



Xocolata Enric Rovira

Castellbell i el Vilar

Ubicació

Comarca: Bages
Lloc/Adreça: C. de Sant Jeroni, 17
Alçada: 161

Coordenades:

Latitud: 41.62867
Longitud: 1.86453
UTM Est (X): 405418
UTM Nord (Y): 4609172

Classificació

Número de fitxa 08053 - 579
Àmbit: Patrimoni immaterial
Tipologia Tècnica artesanal
Estil / època: Contemporani
Segle XX
Any 1993
Estat de conservació Bo
Protecció Inexistent
Accés Sense accés
Ús actual: Productiu
Titularitat Privada
Titular: Xocolata Enric Rovira
Fitxes associades:
[Cal Forrellat](#)
Autoria de la fitxa Jordi Montlló i Laura Bosch
Data de registre de la fitxa: dg., 14/05/2017 - 02:00

Descripció

La botiga i l'obrador de cal Forrellat sempre fan olor de xocolata. La xocolata de l'Enric Rovira, un artista que ha fet de la xocolata el seu talismà. El segell Enric Rovira és la innovació a partir de la tradició i la qualitat de les matèries primeres.

Des dels seus inicis, el catàleg de productes ha mostrat un assortiment molt viu i camaleònic capaç d'evolucionar amb el temps, amb apostes molt arriscades que avui formen part de la història contemporània de la xocolata així com d'altres productes molt emblemàtics i populars que avui són icones de l'empresa. Productes com la Rajola de Barcelona, les Bomboles, el Planetarium, el Making of Chocolate, l'Imagine, la Vuelta al Mundo en xocolata o els "desapareguts" Capicúa, Rosa Virtual i els Turróns Àcid, Amarg, Dolç i Salat són alguns dels més reconeguts. A part dels productes de catàleg, Enric Rovira elabora una gran varietat d'articles personalitzats per hotels, empreses i esdeveniments tant en el disseny com en els sabors i conceptes. I també peces de xocolata de grans dimensions, de fins a 6 metres i 400kg, que al llarg d'aquests anys s'han fabricat per institucions i empreses com el Gran Teatre del Liceu de Barcelona o la Agència Espacial Europea, particulars i restaurants com el Bulli de Ferrán Adrià. A tot això s'hi ha d'afegir els productes de Pasqua, que sens dubte, caracteritzen l'estil de l'empresa i el seu autor. Ous de mil formats i colors que han estat exposats a diferents països i han rebut premis i reconeixements.

Observacions:

Ha participat en fires com Alimentària i en exposicions al Palau Robert dins el cicle "La cuina dels genis del foc" (2004). També a la reinauguració del Liceu de Barcelona amb un pastís on es reproduïa la façana del mateix Liceu.

La darrera foto ha estat cedida per l'empresa i és obra de Marc Vergés.

Història

L'any 1993, els cosins Francesc Forrellat i Enric Rovira decideixen unir esforços per establir un obrador dedicat a l'elaboració de productes selectes de xocolata a Castellbell.

S'estableixen a les antigues naus de cal Forrellat que havia aixoplugat les destil·leries "San Geronimo".

L'Enric treballava a la pastisseria dels seus pares, la coneguda Pastisseria Rovira del carrer Gelabert de Barcelona, involucrat totalment en el negoci familiar quan va sentir la necessitat de crear el seu propi projecte.

Aviat van començar les obres, l'adquisició de la maquinària d'última generació i el que era més important, la creació dels productes, el desenvolupament de les receptes i la creació de la imatge corporativa de l'empresa i el packaging.

Així, el setembre de 1993, tot estava a punt i en el nou obrador de cal Forrellat la xocolata es fonia per primera vegada per donar forma a un projecte iniciat amb la il·lusió de canviar el món de la xocolata,

Bibliografia

COL·LECTIU EL BROGIT (2005). Enric Rovira ens ofereix un viatge a l'origen; dins El Brogit, 294, octubre de 2005, pp. 8-9.

J.M.Ll [Joan Masats Llover] (1993). Enric Rovira, xocolater, obre un obrador a Castellbell i el Vilar; dins El Brogit, 162, desembre de 1993, pp. 3.

LLUCH, Sònia (2011). Delicatessens made in Castellbell: un recorregut pel poble a la recerca dels millors aliments de fabricació pròpia i artesanal; dins El Brogit. Periòdic informatiu de Castellbell i El Vilar, 361, novembre de 2011, pp. 13-17.

