



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



ruralCat

# PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA 2017



## PREMI AL/A LA JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



# Albert Sala Martínez de Sala Graupera i Fills

**Innovació:** Jardí demostració de noves espècies de jardineria sostenible

**Adreça:** Ctra. N-II km 650,800, Sant Andreu de Llavaneres (Maresme)

**Telèfon:** 937 952 139 - 696 426 256

**Copropietari:** Albert Sala Martínez

### Jardí demostració de noves espècies de jardineria sostenible

El jardí demostració de Sala Graupera és un element per poder provar, comercialitzar i divulgar la utilització de noves espècies de jardineria sostenible. També obre una nova línia de negoci, com són les visites i els tallers d'escolars o persones aficionades a la jardineria. El jardí ocupa 2.500 metres quadrats de la superfície total del viver, que compta amb 5,7 hectàrees d'explotació agrícola.

És un banc de proves. L'escassa bibliografia sobre les espècies utilitzades fa que l'experimentació al jardí sigui fonamental per estudiar-ne el desenvolupament, les característiques i les limitacions. Totes aquestes dades recollides de la demostració que pot aportar el jardí demostració seran divulgades mitjançant la pàgina web i el catàleg de l'empresa, cosa que contribueix a augmentar el coneixement sobre aquestes espècies entre els professionals del sector. La comercialització també es veu potenciada gràcies que el jardí demostració esdevé un catàleg en tres dimensions de l'empresa mateixa. Els clients poden veure com queden les plantes ja plantades i això en facilita en gran mesura la comercialització. Durant els darrers anys, diferents institucions han visitat aquest planter tant per conèixer les tècniques de cultiu com per poder veure noves espècies de clima mediterrani. La divulgació és un valor per a l'empresa que cal potenciar amb la incorporació del jardí demostració.

### Beneficis de la innovació

Les vendes s'han vist reforçades en un 5% des de la inauguració del jardí. El fet de tenir el jardí demostració proporciona a l'empresa un punt d'atracció capaç per si sol d'atreure visitants i, per tant, d'obrir una nova línia de negoci. Durant l'any 2018, explorarà les visites adreçades a clients particulars i seguidors del món de les plantes. El planter col·labora amb el sector mitjançant dues vies principals. En primer lloc, oferint gratuïtament la possibilitat de visitar el planter amb l'acompanyament d'un dels seus tècnics. Durant l'any 2016, hi va haver 14 visites no professionals i de divulgació amb una inversió de 40 hores laborals d'un dels tècnics. La segona via de col·laboració amb el

sector neix arran de la instal·lació al planter de la planta de demostració CLEANLEACH per a la recuperació i el tractament d'aigües de reg mitjançant processos naturals. El projecte va comptar amb el suport de la Unió Europea, d'Eco-Innovació, de l'IRTA i de les empreses Naturalea, Bureslnnova i Salix. Hi ha dues plantes d'aquest sistema a Europa, una situada al Regne Unit i una segona situada a Vivers Sala Graupera.

## Trajectòria de l'empresa

L'empresa Sala Graupera i Fills és una empresa familiar fundada l'any 1960 per Lluís Sala Graupera, que al juny de 2017 ha integrat la tercera generació en la gestió del negoci. Després d'una llarga trajectòria en el sector, l'any 2000 l'empresa es va especialitzar en la difusió i la producció de plantes per a la jardineria sostenible, i va introduir-hi gèneres i espècies d'altres zones mediterrànies d'arreu del món. Es dedica a la producció agrícola de prop de 400 espècies aptes per a l'ús en jardineria sostenible. La gran varietat de producte és fruit d'un intens procés de recerca botànica que té un alt valor científic per sí mateix, ja que proporciona noves opcions, espècies, colors i formes als professionals del paisatge.



## NOMINAT AL/A LA JOVE/A EMPREDOR/A INNOVADOR/A



# Albert Vilardell Bartino

**Innovació:** Llúpol amb agricultura regenerativa

**Adreça:** Pont Major, 5, 17007 Girona (Gironès)

**Telèfon:** 696 960 465

**Emprenedors:** Albert Vilardell

### Llúpol amb agricultura regenerativa

Motivat per les bones perspectives nacionals i internacionals, el potencial de creixement que s'augura al sector cerveser català, l'escassetat de llúpol i la dificultat dels mestres cervesers per accedir-hi, Albert Vilardell va apostar l'any 2014 per la producció de llúpol en flor. Al gener, va dissenyar el sistema d'emparat del primer camp on assaja varietats i l'any següent va reinvertir els beneficis de la venda de material vegetal com a planterista especialitzat de llúpol.

