

El chef Santi Taura apadrina los yogures de La Fageda en un showcooking en el tradicional Mercado de Santa Catalina

Taura ha conceptualizado dos recetas inéditas, en las cuales destaca la textura, cremosidad y gusto característico del yogur griego natural de La Fageda

Palma, 27 de junio de 2025.- La Fageda ha organizado esta mañana un *showcooking* en el aula de cocina del Mercado de Santa Catalina de Palma de Mallorca, en colaboración con el reconocido chef llosetí Santi Taura. El acto ha tenido como protagonista el yogur griego natural de **La Fageda**, que ha sido el ingrediente estrella de dos recetas conceptualizadas por el propio Santi Taura para la ocasión.

El responsable de Marketing de **La Fageda**, **Pol Espadamala**, ha comenzado la jornada destacando las propiedades del yogur griego natural de La Fageda, que fue reconocido con una estrella a los Superior Taste Awards 2024: ***“Se trata de un yogur 100% natural, sin conservantes ni colorantes, con baja acidez, y una textura muy cremosa que elaboramos con leche fresca en nuestra finca del Parque Natural de la Zona Volcánica de La Garrotxa”***.

A continuación, el chef mallorquín Santi Taura ha presentado un *showcooking* que ha contado con la presencia de consumidores y creadores de contenido. Taura ha elaborado y presentado dos creaciones inéditas: una Esponja de yogur, fresas y salsa de chocolate blanco, y una Pastilla de cordero mallorquín y berenjena con salsa de yogur y hierbabuena. Ambas propuestas han puesto de relieve la versatilidad del yogur griego natural de **La Fageda**, tanto en aplicaciones dulces como saladas.

Santi Taura, nacido en Lloseta el 1976, es uno de los chefs más destacados del panorama balear. Reconocido por su cocina arraigada a la tradición balear y el uso de productos de proximidad, actualmente lidera el Grupo Santi Taura, con restaurantes como DINS, con una estrella Michelin, donde reivindica la cocina mallorquina desde el respeto a las raíces y una mirada contemporánea.

La jornada ha finalizado con una actuación musical en acústico del cantautor mallorquín David Cabot, que ha ofrecido un repertorio íntimo y próximo que ha acompañado el público durante la degustación final de las recetas. La actuación ha redondeado una matinal gastronómica llena de sabor y emoción.

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 las Islas Baleares.

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.