

La Crema Catalana Orígens de La Fageda, reconeguda a Europa per la seva qualitat

Els més de 200 membres del jurat del International Taste Institute de Brussel·les han subratllat la qualitat i textura de la Crema Catalana Orígens, que La Fageda va llançar al mercat a l'octubre de 2024

Santa Pau, 20 de gener de 2025.- La Fageda, el projecte social creat en 1982 que ofereix oportunitats d'ocupació i formació a persones de col·lectius vulnerables i que des de 1993 elabora iogurts en la seva seu de la comarca de la Garrotxa, ha tornat a sumar un reconeixement en els Superior Taste Awards del International Taste Institute de Brussel·les.

Després d'haver rebut dues estrelles el seu iogurt Orígens i una el seu Grec Natural, en aquesta ocasió **La Fageda** ha estat reconeguda amb una estrella més, per la seva Crema Catalana Orígens. El jurat, format per més de 200 xefs i sommeliers de reconegut prestigi mundial, ha atorgat una puntuació total del 73,5% a les postres de La Fageda, que han destacat especialment en les categories de textura (75,7%) i aspecte (77,2%), valorant la cremositat i l'aroma autèntica que caracteritzen a aquesta recepta tradicional catalana.

L'avaluació s'ha dut a terme sota estrictes estàndards internacionals (AFNOR XP V096A), mitjançant tastos a cegues que garanteixen l'objectivitat de l'anàlisi. Durant aquest procés, els experts han avaluat la Crema Catalana Orígens en cinc criteris sensorials: primera impressió, aspecte, olfacte, sabor i textura, oferint una descripció detallada de cada atribut.

L'International Taste Institute de Brussel·les compta amb un jurat internacional format per experts seleccionats per la seva experiència en l'anàlisi sensorial i la seva trajectòria en institucions com la Guia Michelin i Gault & Millau. Aquests professionals avaluen els productes de manera individual, seguint un rigorós protocol que inclou la preparació i presentació estàndard de les mostres en condicions controlades, assegurant la màxima consistència i qualitat en l'avaluació.

La Fageda va llançar al mercat la Crema Catalana Orígens a l'octubre de 2024, comercialitzada sota el segell 'Orígens', una gamma nascuda l'any 2022 en motiu de la celebració del 40è aniversari del naixement del projecte social. Aquesta crema catalana està basada en la recepta tradicional, elaborada amb llet fresca de proximitat, gemma d'ous amb un toc de canyella i llimona. Incorpora un sobre de sucre caramel·litzat que es pot dosificar en la seva superfície per a aportar un contrast cruixent.

Francesc Galí, director de Màrqueting i Comercial de La Fageda, subratlla la importància d'aquest guardó: *"Aquest reconeixement internacional posa en valor l'esforç i la dedicació del nostre equip, demostrant que qualitat i compromís social poden anar de la ma per a oferir productes que marquen la diferència"*.

La Fageda va néixer l'any 1982, impulsada pel psicòleg Cristóbal Colón amb la voluntat de millorar la vida de persones en situació de vulnerabilitat creant per a elles llocs de treball reals i amb sentit. L'any 1993 el projecte va començar a elaborar iogurts i més tard postres. Des de 2023 comercialitza també els seus iogurts a les illes Balears i les comunitats de València i Madrid.

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 un treball real i digne. Per a aconseguir-ho, se serveix d'una estructura empresarial. A l'actualitat, aquesta fundació sense ànim de lucre aglutina més de 600 persones. En l'àmbit empresarial, La Fageda realitza 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 a joves d'entre 16 i 24 anys que es troben fora del sistema educatiu i laboral.