Amb l'ús de l'encoixinat, la instal·lació d'un sistema de reg per degoteig i el monitoratge, juntament amb la gestió de la coberta vegetal, va aconseguir un estalvi molt elevat d'aigua. Albert Vilardell considera que les bones herbes són un actiu important als camps de llúpol i per això procura gestionar la coberta vegetal per fomentar-ne la presència. Per fer-ho, aplica la tècnica del Pastoreig Racional Voisin, que estableix una acció recíproca i dinàmica entre el complex sol, sòl i animal que es completa i s'integra en la maximització qualitat-quantitativa de la producció i la productivitat del camp, ja que es tracta d'un mètode dinàmic que estimula permanentment la biofertilitat del sòl. La pastura dels animals, la realitza combinant dues races domèstiques en perill d'extinció i procés de catalogació: la cabra de l'Albera i el cavall de tir català. També elabora un compost orgànic amb fems, farina de roques, carbó de l'Ardenya, microorganismes del bosc, bagàs de cervesa i melassa de canya. Els dos primers anys, la collita va ser manual; ara ho fa amb una peladora que separa les flors de les fulles. També els dos primers anys l'assecatge va ser en condicions naturals; el tercer, amb un prototip d'assegador domèstic, i aquest quart any adquireix un model alemany. Una vegada seques, les flors es poden envasar al buit o fer un tractament previ de pel·letització a demanda del mestre cerveser.

### Beneficis de la innovació

El projecte ha permès l'Albert Vilardell començar a propagar plantes. L'any 2014, només hi havia tres planteristes a tot Europa, a Gran Bretanya i Alemanya. Un any després, s'inscriu en el Registre Oficial de Proveïdors de Ma-

tèria Vegetal coincidint amb dues demandes de 2.700 plantes. L'any 2016, treballa tres comandes de més de 6.800 plantes, a més de les produïdes per plantar. L'emprenedor forma part del clúster de cervesa artesana i de l'equip de recerca Centre Tecnològic BETA i col·labora amb la Universitat de Vic-Universitat Central de Catalunya.

## Trajectòria de l'empresa

Albert Vilardell Bartino és diplomat en Enginyeria Tècnica Agrícola. Als 19 anys, va iniciar la seva trajectòria com a investigador al grup de recerca de patologia vegetal del Departament d'Enginyeria Química Agrària i Tecnologia Agroalimentària de la Universitat de Girona. És responsable de la Unitat Canina de Recerca de Flora i Fauna Salvatge de Catalunya. Diu que de petit feia hort, d'adolescent va ser peó agrícola i ara, una mica més gran, ja és pagès, productor de llúpol.





## CANDIDAT AL/A LA JOVE/A EMPREDOR/A INNOVADOR/A



# Josep Feixes Pons de DeSang

**Innovació:** Conservació de fongs com a experiència gastronòmica

**Adreça:** Cal Pagès, núm. 19, 08281 Sant Pere Sallavinera (Anoia)

**Telèfon:** 658 235 348

**Fundador:** Josep Feixes Pons

### Bolets macerats

Josep Feixes Pons porta uns anys de recerca pròpia i desenvolupament de bolets macerats. Ha treballat conjuntament amb BDN Food Solutions, SAIA, Aconsa, Ferran Granado (xef i gerent de la Brasserie Flo Barcelona) i It's Enjoyable (consultoria de construcció de marca, branding, gastronòmica). Un cop s'obté la matèria primera, bolets silvestres i de cultiu (rove lló, portobello, eryngii...), l'objectiu és portar a la taula del consumidor els sabors del bosc. Quan els bolets estan netejats, escaldats i dins l'envàs, hi posa herbes aromàtiques típiques del clima mediterrani com la farigola (timó) i romaní, també pebre en gra per potenciar-ne el sabor i, finalment, el líquid de govern on dissoldre la sal a la base de vinagre i vi blanc amb conyac o moscatell. Tanca els pots de vidre i ho esterilitza amb un procés tèrmic de 30 minuts a 115° C de temperatura. Llavors, només resta deixar macerar el bolet com a mínim durant un mes per obtenir tots els sabors anteriorment descrits. D'aquesta manera, un cop ha transcorregut aquest mes, la conserva esdevé una experiència gastronòmica. El producte ja és a punt per ser degustat directament de l'envàs a taula gràcies a un bon disseny d'envasatge sense passar per cap més procés de cocció que hi resti propietats nutritives. Apta per a vegans, vegetarians i celíacs. Es comercialitza amb la marca De Sang.

