

La Fageda apuesta por la transformación de sus helados tras quince años de iniciar su producción

La transformación implica la reformulación del producto con nuevas recetas y un nuevo *packaging* que incorpora su “Extraordinaria diferencia”

Santa Pau, 24 de març de 2025.- La Fageda da un giro de 180 grados a la familia de helados con un plan de transformación que busca impulsar esta categoría de producto en el mercado catalán, donde está presente desde hace 15 años. Con este giro radical, **La Fageda** quiere posicionar sus helados como una propuesta de valor que aporte calidad y diferenciación, y reforzar esta actividad empresarial para seguir generando y consolidando puestos de trabajo para personas de colectivos vulnerables.

El anuncio del plan de transformación se lleva a cabo en el contexto del Día Europeo del Helado, establecido por el Parlamento Europeo en 2021 con el objetivo de promocionar este producto y las tradiciones gastronómicas que lo rodean. **La Fageda** inició la producción y venta de los helados en 2010, en una nave en Badalona. La voluntad de preservar los puestos de trabajo de un Centro Especial de Empleo situado en este municipio, dedicado a la elaboración de helados y que había quebrado, fue el motivo que impulsó la empresa de la Garrotxa a iniciar su actividad en el sector de los helados. Unos años después, la producción se trasladó a la sede de Santa Pau.

Con quince años de experiencia como productores en Cataluña, **La Fageda** impulsa la transformación integral de sus helados con el objetivo de crecer al mercado catalán. Los ejes del proyecto se sustentan en la reformulación del producto, acompañado por un nuevo *packaging*. Para Francesc Galí, director de Marketing y Comercial de **La Fageda** *“llevamos la extraordinaria diferencia de la marca a un terreno donde el producto es más protagonista que nunca y la materializamos con cuatro nuevos sabores innovadores: caramelo salado con almendras garrapiñadas, galletas de chocolate, yogur con virutas de chocolate y yogur con mango”*.

La reformulación de los helados de **La Fageda** se traduce en la utilización de materia de alta calidad, una mejora de la cremosidad y en la estabilidad de la vida útil del producto: *“el objetivo final de la experiencia de consumo es trasladar el hedonismo a todas las recetas, aportando una experiencia de placer al consumidor”*, explica Galí.

El Día Europeo del Helado

El Día Europeo del Helado es el único día que el Parlamento Europeo ha dedicado hasta ahora a un alimento. Se celebra el 24 de marzo en todos los países de este ámbito con encuentros, eventos e iniciativas destinadas a difundir la cultura del helado, así como su tradición artesanal en determinados países. Esta celebración es una oportunidad para contribuir a la valorización de este producto y al desarrollo de la tradición gastronómica del sector.

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.