



CACAO ROCA XR

EXPERIENCE

ÍNDEX

ELS GERMANS ROCA	3
UN JOC A TRES BANDES	3
JOAN ROCA	4
JOSEP ROCA	5
JORDI ROCA	6
EL CELLER DE CAN ROCA	7
GIRONA	7
UNA CUINA D'ESTIL LLIURE	8
UNA SALA MERAVELLOSA	9
EL CELLER DE 'EL CELLER'	10
COMPROMÍS AMB LA INNOVACIÓ	11
JOAN ROCA: INNOVACIÓ A LA CUINA	11
JOSEP ROCA: INNOVACIÓ EN EL VI	12
JORDI ROCA: INNOVACIÓ EN EL MON DOLÇ	12
DESENVOLUPAMENT D'EINES INNOVADORES	13
L'EXPERIÈNCIA	14
SEQÜÈNCIA DE L'EXPERIÈNCIA	15
FLOR DE CACAU	16
ORIGEN	17
EL BOMBÓ DE CASA CACAO	18
PREMSA	19

ELS GERMANS ROCA

UN JOC A TRES BANDES

Joan, Josep i Jordi. Tres cares d'un triangle equilàter, tres personalitats diferenciades però complementàries, tres miralls que reflecteixen, cadascun a la seva manera, les inquietuds, les seves fonts d'inspiració, les diferents línies creatives que treballen i investiguen. Salat, líquid, dolç. Cuina, sala, postres. Raó, esperit, i arravatament. Un joc a tres bandes. Els tres germans conformen un mecanisme creatiu que es nodreix a partir del que reben de l'exterior, la inspiració externa, però també a partir del que neix del seu interior, la motivació interna.



JOAN ROCA

Encara que es va formar acadèmicament en la Escola d'Hostaleria de Girona - on alguns anys més tard exerciria com a professor- la seva vocació culinària va començar a forjar-se a Can Roca, el restaurant familiar regentat pels seus pares. Allí va créixer i va entrar per primera vegada en contacte amb la cuina de la seva mare, Montserrat Fontané. En l'actualitat dirigeix El Celler de Can Roca, al costat dels seus germans Josep -sommelier- i Jordi -pastry xef.

L'activitat creativa culinària de la tríada Roca, el seu vibrant sentit de l'hospitalitat, i l'especial connexió fraternal de la cuina, el vi i el món dolç, van catapultar al restaurant a la primera posició en The World's 50 Best Restaurants en els anys 2013 i 2015. La mateixa llista els proclamaria en 2019, ad eternum, Best of the Bests Restaurant.

La seva és una cuina lliure que sublima i respecta el sabor genuí amb l'aplicació de la tècnica precisa. Per a això harmonitza tradició i modernitat en la dosi perfecta, buscant en l'equilibri un viatge emocional per al comensal. En paral·lel al servei en el restaurant, Joan lidera un equip de recerca, innovació, formació i creativitat que segueix un curs continu des de La Masia (I+D).

A través d'una visió transversal del procés de creació culinària, els seus plats dialoguen alhora amb la ciència i tradició, la tecnologia i la sensibilitat, el producte i l'antropologia sensorial.



Probablement les seves aportacions en la cocció controlada al buit i a baixa temperatura han transformat la manera de veure la cuina immediata del segle XXI. La seva generosa vocació formadora li ha portat a ensenyar cuina com a docent durant més de 20 anys, ser reconegut com a Doctor Honoris causa per la Universitat de Girona i a col·laborar en diferents programes universitaris com el curs Science & Cooking de Harvard. El 2015, va rebre la invitació del World Economic Fòrum per a formar part del seu consell de líders culturals i és al costat dels seus germans ambaixador dels Programes de Desenvolupament Sostenible de Nacions Unides.

JOSEP ROCA

El seu primer contacte amb el vi es remunta al celler del soterrani de la fonda dels seus pares. Allí, conten que tenia l'habilitat d'omplir fins a 6 ampolles de vi d'una sola vegada. Tenia 8 anys, i fluïa amb gràcia ja llavors del celler al menjador, on agradava de parlar amb els clients, a vegades en patins. Aviat va forjar, entre jocs, una relació íntima amb els seus dos grans talents: el vi i la sala.

