Rocambolesc arriba a l'Espai Gironès: Jordi Roca i Ale Rivas obren una nova botiga permanent aquest dijous

+ Notícies | 20/10/2026



El centre comercial de Salt incorpora a partir del 22 d'octubre l'univers gastronòmic dels creadors de Rocambolesc, amb gelats artesanals, més de 30 toppings, el popular Panet, xocolates, gominoles i productes especials de Nadal

L'Espai Gironès ampliarà la seva oferta gastronòmica aquest dijous, 22 d'octubre, amb l'obertura d'una nova botiga permanent de Rocambolesc, el projecte creatiu i gastronòmic impulsat per Jordi Roca i Ale Rivas. L'establiment permetrà acostar als visitants del centre comercial de Salt una selecció de les creacions més emblemàtiques de la marca, que va néixer a Girona l'any 2012.

Amb aquesta incorporació, l'Espai Gironès reforça la seva aposta per les marques de renom i les experiències gastronòmiques, mentre que Rocambolesc continua ampliant la seva presència a les comarques gironines sense perdre l'essència artesanal, creativa i divertida que caracteritza el projecte.

La nova botiga oferirà inicialment quatre sabors de gelat: iogurt, vainilla, xocolata i sorbet de cítrics, que es podran combinar amb més de 30 toppings elaborats artesanalment a l'obrador de Girona.

Entre les propostes més destacades hi haurà el mític gelat Làctic, un dels grans clàssics de Rocambolesc, que es podrà acompanyar de cotó de sucre, salsa de dolç de llet d'ovella o salsa de guaiaba.

Els visitants també podran escollir altres combinacions amb ingredients com el grué de cacau, els peta-zetas de xocolata o la salsa de cacau, amb l'objectiu de convertir cada gelat en una experiència gastronòmica personalitzada.

El popular Panet de Rocambolesc, un dels grans protagonistes

Una de les especialitats que tindrà més protagonisme al nou establiment serà el Panet de Rocambolesc, una de les creacions més reconegudes de la marca.

Es tracta d'un brioix artesanal farcit de gelat i toppings que se segella al moment mitjançant una màquina especial dissenyada per Rocambolesc.

El resultat combina un exterior calent i lleugerament cruixent amb un interior fred i cremós, creant un contrast de temperatures i textures.

La botiga també disposarà dels característics polos de Rocambolesc i de terrines de gelat per emportar.

L'oferta es completarà amb productes de confiteria com els Unicornets, les rajoles de xocolata i les gominoles, elaboracions que mantenen la filosofia de reinterpretar els dolços tradicionals amb creativitat i imaginació.

Coincidint amb la proximitat de les festes nadalenques, l'establiment incorporarà també torrons, panettones i calendaris d'Advent, ampliant les possibilitats de compra per als visitants del centre comercial.

Una botiga amb el característic univers rosa de Rocambolesc

El nou local seguirà la identitat visual de Rocambolesc, amb una combinació del seu característic color rosa i materials com l'acer inoxidable i la pedra.

El disseny busca crear un contrast entre l'estètica industrial i l'univers de fantasia que inspira les creacions de Jordi Roca i Ale Rivas.

L'espai estarà concebut perquè els productes siguin els protagonistes i els visitants puguin descobrir les diferents especialitats de la marca en un entorn contemporani i divertit.

Aquesta obertura reforça el vincle de Rocambolesc amb Girona, ciutat on va començar el projecte fa catorze anys i on continua elaborant artesanalment bona part de les seves creacions.

Jordi Roca i Ale Rivas celebren l'expansió del projecte a Girona

La directora de Rocambolesc, Ale Rivas, ha destacat la importància de continuar fent créixer la marca sense perdre la connexió amb els seus orígens.

«Rocambolesc va néixer a Girona amb la il·lusió de transformar una cosa tan quotidiana com menjar-se un gelat en una experiència especial. Avui continuem creixent amb aquesta mateixa il·lusió i amb ganes de portar el nostre univers a nous espais», ha explicat.

Rivas ha afegit que obrir a l'Espai Gironès representa una oportunitat per continuar vinculats al territori i acostar la seva manera d'entendre la gastronomia a més persones.

Per la seva banda, Jordi Roca ha reivindicat el component creatiu i imaginatiu del projecte.

«Sempre hem entès Rocambolesc com un lloc on tot és possible, on un gelat pot convertir-se en un joc i despertar la imaginació», ha assenyalat.

El xef també ha expressat la satisfacció de continuar ampliant la presència de la marca a Girona, el territori on va començar aquesta aventura gastronòmica.

L'Espai Gironès reforça la seva oferta comercial i gastronòmica

El gerent de l'Espai Gironès, Pau Jordà, ha valorat positivament la incorporació de Rocambolesc al centre comercial.

«L'obertura de Rocambolesc és una excel·lent notícia que reforça el posicionament de l'Espai Gironès com a referent de compres i experiències, amb una oferta d'oci i gastronòmica cada cop més àmplia i completa», ha manifestat.

Jordà també ha destacat que l'aposta de la família Roca pel centre comercial representa un motiu d'orgull i contribueix a consolidar l'Espai Gironès com un punt de trobada que va més enllà de les compres.

El centre comercial, situat al Camí dels Carlins del Pla de Salt, va obrir les portes el 25 de maig del 2005 i va ser el primer equipament d'aquestes característiques a la demarcació de Girona.

Actualment disposa de 46.000 metres quadrats de superfície comercial, distribuïts en dues plantes, amb establiments de marques com Primark, Zara, Fnac, Alcampo, H&M, Mango, Starbucks i Rituals, entre moltes altres.

L'equipament compta amb 2.500 places d'aparcament gratuït i una estació amb 40 carregadors elèctrics Tesla, dels quals 16 són supercarregadors.

Segons les dades facilitades pel centre, la seva àrea d'influència directa arriba als 400.000 habitants i té capacitat per atraure més de 6,5 milions de visitants anuals.

L'Espai Gironès genera més d'un miler de llocs de treball directes i uns 2.500 d'indirectes. Des de l'octubre del 2024 és propietat de Lighthouse Properties, que ha impulsat diferents reformes i millores a les instal·lacions.

Rocambolesc, un projecte nascut a Girona l’any 2012

Rocambolesc va néixer el 2012 amb la voluntat de traslladar la creativitat de les postres d’El Celler de Can Roca a un format més accessible i divertit, inicialment a través dels gelats artesanals.

Amb els anys, el projecte de Jordi Roca i Ale Rivas ha ampliat la seva activitat amb noves propostes com la Confiteria, especialitzada en xocolates, gominoles i dolços, i la Bikineria, que reinterpreta el tradicional biquini amb combinacions originals.

Des del seu obrador de Girona, l’equip continua elaborant les seves creacions combinant tècniques artesanals i innovació gastronòmica.

L’obertura de la nova botiga permanent a l’Espai Gironès, aquest dijous 22 d’octubre, representa un nou pas en l’expansió de Rocambolesc i reforça la presència del projecte gastronòmic de Jordi Roca i Ale Rivas al territori gironí.

Autor: Redacció