La Fageda aterriza en el corazón de Madrid con una propuesta que combina proyecto social, producto y gastronomía

La chef Pepa Muñoz ha inaugurado el espacio con un showcooking, que ha tenido como protagonista el yogur griego natural de La Fageda

El espacio efímero, situado en el local Store Experience de la Calle Orense de Madrid, estará abierto hasta el 31 de octubre con degustaciones y actividades para conocer los productos y el proyecto social de La Fageda

Madrid, 26 de octubre de 2026. La Fageda ha abierto hoy las puertas de su *pop-up store* en el corazón de Madrid, un espacio efímero que hasta el 31 de octubre acercará a los ciudadanos la calidad y el sabor de sus productos, así como el proyecto social que hay detrás de la marca. La inauguración ha contado con un *showcooking* de la reconocida chef madrileña Pepa Muñoz, que ha elaborado dos creaciones gastronómicas con el yogur griego natural de **La Fageda** como protagonista, poniendo de relieve su versatilidad a la cocina.

Durante la sesión, Pepa Muñoz ha elaborado dos recetas inéditas: una tiara de yogur griego de **La Fageda** con espárragos verdes, guisantes y mermelada de frutos rojos de **La Fageda**, en que ha combinado la frescura de las verduras con la cremosidad del yogur y la mermelada; y un salpicón de frutas con helado de yogur griego de **La Fageda**, una propuesta que ha unido la frescura de la fruta con la textura y sabor del yogur griego de **La Fageda**, transformado en helado.

Reconocida por su defensa del producto de calidad y de proximidad, Pepa Muñoz ha apostado por la versatilidad del yogur griego como protagonista de las propuestas gastronómicas presentadas, con la voluntad de explorar nuevas maneras de incorporar el yogur griego a la cocina, más allá de los usos habituales por almuerzo, merienda o de postres.

El yogur griego de La Fageda, un producto con múltiples posibilidades

El yogur de estilo griego natural de **La Fageda** se elabora con leche fresca procedente de su propia granja, situada en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa, y de granjas de proximidad. Se caracteriza por una textura cremosa, consistente y envolvente, un sabor intenso y una baja acidez. Como todos los yogures de **La Fageda**, es un producto 100% natural, sin conservantes ni colorantes.

Estas características lo convierten en un ingrediente especialmente versátil en la cocina. Su consistencia permite utilizarlo como base para salsas frescas y cremosas, mientras que su sabor y su textura lo hacen ideal para acompañar frutas de temporada, frutos secos, chocolate o mermeladas. Una variedad de aplicaciones que Pepa Muñoz ha plasmado en sus creaciones durante el *showcooking*.

Una semana para descubrir la extraordinaria diferencia de La Fageda en Madrid

El *showcooking* ha dado el pistoletazo de salida a la *pop-up store* que **La Fageda** ha inaugurado este lunes en el número 9 de la calle Orense de Madrid. Hasta el sábado 31 de octubre, de 12 h a 20 h, este espacio efímero acercará a los madrileños el proyecto del **La Fageda** a través de experiencias, sorteos y degustaciones de producto.

A lo largo de esta semana, los visitantes pueden probar los yogures de **La Fageda** en una zona de degustación y descanso, o bien participar en una ruleta con premios como descuentos, productos y obsequios de la marca. La pop-up store también cuenta con un recorrido informativo que permite al visitante descubrir el origen de los productos y sumergirse en el proyecto social de **La Fageda**, así como una exposición de su gama de yogures e información de los puntos de venta donde se pueden adquirir.

La iniciativa se enmarca en la apuesta de **La Fageda** para reforzar su presencia en Madrid, donde anteriormente ya ha celebrado actividades como una *pop-up store* en Gran Vía o un *showcooking* en el Mercado de la Paz. Desde 2023, **La Fageda** comercializa en Madrid cinco referencias: el yogur natural, sin lactosa, de fresa, de limón y el griego natural. Estos productos se pueden encontrar en establecimientos de El Corte Inglés, Hipercor, Ahorramas, BM, Sánchez Romero, Supermercados Plaza y Suma.

Sobre La Fageda

La Fageda es un proyecto de la economía social sin ánimo de lucro que tiene por misión mejorar la vida de personas de colectivos vulnerables de la Garrotxa, generando para ellas puestos de trabajo con sentido, oportunidades de formación y un amplio abanico de servicios.

Está ubicada en el Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa (Girona). Actualmente agrupa a unas 800 personas, parte de ellas pertenecientes a colectivos vulnerables. También ofrece trabajo con apoyo a 50 personas que trabajan en la empresa ordinaria y da servicio a un centenar más de personas en el ámbito ocupacional. El año 2022, en colaboración con el Ayuntamiento de Olot, impulsó Noima, una Escuela de Nuevas Oportunidades para jóvenes de entre 16 y 24 años que se encuentran fuera del sistema educativo y 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.