



## COMUNICAT DE PREMSA

### **La Fageda inverteix 650.000 euros en un nou obrador i renova la gamma de mermelades**

**Després de quatre anys elaborant mermelades, La Fageda inverteix 650.000 euros en un nou obrador, que li permet renovar la seva gamma de mermelades i treure'n al mercat una de figa, completant així 11 varietats. 20 treballadors es beneficien directament d'aquesta inversió.**

*Santa Pau, 11 d'octubre de 2017.* Aquest 2017 els treballadors de la secció de mermelades de La Fageda han estrenat noves instal·lacions. És una altra bona notícia per a les 20 persones que van estar a punt de quedar-se sense feina quan La Fageda, degut a la crisi i al canvi de política forestal, va haver de tancar l'activitat de vivers forestals. En un primer moment es va decidir plantar horta i fruitera i aprofitar l'antiga cuina del Mas per fer les primeres mermelades. En aquests gairebé 5 anys d'activitat de mermelades s'han pogut assegurar els 20 llocs de treball per a persones amb discapacitat o malaltia mental de la comarca de la Garrotxa.

La nova construcció de 350 m2 en una sola planta ha suposat una inversió de 652.000 euros en obra civil, instal·lacions i equipaments. Els diferents processos que intervenen en l'elaboració de les mermelades queden clarament diferenciats: preparació de les fruites i verdures, focs per a la cocció, envasadora automàtica, etiquetatge i encaixat, magatzem i neteja. Els espais s'han tancat amb grans finestrals que permeten a les nombroses visites que rep La Fageda observar "en viu i en directe" com es fan les mermelades.

Les mermelades de La Fageda presenten aquesta tardor destacades novetats: s'han renovat les varietats incorporant-hi la mermelada figa i s'ha redissenyat el packaging. La nova gamma conté 3 famílies de mermelades amb 11 gustos diferents concebuts i preparats per acompanyar amb:

- Esmorzars (nectarina amb canyella, maduixa, pera i fruites del bosc)
- Formatges, foies i amanides (figa, tomàquet, taronja amarga i pebrot vermell)
- Carns i peixos (figa, ceba agredolça, chutney de tomàquet i samfaina).

El pack de 4 mermelades de 43 grams adopta un nou disseny que millora el seu emmagatzematge i optimitza l'espai ocupat als lineals. És a més un format idoni com a obsequi, per incorporar-lo en els lots de Nadal. D'altra banda, aquest octubre La Fageda començarà a comercialitzar la mermelada de figa. Un producte versàtil, ideal per combinar tant amb formatges, foies i amanides, com amb carns i peixos, motiu pel qual l'ha incorporat en ambdues famílies. Les mermelades de La Fageda es distribueixen en supermercats, botigues especialitzades i al canal de regals per empresa. L'any 2016 es van elaborar 24 tones de mermelada amb una facturació aproximada de 220.000€.

[La Fageda](#) va néixer a Olot ara fa 35 anys. 5 anys més tard es traslladar a la finca actual de Mas Els Casals, al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa on desenvolupa diverses activitats agropecuàries. A banda de portar una granja de vaques de llet, elabora gelats i és el segon fabricant de iogurt a Catalunya. Cal remarcar que el 60% de la plantilla de la fundació presenta una discapacitat psíquica o un malaltia mental crònica.

Per a més informació: Ester Carreras, [ecarreras@fageda.com](mailto:ecarreras@fageda.com) o Albert Riera, [ariera@fageda.com](mailto:ariera@fageda.com) - M. 606 629344