

La Fageda presenta sus nuevos helados con la primera edición de 'La Fiesta del Helado'

Sara Roy y La Gastronòmica han maridado los nuevos helados al ritmo de la música, en un acto per a visitantes, creadores de contenido y público interno

Santa Pau, 9 de junio de 2025.- La Fageda ha organizado este pasado sábado la primera edición de la Fiesta del Helado, un evento especial e inédito que se ha celebrado en los jardines del Mas Els Casals, en el corazón del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa. El objetivo del acto ha sido presentar la nueva gamma de helados y compartir esta transformación tanto con el público interno como externo.

La fiesta ha acogido a cerca de doscientas personas y ha contado con un concierto en acústico de la cantautora manresana Sara Roy, que ha cautivado al panorama musical catalán con sus melodías emotivas. Ganadora de los premios Enderrock 2022 a Mejor Artista Revelación y Mejor Canción de Autor por votación popular, Sara Roy cuenta con más de 47.000 seguidores en sus redes sociales.

El acto también ha contado con el maridaje de La Gastronòmica, proyecto ampurdanés de Clara Antúñez y Jaume Montanyà que organiza experiencias alrededor del vino y la gastronomía.

15 años elaborando helados

La primera edición de La Fiesta del Helado se enmarca en la celebración de los 15 años de la producción de **La Fageda**, y ha servido para presentar la transformación integral de esta gamma, que incluye tanto una reformulación de producto como un nuevo posicionamiento de marca, con el objetivo de dar visibilidad al proyecto social y trasladar la extraordinaria historia que hay detrás de este producto.

Los ejes del proyecto se sustentan en la reformulación del producto acompañada de un nuevo *packaging* que incorpora el nuevo posicionamiento de marca 'Extraordinaria diferencia'.

La reformulación de los helados de **La Fageda** incorpora cuatro referencias elaboradas con materias primas de alta calidad y una notable mejora en la cremosidad: Caramelo salado con almendras garrapiñadas, Galletas de chocolate, Yogur con virutas de chocolate y Yogur con mango.

La Fageda inició la producción y venta de helados en 2010, en una nave de Badalona. La voluntad de preservar los puestos de trabajo de un Centro Especial de Empleo situado en este municipio, dedicado a la elaboración de helados y que había quebrado, fue el



motivo que impulsó la empresa de la Garrotxa a iniciar su actividad en el sector de los helados. Pocos años más tarde, la producción se trasladó a Santa Pau.

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, ubicado en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Su objetivo es mejorar la calidad de vida y promover la integración social de personas en situación de vulnerabilidad de la Garrotxa, mediante el trabajo real y digno. Para conseguirlo, se sirve de una estructura empresarial. En la actualidad, esta fundación sin ánimo de lucro agrupa a más de 600 personas. En el ámbito empresarial, La Fageda lleva a cabo actividades de elaboración y comercialización de productos lácteos, mermeladas y helados, así como servicios de jardinería, ganadería y visitas guiadas.

En el ámbito social, La Fageda acompaña a las personas en situación de vulnerabilidad ayudándolas en otras dimensiones de su vida, como la vivienda, el ocio, la salud y la formación. Recientemente, ha impulsado una escuela de nuevas oportunidades para jóvenes de entre 16 y 24 años que se encuentran fuera del sistema educativo y laboral.