Avui, mestre de l'art del maridatge, i mestre de cerimònies, en el restaurant que regenta al costat dels seus germans, Joan i Jordi, El Celler de Can Roca. Allí, el vi transcendeix la sala i assumeix potència també com a inspiració en la creació i conceptualització dels plats del seu restaurant triestrellat que ha estat considerat el millor del món en dues ocasions per The World's 50 Best Restaurants Academy.

Ha estat Premi Nacional de Gastronomia al Millor Maitre de Sala (2004), Premi Nacional de Gastronomia al Millor Sommelier (2010), Premi de l'Acadèmia Internacional de Gastronomia al Millor Sommelier (2005 i 2011), Premi Gueridón d'Or al millor Maitre de Sala (2013), i Premi Millor Sommelier d'Espanya per la Guia Michelin (2024).



Josep Roca és el cambrer de vins, com a ell li agrada dir-se. Segons la premsa i crítica especialitzada ha aconseguit “una idoneïtat associativa entre plats i vins gairebé infinita”. Es va formar acadèmicament en la Escola d'Hostaleria de Girona.

Dedica el seu temps lliure a la divulgació i la formació, tant sobre el món del vi com de la gestió d'equips, des de les conferències que dicta internacionalment, i també com a professor. Actualment, dirigeix a la Universitat de Girona un Curs d'Especialització per a Sommeliers i imparteix assignatures en el Grau de Turisme i Enologia.

La seva primera experiència vínica en el món editorial va anar de bracet de Marcel Gorgori, amb Vins compartits, fruit d'una amistat forjada en el programa En Clau de Vi de TV3.

L'any 2016 publica “Després de les vinyes. Un viatge a l'ànima dels vins”, en col·laboració amb la Dra. Imma Puig. Un assaig que indaga en el vessant més humanista del vi.

JORDI ROCA

«Sóc postrer.»

El diccionari defineix postrer com una cosa situada en últim lloc, però en Jordi s'ha pres la llicència de donar-li un nou significat. "Per a mi, 'ser postrer' té un sentit vital i defineix la manera d'interpretar la meua professió; elaboro postres i no pastissos".

La seva formació en el món del dolç va començar d'una manera diletant, gens acadèmica. Va ser acompanyat de la mà de Damián Allsop, un talentós pastisser gal·lès que va aterrar a El Celler de Can Roca després d'un llarg periple per grans restaurants europeus. A finals dels 90 va ocupar la partida de postres. Amb ell, en Jordi va entendre la importància de la cuina dolça, la seva especificitat i singularitat. El va ajudar a obrir la seva curiositat, primer com a ajudant, posteriorment com a successor. Allsop li va proporcionar les eines necessàries per saber el perquè de la cuina dolça, així com el mètode, la precisió, l'artesanía al minut, la paciència, el tremp, la seguretat i la implicació obsessiva. Van ser uns inicis on les regles i la quantificació eren els senyals de base.



Així va començar la seva possibilitat de crear i volar. Des d'aleshores no ha deixat de divertir-se, de somiar, de provocar, de sorprendre's i, sobretot, de jugar. En Jordi es considera addicte al divertiment dolç des de fa més de 15 anys. Sent una necessitat absoluta de plasmar la seva vida en dolç. Un passeig, un paisatge, una olor, una historieta, un soroll, una transgressió, una emoció, qualsevol camí ens pot conduir a la creativitat. Llibertat i frescor. Radicalitat i extremisme. Li agrada jugar al límit, amb irreverència i trencant motlles. La fantasia l'embadaleix i explora el seu univers en el moment dolç, lluny del rigor i la seriositat de les propostes de plats principals o plats corpulents del menú. "M'agrada sorprendre en el moment final del menú, on la frontera entre allò establert i la fascinació és possible".

EL CELLER DE CAN ROCA

GIRONA



Estrelles Michelin

50
BEST

Best of the Best 2013 & 2015 The World's Best Restaurant

El Celler de Can Roca és el projecte més definitiu però mai acabat dels germans Roca. Continua en viva evolució des de fa més de 35 anys, amb una rutina on la repetició és bellesa i la innovació cadència. Autenticitat, audàcia, generositat i hospitalitat. Benvinguts.



