

La Crema Catalana Orígens de La Fageda, reconocida en Europa por su calidad

Los más de 200 miembros del jurado del International Taste Institute de Bruselas han subrayado la calidad y textura de la Crema Catalana Orígens, que La Fageda lanzó al mercado en octubre de 2024

Santa Pau, 20 de enero de 2025.- La Fageda, el proyecto social creado en 1982 que ofrece oportunidades de empleo y formación a personas de colectivos vulnerables y que desde 1993 elabora yogures en su sede de la comarca de la Garrotxa (Girona), ha vuelto a sumar un reconocimiento en los Superior taste Awards del International Taste Institute de Bruselas.

Tras haber recibido dos estrellas su yogur Orígens y una su Griego Natural, en esta ocasión **La Fageda** ha sido reconocida con una estrella más, por su Crema Catalana Orígens. El jurado, compuesto por más de 200 chefs y sommeliers de reconocido prestigio mundial, ha otorgado una puntuación total del 73,5% al postre de **La Fageda**, que ha destacado especialmente en las categorías de textura (75,7%) y aspecto (77,2%), valorando la cremosidad y el aroma auténtico que caracterizan a esta receta tradicional catalana.

La evaluación se ha llevado a cabo bajo estrictos estándares internacionales (AFNOR XP V096A), mediante catas a ciegas que garantizan la objetividad del análisis. Durante este proceso, los expertos han evaluado la Crema Catalana Orígens en cinco criterios sensoriales: primera impresión, aspecto, olfato, sabor y textura, ofreciendo una descripción detallada de cada atributo.

El International Taste Institute de Bruselas cuenta con un jurado internacional compuesto por expertos seleccionados por su experiencia en el análisis sensorial y su trayectoria en instituciones como la Guía Michelin y Gault & Millau. Estos profesionales evalúan los productos de manera individual, siguiendo un riguroso protocolo que incluye la preparación y presentación estándar de las muestras en condiciones controladas, asegurando la máxima consistencia y calidad en la evaluación.

La Fageda lanzó al mercado la Crema Catalana Orígens en octubre de 2024, comercializada bajo el sello 'Orígens', una gama nacida en 2022 en motivo de la celebración del 40º aniversario del nacimiento del proyecto social. Esta crema catalana está basada en la receta tradicional, elaborada con leche fresca de proximidad, yema de huevos con un toque de canela y limón. Incorpora un sobre de azúcar caramelizado que se puede dosificar en su superficie para aportar un contraste crujiente.

Francesc Galí, director de Marketing y Comercial de La Fageda, subraya la importancia de este galardón: ***“Este reconocimiento internacional pone en valor el esfuerzo y la dedicación de nuestro equipo, demostrando que calidad y compromiso social pueden ir de la mano para ofrecer productos que marcan la diferencia”.***

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. En 1993 el proyecto empezó a elaborar yogures y más tarde postres.

Desde 2023 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.