

Los yogures de La Fageda, reconocidos con tres estrellas en los Superior Taste Awards 2024

El jurado del International Taste Institute de Bruselas ha destacado la calidad de los yogures Orígens, con dos estrellas, y el Griego Natural, con una estrella

Santa Pau, 4 de julio de 2024.- La Fageda, el proyecto social creado en 1982 con la voluntad de mejorar la vida de personas con enfermedad mental y discapacidad intelectual y que desde 1993 elabora yogures en su sede de la comarca de la Garrotxa (Girona), ha sido reconocida con tres estrellas en los Superior taste Awards 2024 del International Taste Institute de Bruselas.

El jurado, compuesto por más de 200 expertos profesionales en gastronomía, han reconocido con una estrella el yogur Griego Natural de **La Fageda**, al que han otorgado una puntuación de 76,8%, y el yogur Orígens, que ha recibido dos estrellas y una nota del 84%.

Desde hace casi 20 años, el International Taste Institute lleva a cabo catas a ciegas de productos de consumo gracias a un jurado internacional de expertos, entre los que figuran algunos de los chefs y sommeliers más condecorados del mundo, quiénes avalúan a ciegas productos y los valoran en cinco aspectos sensoriales: primera impresión, aspecto, olor, gusto y textura.

Orígens, el yogur de **La Fageda** que ha recibido mejor puntuación en los Superior Taste Awards, nació en 2022 en el marco del 40º aniversario del proyecto social. Esta edición especial combina las mejores características de los yogures naturales y griegos.

La Fageda nació en 1982, impulsada por el psicólogo Cristóbal Colón con la voluntad de mejorar la vida de personas en situación de vulnerabilidad creando para ellas puestos de trabajo reales y con sentido. Sin embargo, no fue hasta 1993 cuando el proyecto empezó a producir yogures.

Francesc Galí, director de Marketing y Comercial de La Fageda, destaca el valor y mérito de este reconocimiento: ***“Estos galardones refuerzan la apuesta de nuestro proyecto por la calidad. Ser reconocidos a nivel internacional es un tributo al trabajo y al corazón de quienes hacen posible La Fageda, mostrando que la verdadera calidad nace del compromiso social y del talento de las personas”.***

La Fageda cerró el anterior ejercicio con una cuota en valor del 7,4% en Catalunya y una producción de más de 86 millones de unidades de yogures y postres lácteos.



Actualmente comercializa también sus yogures en las Islas Baleares y las comunidades de Valencia y Madrid.

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 un trabajo real y digno. Para conseguirlo, se sirve de una estructura empresarial. A la actualidad, esta fundación sin ánimo de lucro aglutina más de 600 personas. En el ámbito empresarial, La Fageda realiza 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 las personas en situación de vulnerabilidad apoyándolas 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 hallan fuera del sistema educativo y laboral.