



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



ruralCat

PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA

2016

15a
EDICIÓ



PREMIAT AL/A LA JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



Maurici Cot Borràs

Innovació: Creació de pastisseria i postres lliures de gluten i lactosa

Adreça: La Tecnologia, 90, PI El Mogent, A7 Llinars Park, 80450 Llinars del Vallès (Vallès Oriental)

Telèfon: 937 323 069 / info@mauricicot.com

Propietari: Maurici Cot Borràs

Pastisseria sense gluten ni lactosa

Un obrador dedicat exclusivament a pastisseria sense gluten ni lactosa per poder atendre persones amb intoleràncies a aquests productes, i també per al públic en general. És la innovació de Maurici Cot Borràs. Coneixedor per experiència pròpia del que suposa patir aquestes intoleràncies, ha creat postres pròpies. A través de recerca, innovació i creació, vol donar resposta a un col·lectiu de persones amb intoleràncies al gluten i a la lactosa que augmenta cada dia i es troba marginat en l'àmbit social, mèdic i econòmic.

L'aposta de la inclusió actual és amb les intoleràncies de gluten i lactosa, però l'objectiu futur del projecte és ampliar el ventall d'inclusió a altres intoleràncies per fer créixer el valor i el principi de la inclusió en l'àmbit de la pastisseria i de les postres.

La farina utilitzada és fruit d'una investigació de la Universitat de Barcelona, d'on surt la farina Glu10ban, una farina lliure de gluten i amb unes qualitats alimentàries òptimes.

Beneficis de la innovació

Maurici Cot ha aconseguit mantenir el preu de mercat estàndard, difondre el coneixement del projecte al territori i crear tres llocs de treball: el d'ell mateix al capdavant de l'obrador, una persona per atendre clients i telèfon i una persona que es pot moure entre l'obrador i la gestió administrativa.

La pastisseria està connectada amb el territori. Les seves receptes imiten clàssics del producte local, com el cas dels històrics Borregos de Cardedeu, i les seves creacions pròpies són trencadores, però mantenen una simbiosi amb el paladar mediterrani.

Trajectòria de l'empresa

L'Obrador de Pastisseria i Postres Maurici Cot és fruit d'una història personal que passa de la vocació a la professionalització i de la malaltia a l'emprenedoria compromesa i responsable.

Maurici Cot ha guanyat premis com el Premi al Millor Alumne de Tècnic en Grau Superior i Millor Aparador de Pastisseria de l'Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, tercer classificat en el Concurs de Figures de Xocolata, i un Certificat de Reconeixement d'una classe de pastisseria impartida a la Universitat de Taiwan (NTNU). El mentor del projecte és Raül Bernal Belarra, assessor tècnic de Chocovic, membre del col·lectiu 21 brix, guanyador del trofeu Lluís Santapau 2011 i subcampió de la copa d'Espanya de Xocolata 2009.



MAURICI COT
PASTISSERIA I POSTRES



NOMINAT AL/A LA JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



Gerard Garreta Argerich de Cal Grauet, SCP

Innovació: Explotació de gallines ponedores, cria de cavalls i vedells i venda directa de vedella

Adreça: Carrer Major, 1, 17579 Saga (Cerdanya)

Telèfon: 609 538 722 / grauetsaga@gmail.com

Soci fundador: Gerard Garreta Argerich

Explotació de gallines ponedores ecològiques del Pirineu

Gerard Garreta Argerich ha reorientat l'explotació ramadera familiar, que en el moment de la seva incorporació tenia 50 caps de boví. Ha instal·lat una explotació de gallines ponedores ecològiques del Pirineu i ha reorientat la cria de cavalls. Abans, es criaven per treballar, i, ara, per a la venda de carn o futurs reproductors de la raça Cavall Pirinenc Català. També ha orientat la producció de vaquí a la venda de carn: va passar d'una raça molt càrnia, la Llemosina, a una no tan càrnia però molt preuada, la Black Angus.

Tota la producció d'ous i gallines, la ven en el mercat local en botigues, restaurants, particulars i l'explotació mateixa. També comercialitza croquetes i canelons de gallina.

La carn de vedella, la comercialitza amb la marca Ecopyrene.

