

La Fageda aposta per la transformació dels seus gelats quinze anys després d'iniciar-ne la producció

La transformació implica la reformulació del producte amb noves receptes i un nou *packaging* que incorpora la seva "Extraordinària diferència"

Santa Pau, 24 de març de 2025.- La Fageda dona **un gir de 180 graus** a la família de gelats amb un pla de transformació que busca impulsar aquesta categoria de producte al mercat català, on és present des de fa 15 anys. Amb aquest gir radical, La Fageda vol posicionar els seus gelats com una proposta de valor que aporti qualitat i diferenciació, i reforçar aquesta activitat empresarial per seguir generant i consolidant llocs de treball per a persones de col·lectius vulnerables.

L'anunci del pla de transformació es porta a terme en el context del Dia Europeu del Gelat, establert pel Parlament Europeu l'any 2021 amb l'objectiu de promocionar aquest producte i les tradicions gastronòmiques que l'envolten. **La Fageda** va iniciar la producció i venda dels gelats l'any 2010, en una nau a Badalona. La voluntat de preservar els llocs de treball d'un Centre Especial de Treball situat en aquest municipi, dedicat a l'elaboració de gelats i que havia fet fallida, va ser el motiu que va impulsar l'empresa garrotxina a iniciar la seva activitat en el sector dels gelats. Pocs anys més tard, la producció es va traslladar a la seu de Santa Pau.

Amb quinze anys d'experiència com a productors a Catalunya, **La Fageda** impulsa la transformació integral dels seus gelats amb l'objectiu de créixer al mercat català. Els eixos del projecte se sustenten en la reformulació del producte acompanyada d'un nou *packaging*. Per a Francesc Galí, director de Màrqueting i Comercial de **La Fageda** ***"portem l'extraordinària diferència de la marca a un terreny on el producte és més protagonista que mai i la materialitzem amb quatre nous sabors innovadors: caramel salat amb ametlles garrapinyades, galetes de xocolata, iogurt amb encenalls de xocolata i iogurt amb mango"***.

La reformulació dels gelats de **La Fageda** es tradueix en l'ús de matèria d'alta qualitat, una millora de la cremositat i en l'estabilitat de la vida útil del producte: ***"l'objectiu final de l'experiència de consum és traslladar l'hedonisme a totes les receptes, aportant una experiència de plaer al consumidor"***, explica Galí.

El Dia Europeu del Gelat

El Dia Europeu del Gelat és l'únic dia que el Parlament Europeu ha dedicat fins ara a un aliment. Es celebra el 24 de març a totes els països d'aquest àmbit amb trobades, actes i iniciatives destinades a difondre la cultura del gelat així com la seva tradició artesanal en determinats països. Aquesta celebració és una oportunitat per contribuir a la valorització d'aquest producte i al desenvolupament de la tradició gastronòmica del sector.

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