



Grupo Orobianco inicia una nueva etapa en Barcelona tras una trayectoria de referencia en Calpe

Orobianco concluye su etapa como restaurante de alta cocina en Calpe, punto de partida para el desarrollo del grupo, que concentra ahora su crecimiento en Barcelona con nuevos proyectos como Osteria Condal.



Alicante/Barcelona, octubre 2026.- Tras más de una década de trayectoria marcada por la excelencia gastronómica y el reconocimiento nacional e internacional, Orobianco concluye su etapa como restaurante de alta cocina en Calpe. El cierre de esta etapa supone también un punto de inflexión para Grupo Orobianco, que tras haber encontrado en Calpe la plataforma para construir y desarrollar su identidad empresarial y gastronómica, inicia ahora una nueva fase con Barcelona como principal foco de negocio y crecimiento.

Desde su privilegiada ubicación en lo alto de las colinas de Calpe, con vistas al Mediterráneo y al Peñón de Ifach, Orobianco construyó una identidad propia a partir del diálogo entre la herencia italiana y los productos, técnicas y cultura del Mediterráneo. El proyecto contribuyó a consolidar la alta cocina italiana en España y demostró que esta tradición podía alcanzar las más altas cotas de reconocimiento desde nuestro país.

Durante su trayectoria, Orobianco ha sido distinguido con 1 Estrella MICHELIN y 1 Sol Guía Repsol, además de haber formado parte del ranking 50 Top Italy – The Best Italian Restaurants Outside Italy, consolidándose como uno de los principales exponentes de la gastronomía italiana en España.

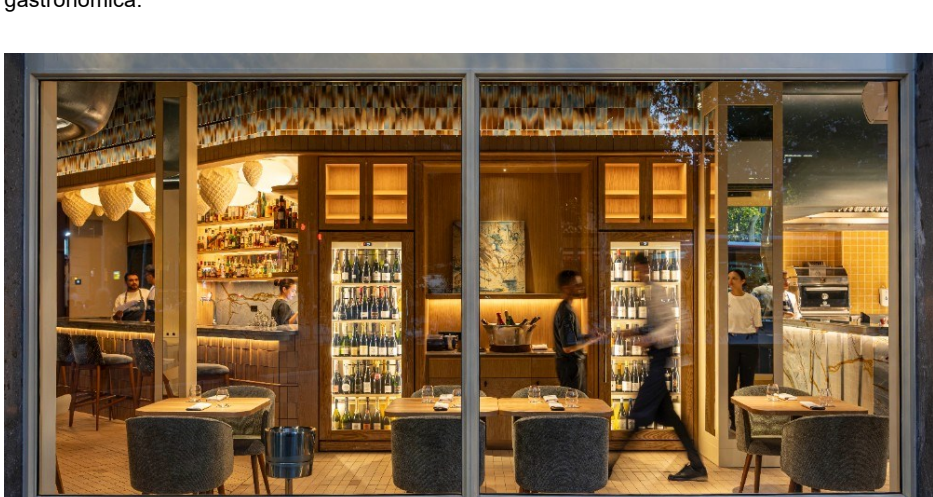


Bajo la dirección gastronómica de Paolo Casagrande y con Andrea Drago al frente de la cocina, Orobianco desarrolló una propuesta basada en el producto, la técnica y la sensibilidad contemporánea. Una cocina de raíces italianas que encontró en el Mediterráneo un espacio de diálogo entre culturas y que permitió al proyecto desarrollar una personalidad propia.

“Orobianco ha sido un proyecto muy especial para nosotros y para todas las personas que han formado parte de él. Calpe ha sido una plataforma fundamental para construir el grupo, desarrollar nuestra manera de entender la cocina italiana y poner en marcha muchas ideas que hoy forman parte de nuestra identidad. Nos vamos de esta etapa con un enorme agradecimiento por todo lo que hemos vivido y construido allí”, señala Paolo Casagrande.

Para Inna Skriabina, CEO de Grupo Orobianco, este momento supone la evolución natural de un proyecto que ha ido creciendo con el tiempo: “Las etapas tienen un principio y un final. Calpe nos ha dado muchísimo y ha sido el lugar en el que hemos podido crear, aprender y desarrollar Grupo Orobianco. Ahora sentimos que ha llegado el momento de avanzar y concentrar nuestro foco en Barcelona, donde queremos seguir desarrollando nuevos proyectos junto a Paolo y llevar nuestra esencia a nuevos formatos y propuestas”.