UNA CUINA D'ESTIL LLIURE

Despertar els sentits, la memòria, l'emoció. L'harmonia és destresa, el mestratge humil de fer senzilles les complexes i infinites connexions contingudes en un plat, construir un discurs efímer en el que és tangible per despertar a través del sabor el que és essencialment humà que perdura en el record. Contrastos integrats en una melodia d'actes i històries que narren experiències viscudes des de l'emoció, el paisatge, el producte, la màgia i la sorpresa, la interrelació fraternal de tres mons, sòlid, líquid i dolç -Joan, Josep i Jordi- per explicar-vos què hem menjat, què ens ha emocionat, què hem après, d'on som i cap a on anem: el món amb el que somiem.

Una cuina connectada a la terra com a rebost i hàbitat, que dialoga amb els petits productors que han crescut amb nosaltres. Que albira un món que vol ser humà, genuí i sensible.

Comptar amb totes les tècniques i innovacions, en una recerca contínua i desperta de la quimèrica perfecció per poder-vos oferir una experiència de 360°, agraïts que, per sort, ens visiteu amb el cor obert. Això ens mou.



UNA SALA MERAVELLOSA

El go és un joc xinès meravellós, que ja ha arribat a la civilització oriental. És un joc de taula on s'enfronten dos adversaris amb peces blanques i negres. Els més agosarats, el poden arribar a comparar amb els escacs, on també s'enfronten dos mons dividits entre figures en blanc i en negre, tal com podríem definir cuiners i cambrers. En els escacs s'ha de matar per guanyar. En el go, cal construir per viure. L'objectiu no és menjar- se l'altre, sinó traçar un territori més gran.

Així ens hem de plantejar la complicitat dels equips de cuina i sala en la gastronomia. Construir i plantejar estratègies per seduir. La sala d'un restaurant cohesiona com pocs espais ho poden fer. És un univers de connexions emocionals enriquides amb la resposta de la proximitat.

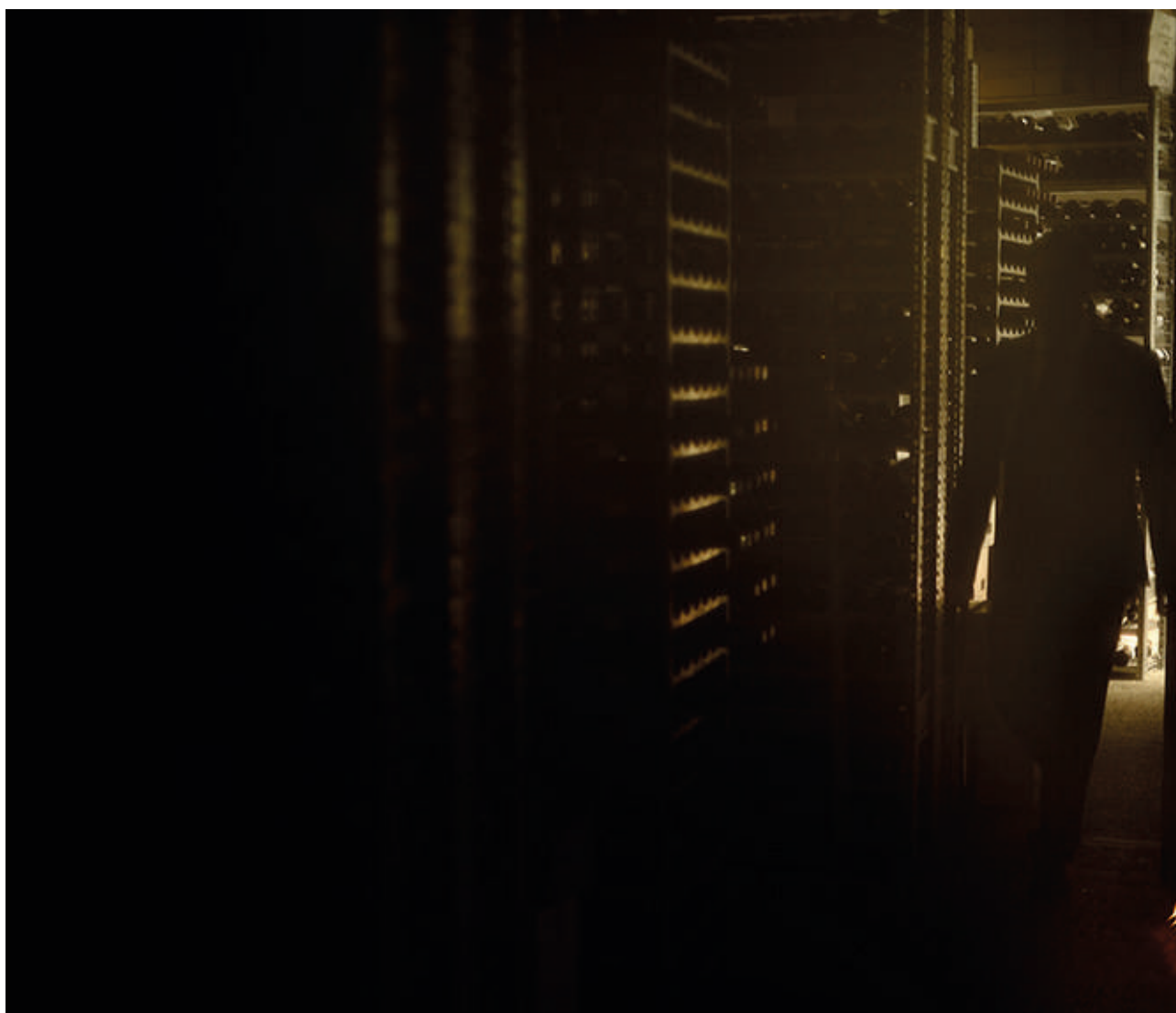
Hem de ser capaços de connectar emocionalment amb els cuiners i preparar millor les aproximacions al comensal. Atendre amb una mirada intencionada i calmada. Aprofitar la saviesa oriental, el seu ritual. L'encantament en la cerimònia del te és un exemple per al servei occidental.



