

Arnau Triola eleva la xocolata empordanesa a obra d'autor amb una cata única des del cor del seu obrador

Alt Empordà | 07-04-2026 | 23:16



Triola fa una cata única des del cor del seu obrador - Eddy Kelele / GN

L'artesà xocolater Arnau Triola ha obert aquest dimarts 7 d'abril les portes del seu obrador, situat al carrer Gran, 19 de Navata, per presentar als mitjans de comunicació una exclusiva cata de xocolates bean to bar de territori empordanès. Una proposta singular que posa en valor la xocolata d'autor elaborada de manera artesanal i amb una clara identitat pròpia.

La trobada, celebrada a les deu del matí, ha permès als assistents endinsar-se en el procés complet d'elaboració de la xocolata, des de la selecció del gra de cacau fins a la creació final de les tauletes. Aquesta filosofia bean to bar, encara poc estesa, aposta per un control total del procés i una connexió directa amb el producte i el seu origen.

Durant la sessió, els participants han pogut degustar diverses varietats de xocolata elaborades artesanalment, en una experiència sensorial que ha volgut destacar el treball del petit productor, la qualitat del producte final i el vincle amb el territori empordanès. La iniciativa també s'emmarca en una aposta clara per la proximitat i la reinterpretació dels sabors locals.

Triola, amb una trajectòria consolidada en el món de la gastronomia, ha explicat el seu recorregut professional, que l'ha portat a treballar en restaurants d'alt nivell i projectes de prestigi. Entre ells, destaca la seva etapa a Casa Cacau, vinculada al El Cellar de Can Roca, on va col·laborar amb el mestre xocolater Damian Allsop durant prop de cinc anys.

«Va ser una oportunitat única. Venia de passar per diversos restaurants, alguns amb estrella Michelin, i entrar en aquell projecte em va permetre aprofundir en el món de la xocolata des d'una perspectiva molt més creativa i tècnica», ha explicat.

Després d'aquesta etapa, i amb experiència acumulada també en altres establiments de primer

nivell, Triola va decidir emprendre el seu propi projecte, que va començar a gestar-se el passat mes de setembre. Una aposta personal que neix amb la voluntat de crear una xocolateria arrelada al territori i a la cultura catalana.

“El concepte és clar: hem de potenciar el que és nostre. Està molt bé incorporar productes d’arreu del món, però també hem de reivindicar ingredients i sabors de casa nostra. Apostar pel que tenim a prop i donar-li valor”, ha defensat.

Amb aquesta cata, Arnau Triola no només presenta un producte, sinó tota una filosofia: la d’una xocolata amb ànima, arrelada al territori i elaborada amb passió, que vol situar l’Empordà també en el mapa de la xocolata d’excel·lència.

Autor: Redacció