

La Fageda torna a acceptar visites a partir d'aquest cap de setmana

Amb grups màxims de 20 persones i un guia, es faran totes a l'exterior de la cooperativa



Les visites a La Fageda es podran fer a l'exterior de la cooperativa. | Martí Albesa.

Vint anys després d'haver creat el Servei d'Atenció al Visitant i haver-lo tancat el passat 11 de març per la imposició de l'estat d'alarma, la cooperativa La Fageda reobre el servei aquest cap de setmana del 13 i del 14 de juny. Les visites, amb grups màxims de 20 persones i un guia, es faran totes a l'exterior. En condicions normals, aquest servei atén més de 40.000 persones cada any.

Les visites, doncs, s'han adaptat a les circumstàncies actuals. Serà una passejada totalment exterior, tot recorrent els camps de farratge per al bestiar, la granja pròpiament dita, amb les diferents naus connectades per un fil musical que permet a les vaques escoltar les cantates de Bach i altres peces de l'època barroca. També, es podrà veure en funcionament la muniadora robotitzada, la fàbrica de iogurts i l'obrador de melmelades. El tradicional tast de productes de la casa es farà també a l'exterior en un espai adaptat.

V?deo: <https://www.youtube.com/watch?v=GI5rTvj2MP0>

Per a garantir la higiene en el moment de l'arribada i durant tot el recorregut, els visitants hauran de dur cadascun la seva pròpia màscara i disposaran d'estacions higièniques en diferents punts de la finca.

Cal reservar les visites amb antelació, a través de la pàgina web (<http://www.fageda.com/visites>) . Gràcies a la reserva, es pot travessar la Reserva Natural de la Fageda d'en Jordà en vehicle, tot i

que es promouen diferents itineraris a peu.



El nou hort de la Fageda, que també proveeix els treballadors de la cooperativa. Foto: Martí Albasa.

La Fageda es va crear a Olot l'any 1982 i cinc anys més tard es va traslladar a la finca actual, al bell mig del Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. En aquestes instal·lacions s'hi desenvolupen activitats agropecuàries i industrials amb l'objectiu d'oferir una feina digna a persones en situació de vulnerabilitat, ja sigui per una malaltia mental, una discapacitat psíquica o una altra circumstància personal.

[noticia]22014[/noticia]

Recentment, el fundador de La Fageda, Cristóbal Colón, va denunciar el que considera discurs «demagògic» de les administracions sobre la inclusió (<https://www.naciodigital.cat/garrotxa/noticia/22014/video/cristobal/colon/fageda/denuncia/discurs/demagogic/administracions/sobre/inclusio>). El creador de la cooperativa, que atén 281 persones discapacitades i en risc d'exclusió social -que en els darrers sis anys ha invertit 20,7 MEUR-, advertia que la manca d'aportacions als centres especials de treball els posa en perill greu de desaparèixer.

Arriben els cremosos en envàs de cartró

Els iogurts cremosos en envasos de cartró de 500 grams seran als supermercats i botigues al llarg de la segona quinzena de juny. Això és tres mesos més tard del que s'havia previst, ja que n'han posposat el llançament per la imposició de l'estat d'alarma arran de la pandèmia de la Covid-19.

Els nous cremosos reflecteixen l'aposta ferma de La Fageda per la innovació i la sostenibilitat, mentre mantenen intacta la voluntat d'elaborar productes bons i saludables. De moment, presenten tres tipus de cremosos: el natural (amb llet fresca i ferments), el desnatat (amb els

mateixos ingredients, però havent-ne tret el greix) i el natural, amb sucre de canya.

[noticiadiari]2/203127[/noticiadiari]

[noticiadiari]2/202103[/noticiadiari]

[noticiadiari]2/202916[/noticiadiari]

[noticiadiari]2/202926[/noticiadiari]

[noticiadiari]2/202971[/noticiadiari]

[noticiadiari]2/202681[/noticiadiari]

[noticiadiari]2/202295[/noticiadiari]

[noticiadiari]2/202521[/noticiadiari]