EL CELLER DE 'EL CELLER'

Sempre hem intentat fugir de l'ostentació, de simbolitzar el luxe i els diners en una etiqueta. En un cert moment, vam començar a explicar coses del vi que ens interessaven més. Hem pogut gaudir de múltiples experiències en tastos oberts, ser testimonis d'expressions enriquides amb els sentits, i hem traslladat al restaurant el que més ens ha seduït i enamorat per compartir la nostra manera de viure el vi.

Aspirem a què la gent que vingui a casa conegui millor qui guarda el vi, volem que es produeixi una interacció, un plantejament de respecte a la natura, de diàleg amb els elaboradors. Ens volem sentir ambaixadors de qui fa el vi, mostrar-nos propers a la gent, que no té per què trobar rigidesa en l'hàbit i el consum del vi. Volem demostrar que el vi no només es tasta i s'olora, sinó que es pot sentir, fins i tot escoltar. Volem aconseguir que la visita a la bodega la gaudeixi tant l'apassionat dels vins com l'abstemi.



COMPROMÍS AMB LA INNOVACIÓ

El compromís amb la innovació dels germans Roca ha permès no sols desenvolupar tècniques i eines capdavanteres, sinó també redefinir el que significa crear en la cuina. El seu enfocament ha donat forma a un nou paradigma on la creativitat, la ciència i l'emoció es combinen de manera única per a oferir una experiència culinària sense igual. Amb els seus diversos projectes, i principalment en El Celler de Can Roca, han demostrat la seva incansable cerca de noves maneres de connectar amb els comensals, on la innovació ha estat sempre la pedra angular del seu treball. La innovació no sols és present en els ingredients o les tècniques, sinó en la manera de comprendre la cuina, les postres o el vi, i en com aquests es relacionen amb el món, el medi ambient i la societat. Per als tres germans, la innovació és un compromís constant que no sols busca sorprendre, sinó també evolucionar, aprendre i transformar-se. No obstant això, el que fa especial el seu enfocament és que han sabut integrar la innovació sense perdre l'essència dels altres conceptes creatius que els representen com la tradició, la memòria, el sentit de l'humor, el paisatge o l'academicisme.

JOAN ROCA: INNOVACIÓ A LA CUINA

Per a Joan Roca, la innovació és un procés continu de cerca i reflexió. "Per a nosaltres, la innovació no es tracta només d'introduir una cosa nova pel simple fet de fer-ho. És una manera d'entendre el producte d'una altra manera, de transformar el conegut en una cosa més profunda i emocionant".

