mandarin Oriental de Barcelona. També estan disponibles a la web: www.esperit-roca.com