### Beneficis de la innovació

Josep Feixes Pons ha començat a col·locar el producte en restaurants, bars, vermeries, enoteques i vinoteques de Barcelona. És un producte artesà que requereix feina manual per obtenir el resultat desitjat, en un format gourmet i enfocat a un client amb nivell econòmic benestant alt. Aquí recau el futur de l'empresa i el model de negoci. L'empresa ha de ser molt més que un producte, l'objectiu és que el procés productiu, de dificultat baixa, sigui realitzat pel treball de persones amb dificultats físiques i mentals i en risc d'exclusió social.

## Trajectòria de l'empresa

Tot va començar l'any 1933 en el mercat de Calaf. Un viatge en carro, carregat d'il·lusió i de bolets, que Dolors recollia en els boscos que envoltaven la masia familiar. De Sang és l'herència d'una dona d'esperit fort i caràcter dolç, que va transmetre als seus la humilitat com a virtut i l'amor per la natura. Gairebé un segle més tard, Josep, el nét de Dolors, reinventa aquelles conserves amb què va créixer. Aquelles que antany van ser un aliment de subsistència, ara són una autèntica experiència.



CANDIDAT AL/A LA JOVE/A  
EMPREDOR/A INNOVADOR/A



# Coral Linares Escudero de Clorofeeling

**Innovació:** Herba de blat per beure

**Adreça:** Heretat La Guilella. 25287, Pinós (Solsonès)

**Telèfon:** 973 056 060

**Administrador:** Coral Linares Escudero

---

## Primera herba de blat per beure

Clorofeeling comercialitza la primera fulla que s'obté d'un cultiu controlat de llavors de blat. Aquesta primera fulla s'anomena herba de blat i es comercialitza per consumir com a beguda, amb la qual cosa s'ingereix clorofil·la líquida de primera extracció.

L'activitat fonamental de Clorofeeling és el cultiu d'herba de blat en safata plàstica sobre substrat orgànic d'origen vegetal per al seu posterior tall i envasat.

Hi ha altres maneres d'aconseguir el suc de la pastura de blat, conegut com a *wheatgrass*. Algunes empreses el venen en pols deshidratant el suc acabat d'extreure de l'herba i l'envasen perquè el client el pugui dissoldre en aigua o en suc. També hi ha empreses que venen el suc i petits cubs verds. Clorofeeling és l'única empresa de Catalunya i Espanya dedicada exclusivament al conreu i distribució d'herba de blat viva. Utilitza la varietat Xeixa.

Clorofeeling ven a través de la seva pàgina web i en la seva àrea de proximitat. A mitjà termini pretén canviar l'etiquetatge amb el nou segell CCPAE, ampliar la zona de cultiu amb la construcció d'un nou hivernacle, incrementar la tasca comercial, experimentar amb noves varietats i millorar la presentació.

## Beneficis de la innovació

Cap dels creadors d'aquest projecte no té relació familiar amb el territori. Abans d'apostar pel *clorofeeling*, no tenien cap contacte amb la comarca del Solsonès. En el poc temps que duen a La Guilella, masia ubicada a Pinós, han aconseguit establir relacions comercials amb els proveïdors de la comarca, ampliar el cens del poble i implantar una activitat econòmica en un entorn rural.



## Trajectòria de l'empresa

Coral Linares va entrar en contacte amb el *wheatgrass* o herba de blat l'any 2012. Llavors vivia amb Andreu Garasa en una *ecoaldea*, una comunitat internacional de Banyoles. Van començar a cultivar-lo per a ells i per als membres de la comunitat.

Tant pel producte com pel fet que encara no fos conegut a Espanya, van veure una petita oportunitat per a un projecte empresarial i van decidir participar en algunes fires de productes ecològics, com Biocultura, per donar-lo a conèixer. La idea era vendre la clorofil·la acabada d'expressar en petits xarrups, tallant i exprimint l'herba davant del client. Molts clients els van passar el seu contacte a fi de comprar herba i un extractor per continuar prenent-ho a casa.