Al llarg dels anys, El Celler de Can Roca s'ha convertit en un espai d'experimentació, on les noves tecnologies i les tècniques avantguardistes es combinen amb l'art culinari de sempre. L'ús de tècniques com la cuina al buit ha permès a Joan i el seu equip explorar noves fronteres en la cuina. No obstant això, més enllà de la tecnologia, la qual cosa realment defineix el seu treball és la capacitat de mantenir una relació honesta amb els productes.



JOSEP ROCA: INNOVACIÓ EN EL VI

Josep Roca, el sommelier de la família, ha integrat la innovació en el món del vi amb un enfocament que va més enllà del simple tast o maridatge. Per a ell, la innovació no sols és tècnica, sinó també un compromís amb la sostenibilitat i el futur del vi.

“La innovació en el vi no sols passa per les tècniques de producció, sinó per com podem reinterpretar la manera en què l’experimentem, com el maridem i com l’expliquem”, explica Josep. Al llarg dels anys, ha desenvolupat experiències de tast utilitzant tecnologies com la biodinàmica i la fermentació natural, sense perdre de vista el respecte pel terror i les tradicions vinícoles.



JORDI ROCA: INNOVACIÓ EN EL MON DOLÇ



Jordi Roca, el més jove dels tres germans, porta la innovació al seu camp: el món dolç. En la seva visió, el dolç no és només una qüestió de sabors, sinó d’emocions i experiències sensorials. El seu treball ha estat clau en la transformació de la pastisseria moderna, utilitzant ingredients inesperats, noves textures i combinacions audaces per a crear postres que són molt més que dolços, són relats de creativitat.

“En la pastisseria, la innovació pot ser tan lliure i àmplia com un vulgui. És un espai perfecte per a explorar, experimentar i sorprendre la gent”, afirma Jordi. La innovació en la pastisseria de Jordi no sols es limita a la creació de sabors nous, sinó també a com aquests es presenten.

DESENVOLUPAMENT D'EINES INNOVADORES

Roner, Rotaval, Rocook són tres dels aparells de cuina que han desenvolupat des del Celler. El Roner és el resultat de la cerca sobre la precisió en les cocccions a baixa temperatura. Aquest aparell patentat per Joan Roca i Narís Caner va ser pioner en la metodologia de cocció. La tècnica al buit permet coure l'aliment aplicant calor al producte, prèviament envasat al buit perquè no perdi les seves qualitats d'aroma i sabor. Roner és un aparell d'ús en cuines professionals, però en l'actualitat es vol afavorir per a l'ús a les cases, que permet una cuina més saborosa i més sana en el projecte Rocook.

Si el Roner és l'adaptació d'un bany termostàtic de laboratori, un altre aparell provinent de la ciència, el rotovapor, que permet destil·lacions a baixa pressió i temperatura, va ser adaptat als usos culinaris per a la Fundació Alícia (el centre de R+D+I en cuina que col·labora amb El Celler en diferents projectes) a partir dels requisits del restaurant. Així va néixer el Rotaval.

La pipa de fum és una altra de les eines que trobem en El Celler. Imitant l'acció d'un fumador, ofereix la possibilitat d'orientar els fums fins a l'interior d'una campana o d'una bombolla de caramel per a aconseguir una forma esfèrica perfecta sense que es trenqui. Exemple d'aquesta tècnica és el Gelat de boletus a la brasa, que es presenta en la taula amb una bombolla de caramel plena de fum d'olivera acabada de cremar. Darrere d'aquest plat li han seguit uns altres amb aquesta mateixa tècnica, com el tàrtar de sépia fumada, les sardines marinades en albergínia a la brasa o els pops al forn de pebre vermell fumats.



L'EXPERIÈNCIA

VIATGE MÀGIC A TRAVÉS DEL CACAU

Imagina un lloc on l'alta cuina es troba amb la tecnologia més avançada per oferir una experiència que va més enllà del que pots assaborir. Això és Viatge Màgic a Través del Cacao, una proposta innovadora creada per El Celler de Can Roca en col·laboració amb la Fundació Mobile World Capital Barcelona i l'estudi tecnològic Futura XR. En aquesta experiència, l'última etapa del seu àpat es converteix en un viatge multisensorial que porta els comensals al cor del cacao i a un món fantàstic a través de la realitat mixta.

