

La Fageda presenta els seus nous gelats amb la primera edició de 'La Festa del Gelat'

Sara Roy i La Gastronòmica han maridat els nous gelats al ritme de la música, en un acte per a visitants, creadors de contingut i públic intern

Santa Pau, 9 de juny de 2025.- La Fageda ha organitzat aquest passat dissabte la primera edició de La Festa del Gelat, un esdeveniment especial i inèdit que s'ha celebrat als jardins del Mas Els Casals, al cor del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. L'objectiu de l'acte ha estat presentar la nova gamma de gelats i compartir aquesta transformació tant amb públic intern com extern.

La festa ha acollit prop de dues-centes persones i ha comptat amb un concert en acústic de la cantautora manresana Sara Roy, que ha captivat el panorama musical català amb les seves melodies emotives. Guanyadora dels premis Enderrock 2022 a Millor Artista Revelació i Millor Cançó d'Autor per votació popular, Sara Roy compta amb més de 47.000 seguidors a les xarxes socials.

L'acte també ha comptat amb el maridatge de La Gastronòmica, projecte empordanès de Clara Antúñez i Jaume Montanyà que organitza experiències al voltant del vi i la gastronomia.

15 anys elaborant gelats

La primera edició de La Festa del Gelat s'emmarca en la celebració dels 15 anys de la producció de gelats de **La Fageda**, i ha servit per presentar la transformació integral d'aquesta gamma, que inclou tant una reformulació del producte com un nou posicionament de marca, amb l'objectiu de donar visibilitat al projecte social i traslladar l'extraordinària història que hi ha al darrere d'aquest producte.

Els eixos del projecte se sustenten en la reformulació del producte acompanyada d'un nou *packaging* que incorpora el nou posicionament de marca 'Extraordinària diferència'. La reformulació dels gelats de **La Fageda** incorpora quatre referències elaborades amb matèries primes d'alta qualitat i una notable millora en la cremositat: Caramel salat amb ametlles garrapinyades, Galetes de xocolata, logurt amb encenalls de xocolata i logurt amb mango.

La Fageda va iniciar la producció i venda de gelats l'any 2010, en una nau de Badalona. La voluntat de preservar els llocs de treball d'un Centre Especial de Treball situat en aquest municipi, dedicat a l'elaboració de gelats i que havia fet fallida, va ser el motiu que va impulsar l'empresa garrotxina a iniciar la seva activitat al sector dels gelats. Pocs anys més tard, la producció es va traslladar a Santa Pau.



Sobre La Fageda

La Fageda és un projecte social amb estructura empresarial, situat al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). El seu objectiu és millorar la qualitat de vida i promoure la integració social de persones en situació de vulnerabilitat de la Garrotxa, mitjançant el treball real i digne. Per aconseguir-ho, se serveix d'una estructura empresarial. En l'actualitat, aquesta fundació sense ànim de lucre agrupa més de 600 persones. En l'àmbit empresarial, La Fageda du a terme activitats d'elaboració i comercialització de productes làctics, melmelades i gelats, així com serveis de jardineria, ramaderia i visites guiades.

En l'àmbit social, La Fageda acompanya les persones en situació de vulnerabilitat ajudant-les en altres dimensions de la seva vida, com l'habitatge, l'oci, la salut i la formació. Recentment, ha impulsat una escola de noves oportunitats per joves d'entre 16 i 24 anys que es troben fora del sistema educatiu i laboral.