Beneficis de la innovació

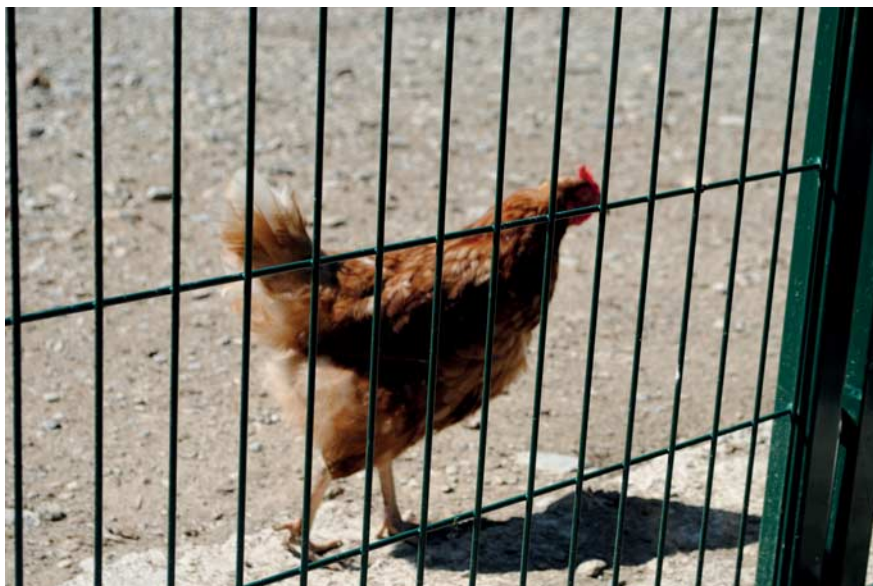
La instal·lació d'una granja de gallines ponedores és una innovació a la comarca. Amb 24 anys, Gerard Garreta explica que, vist des de fora, pot semblar que no és tan innovador, però, vist amb ulls de la comarca, és revolucionari.

La venda directa li ha permès créixer de la mà d'Ecogall, una granja de pollastre ecològic d'Ansovell (Alt Urgell). Les dues empreses familiars ofereixen tres productes: vedella, ous i pollastre.

Cal Grauet també col·labora amb l'hotel Cerdanya Resort: organitza visites a l'explotació i ha contribuït, amb un grup de productors ecològics, a crear Proeco Cerdanya, una associació sense ànim de lucre amb la finalitat de donar a conèixer els productes ecològics. Gerard Garreta n'és el vicepresident. Buscant una mica un revulsiu de la típica ouera, Cal Grauet ha optat per fer capsetes de cartró. Munten les capsetes persones amb discapacitat intel·lectual i risc d'exclusió de la Fundació Tallers de la Cerdanya.

Trajectòria de l'empresa

L'any 1930, la família Garreta va comprar l'explotació Gal Grauet. Gerard Garreta n'és la quarta generació. Fa més de 85 anys hi havia ovelles, cavalls de carn i vaques de llet. Uns anys mes tard, el sector de la patata estava amb auge. Als anys 60, amb la entrada del primer tractor a l'explotació, es va arribar a produir-ne unes 120 tones, que llavors es deien 12 vagons, ja que marxaven cap a Barcelona en tren. Cap al anys 80, es va deixar de produir patates i es van posar les primeres vaques de llet, i, en els 90, l'explotació va canviar les vaques de llet per les de carn.



CANDIDAT/A AL/LA JOVE EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



Joan Ferré Sans d'Avícola Ferré, SCP

Innovació: Modernització d'una granja avícola

Adreça: Camí de Reus a Valls, 20, 43206 Reus (Baix Camp)

Telèfon: avicolaferre@gmail.com

Gerent: Joan Ferré Sans

Renovació d'una granja avícola

Joan Ferré ha renovat la nau més antiga de la granja avícola familiar per incrementar la productivitat. Ha canviat els sistemes de ventilació, alimentació i il·luminació.

Ha instal·lat un sistema de ventilació per depressió i mitjançant una línia d'Internet connectada a l'ordinador central. Des de qualsevol dispositiu, pot veure l'estat dels animals a través de càmeres amb visió nocturna i modificar els paràmetres de ventilació. En cas d'emergència, de fallida del subministrament elèctric o de pujada de temperatura dins la nau, la central d'alarmes contractada avisa.