En el moment final de l'experiència gastronòmica a El Celler de Can Roca, just quan arriben les postres, els espera una sorpresa: un bombó especial de Casa Cacao, la xocolateria Bean To Bar de Jordi Roca. Mentre el degusten, els comensals es posaran unes ulleres de realitat mixta que els transportaran a una cerimònia virtual. És un viatge que activa no només el paladar, sinó també la imaginació i els sentits, fusionant el plaer de la gastronomia amb la màgia de la tecnologia.

Darrere d'aquesta experiència immersiva hi ha les ulleres de realitat mixta Meta Quest 3, dissenyades per ser fàcils d'utilitzar, còmodes i completament higièniques. Aquestes ulleres són controlades per l'equip del restaurant mitjançant una tauleta, assegurant que l'experiència sigui fluida, personalitzada i que tots els comensals visquin aquesta aventura al mateix temps. És un sistema que combina la precisió tècnica amb l'hospitalitat d'un restaurant tres estrelles Michelin.

Viatge Màgic a Través del Cacao no és només una experiència culinària extraordinària, sinó una invitació a reflexionar sobre el paper de la tecnologia en la nostra vida diària. Aquesta sinergia entre el món físic i el virtual obre noves portes en la gastronomia, creant moments que transformen un simple àpat en una vivència inoblidable. Com diu Jordi Roca: "L'últim que es menja és el primer que es recorda". I aquesta experiència ho porta a un nivell completament nou.



SEQÜÈNCIA DE L'EXPERIÈNCIA

En finalitzar el Menú Festival en El Celler de Can Roca, els comensals accedeixen a l'últim passi del menú: l'experiència Cacao Roca XR, un viatge màgic a través del cacau.

L'experiència comença quan l'equip de sala lliura a cada comensal unes ulleres de realitat mixta Meta Quest 3. Aquestes ulleres, prèviament higienitzades i preparades, s'ajusten acuradament a cada usuari amb l'ajuda del personal, garantint una col·locació còmoda i precisa.

Una vegada col·locades, l'equip verifica que tots els comensals visualitzin correctament els punts d'enfocament. Quan la visió és adequada, dona inici l'experiència, sempre guiada en tot moment pel nostre equip de sala, que acompanya i explica cada fase del recorregut.

Sense revelar els detalls del que es contempla en aquest univers virtual —ja que la intenció dels germans Roca és que la vivència romanguí íntima i personal—, arriba un punt en què s'indica el moment de degustar el bombó de Casa Cacao, disposat sobre un plat dissenyat especialment per a l'ocasió. Es tracta d'una creació elaborada en exclusiva per a aquesta experiència per Casa Cacao, la fàbrica de xocolata bean-to-bar del Celler de Can Roca.



