



La huella de los hermanos Roca se deja ver en toda la ciudad: en un hotel, en una heladería o en una tienda de chucherías.

12.30 horas

La epopeya golosa de Jordi Roca

La sombra de los hermanos Roca es alargada en Girona, mucho... El nuevo juguete gastronómico de Jordi Roca es Rocambolest, la confitería, justo al lado de la heladería que ya tenía abierta. Aquí se pueden encontrar gominolas, caramelos, chocolatinas y otras elaboraciones dulces con el sello de los tres estrellas Michelin. "Rocambolesc evoca un mundo de fantasía tanto para los niños como para los adultos, queremos que los clientes se puedan sentir en otro lugar", explican. Lo interesante de este nuevo espacio es que, además, va firmado por la interiorista Sandra Tarruella, que ha respetado parte de la esencia arquitectónica del local, pero añadiendo imaginación y mucho color. "La estética del local debía reflejar esta diversidad, con dulces divertidos donde poder exponer la nariz de Jordi Roca [un helado de fresa con el molde en 3D de su nariz] o la mona de época de Pascua", explica Tarruella. Aquí se pueden probar las gominolas con forma de joya de arándano y limón, las nubes de mandarina, o sus famosas carambinas de manzana al horno con chocolate.

Confitería Rocambolesc. Santa Clara, 50. rocambolesc.com



24 H EN GIRONA



14.00 horas

Un restaurante 'normal'

“Es un restaurante normal en una esquina normal de una ciudad normal”, dijo Josep Roca cuando inauguró este restaurante el verano pasado. Pero se sabe que no es así, pues cualquier creación que venga de los chefs de El Celler de Can Roc, tiene siempre un añadido de creatividad y mejor sabor. En Normal los precios son más accesibles, pero la propuesta culinaria es mayúscula, así como el interiorismo, obra del diseñador Andreu Carulla que ha traído la tradición artesana de Girona hasta este espacio: “Las lámparas son de una arcilla que viene la zona, la cerámica de La Bisbal, las sillas son las típicas mediterráneas...”, explica Carulla. Hasta los vasos son reciclados de las botellas de vino que vienen del restaurante madre de los Roca. Todo más que normal, lógico.

Plaça de l'Oli, 1. cellercanroca.com

17.00 horas

Ciclismo urbano y por carretera

La provincia de Girona se ha convertido en la meca del ciclismo por carretera. Por eso, han empezado a proliferar tiendas dedicadas a este deporte que más parecen una *boutique* de moda que un aparcamiento de dos ruedas. Velodrom abrió el pasado año, incorporando a las grandes marcas ciclistas del mundo (Rapha, Velocio...), con complementos, ropa y hasta suplementos alimenticios. También está The Service Course, con firmas de lujo de este deporte y que organizan eventos y rutas con posibilidad de alquilar. David Millar, ganador de varias etapas del Tour de Francia dijo de Girona que “era perfecta para el ciclismo, el tiempo es magnífico y las carreteras tranquilas y variadas”.

Velodrom. Carrer de l'Argenteria, 9. / The Service Course. Nord, 10.



La confitería Rocambolesc (arriba, izda.) es el proyecto de golosinas, chocolates y dulces de Jordi Roca.

El restaurante Normal (centro) abrió en el verano de 2021, también con el sello de los hermanos Roca, pero más asequible.

Velodrom es una de las nuevas tiendas de ciclismo en Girona, con un concepto más cercano a la de una *boutique* de moda (arriba).





20.30 horas

Cenar bien: “Dicho y hecho”

Formados en la cocina del tres estrellas Michelin, El Celler de Can Roca, Adrià Edo y Julia Trota lideran este proyecto culinario que no deja de recibir buenas críticas. Es una cocina sencilla (anchoas, croquetas, arroces, carnes, pescados...), pero lo hacen todo con mimo, con gusto en la presentación y ahínco en las elaboraciones. “Dentro de nuestra sencillez, nuestra propuesta hace descubrir sabores que han quedado en el olvido”, explican. Su propio nombre resume lo que quieren mostrar: Dit i Fet (Dicho y hecho). Pequeña zona de barra, estética austera y buenos vinos de la zona. Para brindar no hace mucho más.

Dit i Fet. Calderers, 10. ditifetrestaurant.com.

22.00 horas

La mejor puesta de sol

La catedral de Girona está en el punto más alto de la ciudad. Con la nave gótica más ancha del mundo, su visión desde cualquier lugar resulta epopéyica. Pero hay pocos espacios públicos desde donde mantener un diálogo casi frontal. La Terraza del Ultonia, en la quinta planta del que fuera el primer hotel de tres estrellas de la ciudad, es uno de ellos. Renovado el establecimiento, en su *rooftop* los anocheceres son épicos en cualquier época del año. Un espacio con una interesante carta de cócteles del maestro de Cadaqués, Manel Vehí, inspirados en la Costa Brava. Su mezcla llamada *Portlligat*, con vodka, zumo de piña y limón, polvo de mora e hinojo, es una refrescante propuesta para contemplar la silueta del casco antiguo de Girona. Desde arriba, las cosas tienen mejor sabor.

La Terraza del Ultonia. Gran Vía de Jaume I, 22. 📍