Tras la experiencia acumulada en Calpe, Barcelona se convierte ahora en el principal eje de desarrollo de Grupo Orobianco. La ciudad acoge Osteria Condal, un proyecto que representa la evolución natural de la identidad del grupo y el inicio de una nueva etapa empresarial y gastronómica.



Osteria Condal.



Fregola marinera, en Osteria Condal.

Liderado por Paolo Casagrande, Osteria Condal propone una interpretación contemporánea de la osteria desde una mirada mediterránea, combinando influencias italianas y catalanas en una propuesta basada en el producto, la temporalidad, el vino y la hospitalidad.

Ubicado en el Paral·lel de Barcelona, el proyecto cuenta con una cocina pensada para compartir, una bodega de cerca de 300 referencias y un espacio inspirado en la luz, el movimiento y la elegancia natural del Mediterráneo.

Osteria Condal no supone una réplica de Orobianco, sino la evolución de la experiencia adquirida durante estos años hacia un nuevo concepto y un nuevo contexto. El proyecto refleja la voluntad de Grupo Orobianco de seguir desarrollando su actividad en Barcelona, adaptando su identidad gastronómica a nuevas propuestas y formas de entender la restauración.

La finalización de la actividad de Orobianco como restaurante de alta cocina no implica necesariamente el final de O+B Rooftop, que continuará su actividad la próxima temporada en Calpe bajo la misma propiedad y con parte del equipo que ha acompañado al proyecto durante estos años.



O+B Rooftop.



Electric Dragon.

Con una propuesta más desenfadada, basada en comfort food, coctelería, música y ocio, O+B Rooftop ha desarrollado una identidad propia dentro de la oferta gastronómica y de ocio de la Costa Blanca.

Su continuidad se plantea, por tanto, como un proyecto independiente de la nueva etapa de Grupo Orobianco, aunque manteniendo parte del equipo y el vínculo con el espacio y con la historia construida en Calpe.

Calpe ha sido durante estos años el punto de partida para construir una identidad, desarrollar un modelo de negocio y poner en marcha ideas que hoy permiten a Grupo Orobianco afrontar una nueva etapa con mayor experiencia y perspectiva.

Ahora, con Barcelona como centro de su actividad y desarrollo futuro, el grupo concentra sus esfuerzos en seguir creciendo junto a Paolo Casagrande, explorando nuevos conceptos y oportunidades que permitan continuar evolucionando su esencia gastronómica.



Sobre Grupo Orobianco

Grupo Orobianco es un grupo de restauración especializado en alta cocina italiana contemporánea, liderado por su CEO, Inna Skriabina, y con la dirección gastronómica del chef Paolo Casagrande. La compañía ha consolidado un proyecto que combina la excelencia gastronómica, el respeto por la tradición italiana y una visión innovadora de la gastronomía. Su buque insignia es Orobianco, en Calpe (Alicante), un restaurante con 1 Estrella MICHELIN que ofrece una propuesta de alta cocina italo-mediterránea bajo la dirección del chef Andrea Drago. Desde este enclave, el grupo ha construido una identidad basada en la calidad, el producto y la experiencia gastronómica. En línea con su estrategia de crecimiento, Grupo Orobianco impulsa su expansión en Barcelona con Osteria Condal, liderado también por Paolo Casagrande, reforzando su posicionamiento como uno de los grupos de referencia en la restauración italiana en España.

BR D

DESCARGA DE MATERIALES
Fotos y notas de prensa
[PrensaGrupoOrobianco](#)

CONTACTO DE PRENSA
Más información, gestión de visitas y entrevistas
Marta Vaquero: martavaquero@brandelicious.es / 660 571 695
Elena Altés: elena@brandelicious.es / 659 888 481

Tu email está incluido en nuestras comunicaciones debido a tu interés por la gastronomía. Si quieres dejar de recibir nuestros emails o cambiar tus preferencias, puedes enviarnos un correo a hola@brandelicious.es.

Nuestra dirección postal es:
Paseo de la Castellana 126, 4º Izq 28046 Madrid
Carrer Roger de Llúria 91 Ent 2, 08009 Barcelona