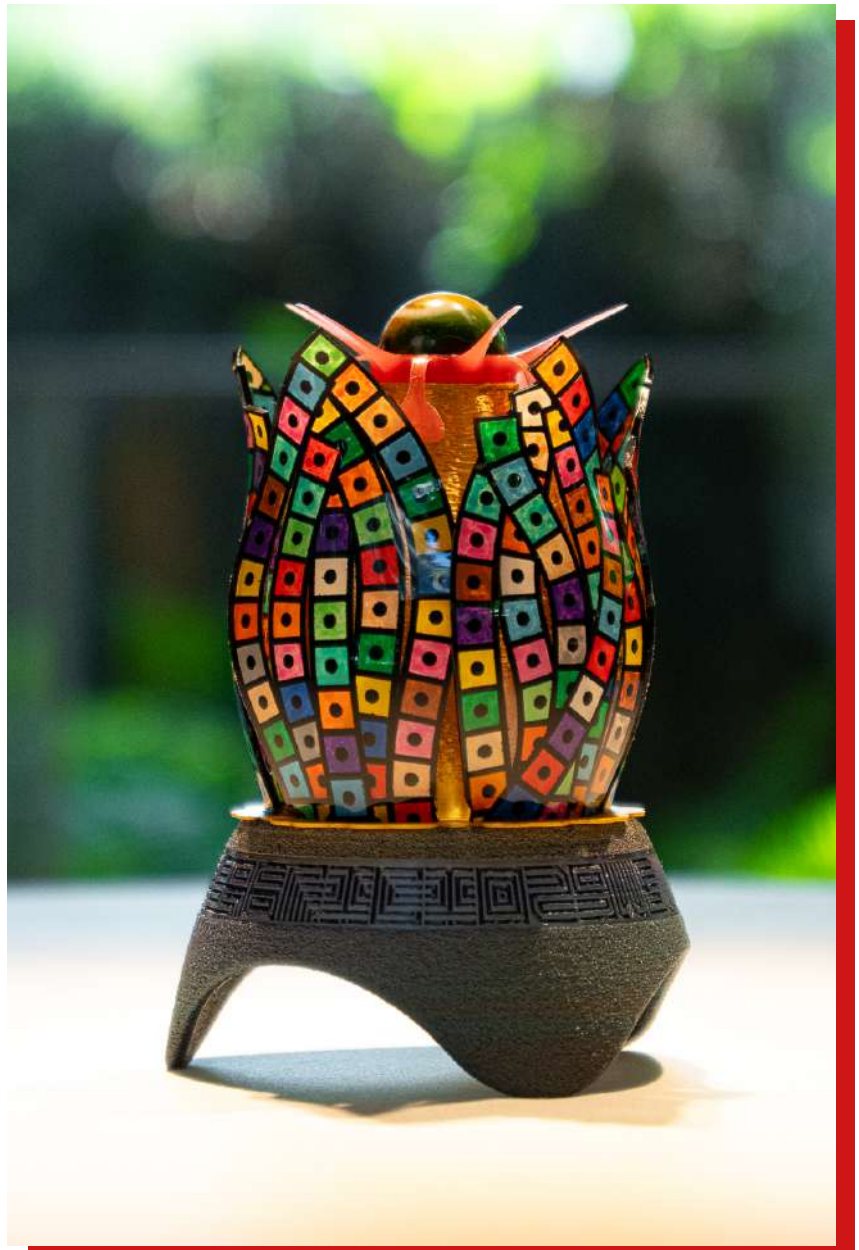
L'equip de sala assenyala l'instant exacte en què ha de degustar-se el bombó, amb l'objectiu d'integrar tots els sentits i completar així el viatge al món del cacau.

Després de la degustació, l'experiència continua en aquest entorn phygital. En finalitzar, l'equip de sala assisteix a cada comensal en la retirada de les ulleres, que són posteriorment desinfectades i preparades per a la següent sessió.

FLOR DE CACAU

El projecte “Flor de cacau” és una peça creada per Alex Canosa a El Cellar de Can Roca que integra gastronomia, art i tecnologia en una experiència multisensorial amb realitat augmentada. El repte consistia a dissenyar un plat exclusiu per servir un bombó en la fase final del menú degustació, amb llibertat creativa per desenvolupar-lo des de la idea inicial fins a la fabricació final.

El disseny s'inspira en el cacau, protagonista de l'experiència, i combina formes orgàniques i psicodèliques amb tècniques com la impressió 3D i el termoformat de metacrilat. Elements com la beina central amb llum LED, els pètals decorats i la peça de silicona alimentària creen una estètica vibrant, simbòlica i suggeridora que harmonitza amb la narrativa audiovisual. En conjunt, el plat aporta valor simbòlic i estètic, exemplificant la fusió entre cuina d'avantguarda, disseny i tecnologia immersiva.



ORIGEN

«FEEL THE TECHNOLOGY»

BARCELONA MOBILE WORLD CONGRESS 2023

Tot va començar el 2023, durant el Mobile World Congress a Barcelona, amb la presentació del projecte "Feel the Technology". En aquella ocasió, els assistents van tenir l'oportunitat de realitzar un tast de bombons en un entorn "phygital", una combinació de degustació física amb una experiència immersiva que transportava els participants en un escenari virtual. Amb tres opcions de sabors —dolç, àcid o picant—, els bombons despertaven els sentits mentre la tecnologia intensificava la percepció dels sabors. A partir d'aquí, l'equip d'El Celler de Can Roca, juntament amb Futura Space i Mobile World Capital Barcelona, es va embarcar en el desenvolupament d'una proposta encara més ambiciosa: Viatge Màgic a Través del Cacao. Durant més d'un any, han treballat per perfeccionar cada detall, aconseguint una experiència única que només es pot entendre si es viu en primera persona. L'equip de Futura Space ha visitat en múltiples ocasions el restaurant per polir els detalls, assegurar la perfecta implementació tecnològica i formar l'equip d'El Celler. I és que són els mateixos cambrers i sommeliers els qui, a més de guiar l'experiència gastronòmica, ara també són els encarregats de submergir els comensals en aquest món phygital, transformant la taula en un escenari on es rendeix homenatge al cacao.



