

El xef llosetí Santi Taura apadrina els iogurts de La Fageda en un showcooking al tradicional Mercat de Santa Catalina

Taura ha conceptualitzat dues receptes inèdites, en les quals destaca la textura, cremositat i gust característic del iogurt grec natural de La Fageda

Palma, 27 de juny de 2025.- La Fageda ha organitzat aquest matí un *showcooking* a l'aula de cuina del Mercat de Santa Catalina de Palma de Mallorca, en col·laboració amb el reconegut xef llosetí Santi Taura. L'acte ha tingut com a protagonista el iogurt grec natural de La Fageda, que ha estat l'ingredient estrella de dues receptes conceptualitzades pel propi Santi Taura per a l'ocasió.

El responsable de Màrqueting de **La Fageda**, **Pol Espadamala**, ha encetat la jornada destacant les propietats del iogurt grec natural de La Fageda, que va ser reconegut amb una estrella als Superior Taste Awards 2024: ***“Es tracta d'un iogurt 100% natural, sense conservants ni colorants, amb baixa acidesa, i una textura molt cremosa que elaborem amb llet fresca a la nostra finca del Parc Natural de la Zona Volcànica de La Garrotxa”***.

A continuació, el xef llosetí Santi Taura ha conduït un *showcooking* que ha comptat amb la presència de consumidors i creadors de contingut. Taura ha elaborat i presentat dues creacions inèdites: una Esponja de iogurt, maduixes i salsa de xocolata blanca, i una Pastilla de xai mallorquí i albergínia amb salsa de iogurt i herba-sana. Ambdues propostes han posat en relleu la versatilitat del iogurt grec natural de **La Fageda**, tant en aplicacions dolces com salades.

Santi Taura, nascut a Lloseta el 1976, és un dels xefs més destacats del panorama balear. Reconegut per la seva cuina arrelada a la tradició balear i l'ús de productes de proximitat, actualment lidera el Grup Santi Taura, amb restaurants com DINS, amb una estrella Michelin, on reivindica la cuina mallorquina des del respecte a les arrels i una mirada contemporània.

La jornada ha clos amb una actuació musical en acústic del cantautor mallorquí David Cabot, que ha ofert un repertori íntim i proper que ha acompanyat el públic durant la degustació final de les receptes. L'actuació ha arrodonit una matinal gastronòmica plena de sabor i emoció.

La Fageda és un projecte de l'economia social que treballa des de 1982 amb la voluntat de millorar la vida de col·lectius vulnerables. L'any 1993 el projecte va començar a elaborar iogurts, que des de 2023 es comercialitzen a les Illes Balears.

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.