

# La Fageda presenta les noves melmelades per maridar

**La Fageda acaba de presentar la nova família de melmelades per maridar amb arrossos, pastes o amanides a l'emblemàtica Granja Viader de Barcelona. Les melmelades La Fageda sumen un total de 16 varietats i quatre famílies per a maridatges, culminant així un projecte que va veure la llum a finals del 2012 i que dóna feina a 22 persones.**

Santa Pau, 26 de març de 2015. La Fageda ha presentat aquesta tarda la nova família de melmelades per maridar amb arrossos, pastes i amanides, culminant així un projecte que va veure llum a finals del 2012 i que ha permès mantenir 22 llocs de treball, 18 d'ells per a persones amb certificat de discapacitat, que estaven ubicats en el viver forestal. Aquesta secció es va haver de tancar l'any 2011 com a conseqüència de la dràstica davallada de preus del mercat de la reforestació.

L'acte s'ha celebrat a un dels locals més tradicionals i coneguts de Catalunya, [Granja Viader](#), que va obrir al carrer Xuclà de Barcelona fa uns 150 anys. Neus Rabionet, cuinera de La Fageda s'ha encarregat de maridar les melmelades de Samfaina, Carbassó, Ceba amb bolets i Fuites d'Estiu amb els corresponents plats, tant salats, com dolços. Entre la cinquantena d'assistents s'hi compten periodistes, bloggers de cuina, instagramers i seguidors de La Fageda.

Durant l'any 2014, La Fageda ha comercialitzat prop de 20 tones de melmelades en 300 punts de venda de tot Catalunya. Això suposa una facturació de 240.000 euros, un 19% superior a l'exercici anterior. La inversió total realitzada fins el moment ha estat de prop de 100.000 euros.

Les melmelades de La Fageda estan elaborades amb fruites i verdures de qualitat i proximitat, mitjançant una cocció lenta i reposada, mirant de mantenir una organolèptica propera als components originaris.

La Fageda concentra la seva comunicació sobre melmelades a la xarxa a través del microsite [www.maridatges.cat](http://www.maridatges.cat)