

Cocinar con propósito: Pepa Muñoz y La Fageda unen talento y compromiso social en el Día Mundial de Yogur

La sensibilidad de la popular chef madrileña y el alma social de La Fageda se han dado cita en el *showcooking* celebrado hoy en pleno Mercado de la Paz en el que se han presentado dos recetas inéditas con el yogur como ingrediente principal

Madrid, 21 de octubre de 2025.- La plaza central del Mercado de La Paz, en el corazón del barrio de Salamanca, ha acogido este lunes la Fiesta del Yogur. Impulsada por La Fageda, la jornada ha contado con la chef Pepa Muñoz y una demostración de cocina en vivo con los yogures de este reconocido proyecto de la economía social, para conmemorar el Día Mundial del Yogur.

El emblemático mercado gastronómico de La Paz ha sido el lugar elegido para compartir dos recetas de nueva creación concebidas para la ocasión por Pepa Muñoz, ambas con yogur estilo griego natural de **La Fageda** como ingrediente estrella.

Con este *showcooking* **La Fageda** y Pepa Muñoz han querido reivindicar los productos de proximidad en el Día Mundial del Yogur, destacando la importancia de la calidad y el origen de los alimentos. **Pol Espadamala**, responsable de Marketing de **La Fageda**, ha inaugurado la jornada subrayando el valor diferencial del yogur estilo griego natural de La Fageda: ***“Es un yogur 100% natural que destaca por su baja acidez y una textura muy cremosa, elaborado sin conservantes ni colorantes y con leche fresca de nuestra finca en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa”.***

Espadamala ha hecho balance tras dos años de presencia de **La Fageda** en el mercado madrileño: ***“Madrid se ha consolidado como un mercado interesante para nosotros. La respuesta de los consumidores ha superado nuestras expectativas y confirma el interés por un producto de alta calidad y sabor extraordinario, lo que nos impulsa a seguir reforzando nuestra presencia este mercado”.***

La chef madrileña ha conducido un *showcooking* en el que ha presentado sus dos recetas exclusivas: una ensalada de brotes de espinacas frescas y un tartar de manzana reineta, elaborados a base de yogur griego de **La Fageda**. Ambas propuestas han contado con productos de proximidad adquiridos en el mercado de la Paz, y han puesto de relieve la versatilidad del yogur griego natural de **La Fageda**, tanto en aplicaciones dulces como saladas.

Durante la sesión, Pepa Muñoz ha cocinado en directo ante un público compuesto por consumidores y expertos gastronómicos, poniendo de relieve que la buena cocina también puede ser una herramienta de inclusión y conciencia social.

Reconocida por su defensa del producto local, de temporada y de calidad, la chef ha recordado que ***“cocinar con propósito significa cuidar lo que comemos, a quienes lo producen y a quienes nos rodean”***.

Nacida en Madrid en 1969, Pepa Muñoz es referente de la cocina de producto y sostenibilidad en España. Es reconocida por su apuesta por el producto local, de temporada y de calidad, siempre con un toque de creatividad, respeto por el medio ambiente y con un fuerte compromiso social. Ha sido presidenta de la Federación de Cocineros y Reposteros de España (FACYRE) entre 2019 y 2025, defendido una gastronomía centrada en el producto de temporada, el cultivo ecológico y el apoyo a pequeños productores.

Este *showcooking* se enmarca en la semana del Día Mundial del Yogur, una iniciativa en la que **La Fageda** participa activamente con la instalación de dos puestos gastronómicos temporales en los mercados de La Paz y Chamartín de Madrid. Desde este lunes, 20 de octubre y hasta el próximo sábado 25, los visitantes de ambos mercados podrán disfrutar de actividades y degustaciones para conocer los yogures de **La Fageda**.

La Fageda es un proyecto de la economía social que trabaja desde 1982 con la voluntad de mejorar la vida de colectivos vulnerables. En el año 1993 el proyecto empezó a elaborar yogures, que desde 2023 se comercializan en Madrid en establecimientos BM, AhorraMas, El Corte Inglés e Hipercor, Suma, Sánchez Romero y Supermercados Plaza.

Para conmemorar el Día Mundial del Yogur, **La Fageda** también ha participado este martes en el evento anual que impulsa AEFY, la Asociación Española de Fabricantes de Yogur, dedicado en esta sexta edición a poner foco en los beneficios del consumo de yogur en la infancia.

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 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 por jóvenes de entre 16 y 24 años que se encuentran fuera del sistema educativo y laboral.