

El gelat de iogurt amb mango de La Fageda rep dues estrelles als Superior Taste Awards 2026

Els més de 200 membres del jurat de l'International Taste Institute de Brussel·les han valorat positivament la cremositat i el gust del gelat,

La nova varietat de iogurt amb mango és una de les novetats que La Fageda va llançar al mercat al març de 2025 després d'un procés de transformació de la seva gamma de gelats

Santa Pau, 15 de gener de 2026.- La Fageda, projecte de l'economia social sense ànim de lucre amb més de quaranta anys d'història, ha estat reconeguda amb dues estrelles als Superior Taste Awards 2026 pel seu gelat de iogurt amb mango. El jurat, format per alguns dels xefs i sommeliers més condecorats del món, ha valorat amb dues estrelles el gelat de La Fageda, destacant-ne la cremositat i el seu gust tropical. El producte és el resultat d'una recepta feta conjuntament amb el mestre gelater Valter Rosso de Gelati Dino.

El jurat, format per més de 200 xefs i sommeliers de reconegut prestigi mundial, ha atorgat una puntuació total del 86,4% al gelat de **La Fageda**, que ha destacat especialment en les categories de textura (88,2%) i primera impressió (86,4%), valorant l'aspecte i el gust de iogurt natural amb trossos i salsa de mango.

L'avaluació s'ha dut a terme sota estrictes estàndards internacionals (AFNOR XP V096A), mitjançant tastos a cegues que garanteixen l'objectivitat de l'anàlisi. Durant aquest procés, els experts han avaluat el gelat de iogurt amb mango en cinc criteris sensorials: primera impressió, aspecte, olfacte, sabor i textura, oferint una descripció detallada de cada atribut.

L'International Taste Institute de Brussel·les compta amb un jurat internacional format per experts seleccionats per la seva experiència en l'anàlisi sensorial i la seva trajectòria en institucions com la Guia Michelin i Gault & Millau. Aquests professionals avaluen els productes de manera individual, seguint un rigorós protocol que inclou la preparació i presentació estàndard de les mostres en condicions controlades, assegurant la màxima consistència i qualitat en l'avaluació.

Es tracta del tercer reconeixement dels Superior Taste Awards als productes **de La Fageda**. En l'edició de 2025, la Crema Catalana Orígens va rebre una estrella, mentre que a l'edició de 2024 el iogurt Orígens va ser guardonat amb dues estrelles i el Grec Natural també va ser reconegut amb una estrella.

Transformació de la gamma de gelats

El gelat de iogurt amb mango va sortir al mercat al març de 2025, en el context del pla de transformació integral de la gamma de gelat de La Fageda amb l'objectiu de recuperar i créixer la presència de la marca al lineal de congelat.

La transformació dels gelats de la Fageda es va caracteritzar pel llançament de diverses novetats amb receptes molt plaents a més de reposicionar-los sota el paraigües d'Extraordinària Diferència. Amb aquestes novetats, **La Fageda** va tancar el 2025 amb un creixement d'un 27,1% en KG i un 29,4% en valor respecte l'any anterior, i ha aconseguit créixer un 37,7% en KG al subsegment de terrines de 500ml aconseguint col·locar-se com a tercera marca més rellevant a Catalunya en aquest subsegment.

Sobre La Fageda

La Fageda és un projecte social amb estructura empresarial, ubicat al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona), que treballa per millorar la qualitat de vida i promoure la inclusió social de persones en situació de vulnerabilitat a la comarca a través d'un treball real, digne i amb sentit.

Actualment compta amb una plantilla de més de 350 persones (majoritàriament de col·lectius vulnerables) i acompanya més d'un centenar de persones addicionals en serveis d'àmbit ocupacional. El 2022, en col·laboració amb l'Ajuntament d'Olot, va impulsar una Escola de Noves Oportunitats, Noima, per a joves d'entre 16 i 24 anys que estan fora del sistema educatiu i laboral.

En la seva dimensió empresarial, elabora i comercialitza productes làctics, melmelades i gelats, i ofereix serveis de jardineria, ramaderia i visites guiades. El seu model d'acompanyament a les persones és integral: més enllà de la feina i/o la teràpia ocupacional, dona resposta a altres àmbits clau com l'habitatge, la salut, la formació i l'oci.