

La Fageda porta la revolució dels seus gelats als mercats de Barcelona

Amb motiu del Dia Mundial del Gelat, els clients del mercat de la Concepció han pogut gaudir d'un tast amb els nous sabors de La, acompanyats dels *toppings* creats en directe pel xef català Marc Balló.

Barcelona, 12 d'abril de 2025.- La plaça central del Mercat de la Concepció ha estat el punt de trobada pels amants dels gelats que aquest dissabte s'han sumat a la commemoració del Dia Mundial dedicat a aquest producte, de la mà de **La Fageda**. Coincidint amb aquesta data, l'empresa de l'economia social ha presentat les noves varietats, compartint tastets acompanyats d'originals *toppings* creats per a l'ocasió pel xef català i influencer, Marc Balló (@mapetitbouche).

Els clients d'aquest emblemàtic mercat barceloní han gaudit aquests dies de les noves varietats del gelats de **La Fageda** a l'espai de degustació que la marca hi ha instal·lat entre dijous i aquest dissabte amb l'objectiu de compartir amb les famílies el resultat de la transformació integral a que ha sotmès el producte, no només pel que fa a sabors innovadors, sinó també pel canvi substancial en relació a la cremositat i als paràmetres de qualitat i de conservació del producte.

Amb aquesta acció **La Fageda** *"vol fer partícip al consumidor de la transformació a la que hem sotmès aquesta gamma coincidint amb els 15 anys de l'inici de la seva producció"*, explica el seu director Comercial i de Marketing, Francesc Galí. *"I quina millor manera de fer-ho que contribuint a donar al gelat el lloc que mereix, aprofitant el seu Dia Mundial, i buscant la complicitat dels consumidors dels mercats de Barcelona?"*, afegeix.

En el rerefons d'aquesta acció també hi ha l'objectiu de donar visibilitat al projecte social i a traslladar l'extraordinària història que hi ha al darrere d'aquest producte, amb la voluntat de situar els gelats de **La Fageda** com una proposta de valor que aporti qualitat i diferenciació, així com reforçar aquesta activitat empresarial per seguir generant i consolidant llocs de treball per a persones de col·lectius vulnerables.

Durant el *showcooking* que ha tingut lloc aquest dissabte al mercat de la Concepció, el xef i *influencer* Marc Balló, ha posat de relleu davant els assistents ***“el privilegi de poder comptar amb marques que, més enllà d’aportar productes amb un valor diferencial en qualitat, tenen un propòsit social que hem de contribuir a traslladar a la societat”***. Acompanyat per 12 *influencers* de Catalunya, el xef ha presentat diferents propostes de *toppings* ***“per fer encara més exquisida l’experiència dels nous gelats de La Fageda”***.

Durant la jornada, *influencers* i persones que feien la seva compra setmanal al mercat, han pogut fer quatre tastets diferents: el gelat del iogurt amb mango acompanyat de poma al forn especiada, torradetes de Santa Teresa amb textura de brioix amb el gelat de caramel salat i ametlles garrapinyades, *toppings* de Brownie de xocolata amb gelat de galetes de cacau i gelat de iogurt amb encenalls de cacau servit amb maduixes *airfryer* en almívar.

Sobre els gelats de La Fageda

Amb quinze anys d’experiència com a productors a Catalunya, **La Fageda** impulsa la transformació integral dels seus gelats amb l’objectiu de créixer al mercat català. 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** es tradueix en l’ús de matèria d’alta qualitat, una millora de la cremositat i en l’estabilitat de la vida útil del producte.

La Fageda va iniciar la producció i venda dels gelats l’any 2010, en una nau a 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 en el sector dels gelats. Pocs anys més tard, la producció es va traslladar a la seu de 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.