

La Fageda lleva la revolución de sus helados a los mercados de Barcelona

Con motivo del Día Mundial del Helado, los clientes del mercado de la Concepción han podido disfrutar de una degustación de los nuevos sabores (Yogur con virutas de chocolate, Yogur con mango, Galletas de chocolates y caramelo y Caramelo salado con garapiñadas) de La Fageda, acompañados de los *toppings* creados en directo por el chef catalán Marc Balló

Barcelona, 12 de abril de 2025.- La plaza central del Mercat de la Concepció ha sido el punto de encuentro para los amantes de los helados que este sábado se han sumado a la conmemoración del Día Mundial dedicado a este producto, de la mano **La Fageda**. Coincidiendo con esta fecha, la empresa de la economía social ha presentado las nuevas variedades, compartiendo bolas de helado acompañadas de originales *toppings* creados para la ocasión por el chef catalán y *influencer*, Marc Balló (@mapetitbouche).

Los clientes de este emblemático mercado barcelonés han disfrutado estos días de las nuevas variedades de los helados de **La Fageda** en el espacio de degustación que la marca instaló el jueves, hasta este sábado, con el objetivo de compartir con las familias el resultado de la transformación integral a que ha sometido el producto, no solo en cuanto a sabores innovadores, sino también por el cambio sustancial en relación a su cremosidad y a los parámetros de calidad y de conservación del producto.

Con esta acción **La Fageda** *“quiere hacer partícipe al consumidor de la transformación a la que hemos sometido esta gama coincidiendo con los 15 años del inicio de su producción”*, explica su director Comercial y de Marketing, Francesc Galí. *“Y qué mejor manera de hacerlo que contribuyendo a poner el helado el lugar que merece, aprovechando su Día Mundial, ¿y buscando la complicidad de los consumidores de los mercados de Barcelona?”*, añade.

En el trasfondo de esta acción también hay el objetivo de dar visibilidad al proyecto social y a trasladar la extraordinaria historia que hay detrás de este producto, con la voluntad de situar los helados de **La Fageda** como una propuesta de valor que aporte

calidad y diferenciación, así como reforzar esta actividad empresarial para seguir generando y consolidando puestos de trabajo para personas de colectivos vulnerables.

Durante el *showcooking* que ha tenido lugar este sábado en el Mercat de la Concepció, el chef e *influencer* Marc Balló, ha destacado ante los asistentes *“el privilegio de poder*

contar con una marca que, más allá de aportar productos con un valor diferencial en calidad, nace de un proyecto social que tenemos que contribuir a trasladar a la sociedad". Acompañado por 12 *influencers*, el chef ha presentado diferentes propuestas de *toppings* ***"para hacer todavía más exquisita la experiencia de los nuevos helados del Hayedo"***.

Durante la jornada, *influencers* y personas que hacían su compra semanal en el mercado, han podido hacer cuatro degustaciones distintas: el helado del yogur con mango acompañado de manzana al horno especiada, torrijas de Santa Teresa con el helado de caramelo salado y almendras garapiñadas, *toppings* de Brownie de chocolate con helado de galletas de cacao y helado de yogur con virutas de cacao servido con fresas *airfryer* en almíbar.

Sobre los helados de La Fageda

Con quince años de experiencia como productores en Cataluña, **La Fageda** impulsa la transformación de sus helados con el objetivo de crecer en el mercado catalán. 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** se traduce en el uso de materia de alta calidad, una mejora de la cremosidad y en la estabilidad de la vida útil del producto.

La Fageda inició la producción y venta de helados en 2010, en una nave en 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 garrotxina a iniciar su actividad en el sector de los helados. Pocos años más tarde, la producción se trasladó a la sede de Santa Pau.

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto social con estructura empresarial, situado 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 más de 600 personas. En el ámbito empresarial, La Fageda lleva a cabo actividades de elaboración y comercialización de productos lácticos, 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.