Clorofeeling  
wheatgrass



## CANDIDAT AL/A LA JOVE/A EMPREDOR/A INNOVADOR/A



# Josep Llach Casals de Mas Joanet de Pujols, SL

**Innovació:** Obrador i punt de venda de carn de vedella, porc i pollastre

**Adreça:** Mas les Gambires, 08570 Torelló (Osona)

**Telèfon:** 626 305 661

**Emprenedors:** Josep Llach Casals

---

### Carn de vedella, porc i pollastre, de casa

Josep Llach Casals, amb el seu germà Francesc i el seu pare van fundar Mas Joanet de Pujols, SL. El projecte ha constatat de dues fases: la creació d'un obrador i l'adequació d'una part de la casa, la planta baixa, per ubicar-hi un punt de venda. La primera fase es va a iniciar a mitjan 2015 i va consistir en la creació d'un obrador on es pogués madurar, elaborar i treballar els productes procedents de Mas les Gambires. Disposa d'una cambra de maduració per a la carn de vedella, una cambra per a l'aviram i una cambra d'acabats. Aquesta fase va ser subvencionada pels projectes LEADER. L'altra fase del projecte consistia en la rehabilitació d'una part de l'antiga casa senyorial ubicada a Mas Joanet de Pujols per ubicar-hi un punt de venda. És a escassos metres de l'obrador. Aquesta fase també va ser subvencionada dins el marc del projecte LEADER.

### Beneficis de la innovació

El punt de venda ha permès vendre directament el producte que s'elabora a l'obrador i també altres productes de proximitat, com ara verdura o fruita de collita pròpia o d'origen i oli, formatges, mermelades, vins, pastes i llegums, comprats directament. El projecte ha suposat la contractació de dues persones a jornada completa, dins de la part de venda al detall i elaboració de producte. A més de servir per vendre producte, el punt de venda serveix com a altaveu del projecte mateix i dels productes de proximitat. Pretén potenciar el consum responsable de productes del territori.

### Trajectòria de l'empresa

Mas les Gambires és una explotació familiar regentada tota la vida per Josep Llach Armengol i els seus dos fills, en Josep i en Francesc. La finca disposa d'unes 32 hectàrees de terra que utilitzen per pasturar les vaques i cultivar el seu menjar. Per complementar l'activitat agrària, també gestionen les terres d'una finca del municipi de Sant Vicenç de Torelló. L'empresa havia entrat en una espiral que portava al seu tancament; s'havia especialitzat

en la producció de carn de vedella, i a poc a poc havia anat disminuint els marges comercials fins a arribar a un punt de subsistència gràcies a les subvencions.

# EL REBOST

de Les Gambires

---



## CANDIDAT AL/A LA JOVE/A EMPREDOR/A INNOVADOR/A



# Sergi Masó Martínez

**Innovació:** Instal·lació com a jove agricultor

**Adreça:** Sant Daniel, 51, 08480 Tordera (Maresme)

**Telèfon:** 657 557 325

**Administrador:** Sergi Masó Martínez

---

### Instal·lació d'un hivernacle bitúnel i bassa de reg

Sergi Massó ha deixat la seva professió d'enginyer industrial per incorporar-se al sector agrari a l'explotació agrària de Cal Bisbe per comercialitzar hortalisses i fruita d'estiu. Per augmentar la productivitat, allargar la temporada de les hortalisses, oferir productes a preus més competitius i reduir també els consums d'aigua, va instal·lar un hivernacle bitúnel, una bassa de reg i un sistema de bombament i reg associat a l'hivernacle. També va instal·lar una tanca perimetral a l'explotació i maquinària. Va adquirir una màquina acotidora de plàstic, un polvoritzador suspès, una moto aixada i un equip informàtic. Va construir una nau adossada a l'hivernacle existent, que va passar a ser de tres naus. Ara, l'explotació disposa de 1.036 metres quadrats d'hivernacle i també d'una cambra frigorífica. L'explotació està adherida a l'Associació de Defensa Vegetal de l'Alt Maresme, aplica mesures alternatives a la lluita química i col·labora amb l'ADV en l'assaig de nous sistemes per al control de les plagues.