EL BOMBÓ DE CASA CACAO

VIATGE MÀGIC A TRAVÉS DEL CACAU

El bombó creat específicament per al projecte Cacao Roca XR és una peça única elaborada a Casa Cacao, que condensa en un sol mos la riquesa sensorial dels territoris productors de cacau. Està compost per una fina capa de xocolata negra que embolcalla un gel de guaiaba, nibs de cacau cruixents recoberts de xocolata negra i una delicada ganache de polpa de cacau, guanàbana i guaiaba. Segons Jordi Roca, aquest bombó “sintetitza d’alguna manera els sabors tropicals, nadius de les zones originals de productors de cacau”, convertint-se en una autèntica oda a la terra, al cacau i als productes que l’envolten. El seu acabat visual —amb tonalitats brillants en vermell, verd, groc i blanc difuminats— representa el que el xef anomena “el mestissatge”, evocant la diversitat cultural i la riquesa sensorial que caracteritzen l’experiència gastronòmica i immersiva del projecte.



Casa Cacao és la proposta xocolatera d’El Celler de Can Roca, un espai concebut com a obrador, botiga i hotel, on se celebra l’essència del cacau des del seu origen fins a la seva transformació final. Amb un profund respecte per les comunitats productores i per la biodiversitat dels territoris d’on procedeix, Casa Cacao treballa directament amb agricultors per garantir un comerç just, transparent i sostenible. Seguint la filosofia “Bean to Bar” (del gra a la tauleta), cada creació neix del procés complet de selecció, torrat, refinat i elaboració artesanal, mantenint la traçabilitat i l’autenticitat del cacau en totes les seves etapes. El resultat és xocolates que afavoreixen el producte en la seva forma més pura, mantenint la connexió amb la terra i retent homenatge a la riquesa cultural i natural que el cacau representa.

PREMSA

VIATGE MÀGIC A TRAVÉS DEL CACAU

Durant els anys de creació i producció del projecte s'han dut a terme diverses presentacions, tant per al públic com per a la premsa, amb l'objectiu de mostrar-ne l'evolució i els avenços.

La primera es va celebrar al Mobile World Congress 2022, amb la presentació d'una experiència gastronòmica phygital que combinava tecnologia VR amb bombons dissenyats a mida segons el perfil olfatiu de cada participant. Aquell moment va suposar el punt de partida del concepte i va marcar l'inici d'una etapa d'intens treball creatiu i tècnic. Aquest primer projecte va ser la llavor del que avui coneixem com "El Viatge Màgic a Través del Cacao".

Després de mesos de desenvolupament, la proposta va evolucionar fins a la seva forma actual i es va presentar oficialment al Fòrum Gastronòmic de Barcelona, on Jordi Roca va compartir per primera vegada amb el públic general l'ús innovador d'ulleres de realitat augmentada per culminar l'experiència del menú a El Cellar de Can Roca. Aquesta revelació no només va generar un gran interès mediàtic, sinó que també va situar el projecte a la intersecció entre l'alta gastronomia i la tecnologia més avançada.

El març de 2025, coincidint amb una nova edició del MWC, es va dur a terme una presentació especial adreçada a la premsa i a líders del sector tecnològic presents a Barcelona. En aquesta ocasió, el projecte ja estava plenament en funcionament al restaurant, la qual cosa va permetre mostrar-lo en directe i compartir les primeres impressions dels comensals que l'havien viscut.

El cicle de presentacions culmina a Girona, ciutat natal dels germans Roca, amb un acte simbòlic que ret homenatge a les seves arrels i al lloc on va néixer la idea.





CACAO ROCA XR

EXPERIENCE