L'anterior sistema d'alimentació es basava en canals de distribució de pinso, que presentava dos grans problemes: la retenció del pinso, que dificultava la distribució correcta del menjar, i un problema de bioseguretat, ja que, en ocasions, les potes de les aus quedaven atrapades en els canals, cosa que causava ferides en els animals i era una font d'infecció important.

El nou sistema d'alimentació es basa en la distribució de plats penjats, cosa que permet optimitzar l'espai d'alimentació amb un increment de places per plat respecte del sistema en canal que hi havia abans. Aquest sistema reparteix el pinso amb més velocitat, i això és molt important, ja que permet que el gra arribi a tot el bestiar amb molt poca diferència de temps i evita les aglomeracions d'aus als menjadors més propers a la sortida de la sitja.

L'antic sistema d'il·luminació eren tubs fluorescents amb un consum de 60 W. Ara, la granja utilitza tecnologia LED amb un consum de 7W. El motiu per canviar el tipus d'il·luminació no és només la reducció d'un 40% del consum elèctric, sinó que també la gallina estigui tan còmoda com sigui possible.

Beneficis de la innovació

El projecte de millora de la nau més vella de l'explotació ha aconseguit una millora en el benestar animal, una millor sostenibilitat i una millor producció.

Al poc temps de la incorporació al negoci familiar de Joan Ferrer, es va contractar un treballador. Enguany, se li ha renovat el contracte per un de tipus indefinit.

Trajectòria de l'empresa

Avícola Ferré, SCP, és una explotació familiar orientada a la producció avícola de multiplicació per a la producció d'ous destinats a la incubació. Aquesta societat va ser constituïda com a SCP l'any 2010 i, posteriorment, l'any 2011, Joan Ferré Sans s'hi va incorporar. És titular del 50% de les participacions de la societat i també el seu representant legal.



CANDIDAT/A AL/LA JOVE EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



Judit Riera Casas de Riera-Villagrasa

Innovació: Herbes culinàries i flors comestibles

Adreça: Ptge. de Salvador Espriu, 12, 08330 Premià de Mar (Maresme)

Telèfon: 937 522 989 / <http://www.lesherbesdecanriera.com>

Sòcia: Judit Riera Casas

Herbes culinàries

Judit Riera Casas s'ha incorporat a l'empresa familiar, Riera Villagrasa, i ha donat un gir a l'empresa de plantes de jardí per especialitzar-la en herbes culinàries (alfàbrega, menta, julivert, coriandre...) i flors comestibles (pensaments, calèndules, boixars, violetes, borratges...) en diferents formats, en testos (orientats a supermercats), en bosses d'herba i flors comestibles, en blísters per a restaurants o coctelers com el Pakta, Tiquets, Woki o Fizz bartenders. Amb l'ajut de la Generalitat, dins de la línia de competitivitat, ha renovat el magatzem.

Per a la Judit, ha estat una sorpresa agradable veure com el client accepta el seu producte, ja sigui per posar a la cuina, per trasplantar al balcó o per fer-ne una menjada. Té una forta penetració.

Beneficis de la innovació

Les Herbes de Can Riera han tingut un creixement exponencial en els darrers anys. Per donar-se a conèixer, l'empresa s'apropa al consumidor amb *showcookings* i aparicions a programes de televisió o de ràdio i a diaris i revistes. Ha participat en el programa de formació empresarial *Accelera el creixement*.

Trajectòria de l'empresa

Les Herbes de Can Riera és una marca nascuda fa quatre anys amb la intenció de posar nom i ubicar el producte a la finca.

Judit Riera Casas s'ha incorporat a l'empresa familiar aportant la seva formació. Ha cursat estudis a l'escola de cuina Hofmann, amb una estrella Michellin, i s'ha diplomat en cuina i en pastisseria. Col·labora amb cuiners, té un *foodtruck* que utilitza per fer shows en directe, fa *showcooking*s a casa dels clients i a les botigues i també forma part de l'equip de moto GP de Sito Pons. Prepara el menjar per als pilots, per als mecànics i per als patrocinadors.