### Beneficis de la innovació

L'empresa treballa en la creació d'una pàgina que doni a conèixer l'explotació, obri una nova línia de comercialització del producte i permeti al client efectuar la comanda en línia. Es vol potenciar també la venda directa a l'explotació mateixa, amb la possibilitat per als clients de passejar entre els cultius i viure l'experiència de recollir les seves hortalisses. L'activitat ha permès la creació de tres nous llocs de treball: el titular de l'explotació, un treballador a jornada completa en el camp i una treballadora a mitja jornada destinada a la venda.

### Trajectòria de l'empresa

L'explotació agrària de Cal Bisbe, a Tordera, té un trajectòria familiar que remunta tres generacions i que s'havia dedicat sempre a la producció d'hortalisses, vinya i fruita d'estiu, compaginant-ho amb la producció lletera i d'aviram. En Sergi Massó és enginyer industrial superior, professió que va



exercir durant 6 anys. En el moment en què el titular de l'explotació va decidir jubilar-se, en Sergi va veure's motivat per fer un canvi laboral, incorporar-se al sector agrari i continuar amb l'explotació tot creant un projecte propi centrat només en la producció d'hortalisses, vinya i fruita d'estiu.

## HORTA MASÓ QUALITAT I PROXIMITAT

EXPLOTACIÓ CAL BISBE - TORDERA



Vinetat Sant Daniel, 51 - Tel. 657 55 73 25  
e-mail: sergi.maso@gmail.com



Plaça Major  
40100 Tordera  
Tordera  
Regidoria  
de Catalunya  
2008-2011





## CANDIDAT AL/A LA JOVE/A EMPREDOR/A INNOVADOR/A



# Xavier Tora Margalef de Ginesart

**Innovació:** Cervesa artesanal i licor de cervesa

**Adreça:** C. de Pelai, 5, 43748 Ginestar (Ribera d'Ebre)

**Telèfon:** 628 577 948

**Administrador:** Xavier Torà Margalef

### Cervesa artesanal i licor de cervesa

Xavier Torà elabora cerveses tipus ale i de blat de manera totalment artesanal, amb produccions de petites quantitats, amb cura per la qualitat i el detall. Actualment, és en el procés de construcció d'un nou obrador de cervesa a Ginestar mateix, en una altra zona del poble. Serà un obrador amb zona de tast i botiga, on hi haurà tastos, xerrades, visites guiades i altres actes. Al mateix temps, augmentarà la capacitat de producció de 3.500 litres a 48.000 litres de cervesa i 1.000 litres a 7.000 litres de licor de cervesa. Aquesta ampliació és perquè a l'actual obrador ha arribat a la capacitat màxima de producció, i l'empresa té més demanda. Una de les principals característiques i millora serà que els lots de producció seran de 500 litres, la qual cosa suposarà un estalvi energètic i de temps considerable. La màquina d'elaboració del most serà de gas propà. També tindran un sistema de plaques solars per preescalfar l'aigua de l'elaboració a fi d'estalviar energia tèrmica del gas propà. La fermentació es farà en dipòsits fermentadors cònics amb doble camisa, amb la qual cosa tindrà un major control de la temperatura de fermentació. També s'instal·larà una màquina de depuració per gas ozó per al tractament de les aigües residuals del procés i, alhora, amb la mateixa màquina es tractarà l'aigua obtinguda en el sistema de recuperació de vapors per utilitzar-la en la neteja i desinfecció de la maquinària.

### Beneficis de la innovació

Amb la construcció d'aquest nou obrador, Xavier Torà podrà continuar experimentant i buscant millorar el licor de cervesa que té al mercat, i també buscar i treure altres variants d'aquest licor, com pot ser el licor de cervesa negra i el licor de cervesa de blat. La introducció d'aquest licor nou al mercat ha augmentat les vendes i l'ha ajudat a entrar en nous mercats i, al mateix temps, a vendre també més cerveses. És un producte que ha obert nous camps d'experimentació i ha despertat un gran interès entre xefs i cuiners de restaurants del territori, que han creat postres i gelats amb aquest licor.

## Trajectòria de l'empresa

Ginesart és una marca registrada de cervesa artesanal de Ginestar, propietat de Xavier Torà Margalef. El nom de la marca també és el de la població canviant de lloc la lletra t: fa un joc de paraules entre Ginesart (Ginestar-Artesanal). És una empresa creada al març de 2011, fruit de l'experiència anterior en elaboracions pròpies i realitzades per als amics com a aficionat.

*Ginesart*  
CERVENA ARTESANA DE GINESTAR

