# La Fageda aterra al cor de Madrid amb una proposta que combina projecte social, producte i gastronomia

*La xef Pepa Muñoz ha inaugurat l'espai amb un showcooking, que ha tingut com a protagonista el iogurt grec natural de La Fageda*

*L'espai efímer, situat al local Store Experience de la Calle Orense, estarà obert fins al 31 d'octubre amb degustacions i activitats per conèixer els productes i el projecte social de La Fageda*

**Madrid, 26 d'octubre de 2026. La Fageda** ha obert avui les portes de la seva *pop-up store* al cor de Madrid, un espai efímer que fins al 31 d'octubre acostarà als ciutadans la qualitat i el sabor dels seus productes, així com el projecte social que hi ha darrere de la marca. La inauguració ha comptat amb un *showcooking* de la reconeguda xef madrilenya, Pepa Muñoz, que ha elaborat dues creacions gastronòmiques amb el iogurt grec natural de **La Fageda** com varietat protagonista, posant en relleu la seva versatilitat a la cuina.

Durant la sessió, Pepa Muñoz ha elaborat dues receptes inèdites: una tiara de iogurt grec de **La Fageda** amb espàrrecs verds, pèsols i melmelada de fruits vermells de **La Fageda**, en què ha combinat la frescor de les verdures amb la cremositat del iogurt i la melmelada; i una macedònia de fruites amb gelat de iogurt grec de **La Fageda**, una proposta que ha unit la frescor de la fruita amb la textura i gust del iogurt grec de **La Fageda**, transformat en gelat.

Reconeguda per la seva defensa del producte de qualitat i de proximitat, Pepa Muñoz ha apostat per la versatilitat del iogurt grec com a protagonista de les propostes gastronòmiques presentades, amb la voluntat d'explorar noves maneres d'incorporar el iogurt grec a la cuina, més enllà dels usos habituals per esmorzar, berenar o de postres.

**El iogurt grec de La Fageda, un producte amb múltiples possibilitats**

El iogurt d'estil grec natural de **La Fageda** s'elabora amb llet fresca procedent de la seva pròpia granja, situada al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa, i de granges de proximitat. Es caracteritza per una textura cremosa, consistent i envoltant, un sabor intens i una baixa acidesa. Com tots els iogurts de **La Fageda**, és un producte 100% natural, sense conservants ni colorants.

Aquestes característiques el converteixen en un ingredient especialment versàtil a la cuina. La seva consistència permet utilitzar-lo com a base per a salses fresques

i cremoses, mentre que el seu sabor i la seva textura el fan ideal per acompanyar fruites de temporada, fruits secs, xocolata o melmelades. Una varietat d'aplicacions que la Pepa Muñoz ha plasmat a les seves creacions durant el *showcooking*.

**Una setmana per descobrir l'extraordinària diferència de La Fageda a Madrid**

El *showcooking* ha estat el tret de sortida a la *pop-up store* que La Fageda ha inaugurat aquest dilluns al número 9 del carrer Orense de Madrid. Fins al dissabte 31 d'octubre, de 12 h a 20 h, aquest espai efímer acostarà als madrilenys el projecte de La Fageda a través d'experiències, sortejos i degustacions de producte.

Al llarg d'aquesta setmana, els visitants poden tastar els iogurts de La Fageda en una zona de degustació i descans, o bé participar en una ruleta amb premis com descomptes, productes i obsequis de la marca. La *pop-up store* també compta amb un recorregut informatiu que permet al visitant descobrir l'origen dels productes i submergir-se en el projecte social de **La Fageda**, així com una exposició de la seva gamma de iogurts i informació dels punts de venda on es poden adquirir.

La iniciativa s'emmarca en l'aposta de **La Fageda** per reforçar la seva presència a Madrid, on anteriorment ja ha celebrat activitats com una *pop-up store* a la Gran Vía o un *showcooking* al Mercado de la Paz. Des de 2023, La Fageda comercialitza a Madrid cinc referències: el iogurt natural, sense lactosa, de maduixa, de llimona i el grec natural. Aquests productes es poden trobar a establiments d'El Corte Inglés, Hipercor, Ahorramás, BM, Sánchez Romero, Supermercados Plaza i Suma.

**Sobre La Fageda**

La Fageda és un projecte de l'economia social sense ànim de lucre que té per missió millorar la vida de persones de col·lectius vulnerables de la Garrotxa, generant per a elles llocs de treball amb sentit, oportunitats de formació i un ampli ventall de serveis.

Està ubicada al Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa (Girona). Actualment agrupa a prop de 800 persones, part de les quals pertanyen a col·lectius vulnerables. També ofereix treball amb suport a 50 persones que treballen a l'empresa ordinària i dona servei a un centenar més de persones en l'àmbit ocupacional. L'any 2022, en col·laboració amb l'Ajuntament d'Olot, va impulsar Noima, una Escola de Noves Oportunitats per a joves d'entre 16 i 24 anys que es troben 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 és integral: més enllà de l'ocupació, dona resposta a altres àmbits clau com l'habitatge, la salut, la formació i l'oci.