



Melmelades: nous productes de La Fageda

En el marc de la Fira de Mostres de Girona, La Fageda ha presentat la nova línia de melmelades per a maridatges, una iniciativa que dóna feina a una vintena de treballadors del Centre Especial de Treball.

Girona, 30 d'octubre de 2012. L'antic viver de La Fageda, utilitzat en projectes de restauració del paisatge i reforestació, és ara una horta de fruites i hortalisses. Davant la situació d'agreujament de la crisi que patia el viverisme forestal, La Fageda va apostar per l'horticultura com a nova activitat empresarial. Aquest projecte dóna resposta a la tendència creixent de la població per consumir productes de proximitat i qualitat que permetin gaudir d'un bon àpat a casa.

Les tasques de l'equip de treball es desenvolupen principalment a l'hort i a l'obrador i els treballadors són els encarregats de tota la producció: des de la plantació i el cultiu de l'horta, fins l'elaboració i empaquetat del producte final.

Les melmelades per a maridatges "La Fageda" estan elaborades amb fruites i verdures de qualitat i proximitat. Els 12 sabors que es presenten estan seleccionats per a combinar amb diferents tipus de formatges, carns o peixos i esmorzars. La seva cocció curta dóna com a resultat una melmelada consistent i amb trossos. La Fageda ha rebut el suport i coneixement de la Fundació Alícia, el centre referent en l'àmbit de la recerca aplicada a la gastronomia.

Els productes es comencen a comercialitzar a partir d'aquest novembre a xarcuteries, formatgeries i botigues especialitzades de les províncies de Girona, especialment la Garrotxa, Osona i el Berguedà. També s'està negociant amb diferents cadenes per distribuir les melmelades "La Fageda" arreu de Catalunya.

Les melmelades es poden comprar individualment (165 grams) o en els següents packs de 4 unitats:

Maridatges per a Esmorzars: melmelades de maduixa, taronja dolça, poma amb llimona i pera.

Maridatges per a formatges: tomàquet, taronja amarga amb gíngebre, fruites del bosc i pebrot vermell.

Maridatges per a Carns o Peixos: ceba agredolça, pebrots, poma agredolça i carbassó.

Esmorzars, àpats o sobretauls maridats amb delicioses melmelades de fruites i verdures. En suma, dotze gustos per a infinites combinacions.

[La Fageda](#) va néixer a Olot fa 30 anys amb el propòsit d'oferir una feina de qualitat a les persones de la comarca de la Garrotxa que pateixen una malaltia mental greu o discapacitat intel·lectual. Actualment té prop de 300 treballadors i factura 11,5 milions d'euros.