



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



ruralCat

PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA 2017





PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació amb l'objectiu de distingir les empreses agràries i les agroindústries i les persones joves emprenedores i amb esperit innovador que hagin incorporat noves tecnologies, processos que assoleixin millores rellevants en la competitivitat, la preservació ambiental i les bones pràctiques, i que alhora garanteixin la qualitat i la seguretat de les produccions, convoca anualment el **Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària**. En la seva XVI edició contempla tres categories a distingir amb 6.000 euros i tres nominacions amb 2.000 euros cadascuna.

Índex

Presentació	02
Comitè d'experts	03
Premiats i nominats	04
Candidats	06
Premiats i nominats en profunditat	08
Candidats en profunditat	22

PRESENTACIÓ

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) atorga, des de l'any 2001 i de forma ininterrompuda, el Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA). En aquesta edició de 2017, continua vigent l'esperit amb el qual es va crear, és a dir, la voluntat de promoure la incorporació d'innovacions per a la competitivitat i la sostenibilitat del sector agroalimentari.

Amb el premi PITA projectem referents del procés d'innovació tecnològica i, alhora, la incentivem entre les empreses agroalimentàries, fomentant la col·laboració amb els centres de recerca, les universitats i les institucions. Volem que el nostre país disposi d'un sector cada vegada més enfortit, capaç de ser sostenible i de competir en els mercats, de contribuir a la generació de riquesa, d'ocupació, de benestar i d'equilibri territorial i d'adaptar-se als canvis.

Volem que aquesta XVII edició del premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària tingui una significació especial per destacar les persones que hi han contribuït fins avui. El manteniment d'aquests premis al llarg d'aquests anys posa de relleu l'aposta clara, com a país, per la innovació com a motor de la competitivitat i futur del sector agroalimentari. Les 315 candidatures que s'han presentat als premis són un clar exemple de que a Catalunya hi ha un teixit productiu en l'àmbit agrari, forestal, pesquer i alimentari amb una gran vocació innovadora i amb voluntat de compartir els seus èxits.

Si fem una ullada a les candidatures presentades durant tots aquests anys, veiem que són empreses, cooperatives, associacions, persones repartides per tot el nostre territori que s'han preocupat per millorar els seus projectes: s'han format, s'han posat en contacte amb centres de recerca i universitats, han viatjat i compartit coneixements amb la finalitat de tirar endavant i no perdre oportunitats. I aquesta innovació no s'ha aconseguit només per la implementació de tecnologia a les empreses, sinó que s'ha generat també amb la incorporació de talent, de coneixement, de treball en xarxa i amb una clara orientació a respondre a les exigències de la societat i a convertir els reptes en oportunitats.

Per això, volem destacar que el teixit productiu del nostre sector primari és capdavanter en innovació gràcies a les persones que hi ha al darrera, que combinen amb determinació l'esperit emprenedor i innovador amb els valors de la tradició, la cultura de la millora continua i d'adaptació als canvis.

Agraïm la participació de tots els projectes innovadors en aquesta XVII edició del Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària així com a totes les persones emprenedores que el fan possible.

COMITÉ D'EXPERTS

SR. CARMEL MÒDOL BRESOLÍ

Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries – DARP

SR. JORDI GRAELL SARLÉ

Sots-director de Divulgació i Transferència de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària-Universitat de Lleida –UdL

SRA. BIBIANA JUAN GODOY

Coordinadora del grau de Ciència i Tecnologia dels Aliments de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona - UAB

SR. JOAN MANEL ALBACETE SANCHO

Cap d'Innovació i de l'Oficina de Contractes de l'IRTA

SR. NARCÍS GRÈBOL MASSOT

Coordinador d'Innovació Tecnològica de l'IRTA

SRA. NEUS FERRETE GRACIA

Subdirectora general d'Agricultura – DARP

SRA. LAURA DALMAU POL

Subdirectora general de Planificació Rural – DARP

SR. JAUME SIÓ TORRES

Subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària – DARP

SR. JOSEP MARIA MASSES TARRAGÓ

Coordinador de Comunicació i Difusió Tecnològica – DARP

PREMIATS



Premi a l'Empresa Agrària

Agroalimentària Mas Saulot, SL Gualta (Baix Empordà)

Per la implantació, en una explotació agrària d'un nou model de negoci basat en donar un valor afegit a les pomes de segones categories mitjançant la transformació a productes elaborats innovadors en concepte forma i qualitat, implantant un model integrador a la zona rural que fomenta l'economia local, col·laborativa, circular i sostenible.



Premi a l'Agroindústria

Quiònia Pujol Sabaté Almacelles (Segrià)

Per la creació d'una indústria agroalimentària cervesera, des de la producció i recol·lecció de matèries primeres com són l'ordi, blat o llúpol de diferents varietats, en producció ecològica, i llevat, passant pels processos de malteria i pel·letització del llúpol, fins a l'elaboració de diverses varietats de cervesa artesana de qualitat i una d'elles sense gluten.



Premi al/a la Jove/a Emprenedor/a Innovador/a

Albert Sala Martinez de Sala Graupera i Fills Sant Andreu de Llavaneres (Maresme)

Per la creació d'un jardí de demostració en el propi viver on els professionals del paisatge poden veure les diferents espècies botàniques, colors i formes a utilitzar en el marc d'una jardineria sostenible.

NOMINATS

Nominació a l'Empresa Agrària



Mas la Coromina 2010, SL La Vall d'en Bas (Garrotxa)

Per la implementació en l'explotació lletera d'un projecte de diversificació que permet visitar la granja, convertida en un espai pedagògic orientat a col·legis i famílies i on es divulguen i mostren les bones pràctiques ramaderes i es posa en valor el producte i la feina a pagès.

Nominació a l'Agroindústria



Boadas 1880, SA Girona (Gironès)

Per la implementació, en una empresa de xarcuteria amb 137 anys d'història, d'innovacions en els diferents processos d'elaboració (instal·lacions, maquinària, controls o vida útil) per tal d'obtenir, amb noves formulacions i mantenint la seguretat alimentària, uns productes saludables amb característiques sensorials com els convencionals.

Nominació al/a la Jove/a Emprenedor/a Innovador/a



Albert Vilardell Bartino Girona (Gironès)

Per la introducció del cultiu i producció de flor de llúpol, amb una gestió acurada i respectuosa amb el patrimoni natural, propagant i seleccionant noves varietats.

CANDIDATS

Candidats a l'Empresa Agrària

Jordi Cantó Espelt
Montblanc (Conca de Barberà)

Gestió energètica integral en una granja

Montserrat Farré Solanes
Castellar del Vallès (Vallès Occidental)

Brou de gallina ecològic

Germans Soler, SCP
Prats de Lluçanès (Lluçanès)

Escorxador de proximitat

Horticultura Pla de Munt, SCP
Palafolls (Maresme)

De l'horta a la taula

Mas Castanyer, SCP
Sant Feliu de Pallerols (Garrotxa)

Alpaques i gallines

Esther Morgó Sala
Horta de Cal Castell Vilanova de l'Aguda (Noguera)

Transformació de terres de secà en regadiu i producció d'hortalisses ecològiques

Pedro Ralda Curto
Ralda Friends Godall (Montsià)

Apadrinament d'oliveres

Candidats a l'Agroindústria

Brewers Brothers, SL
Blanes (La Selva)

Cervesa sense gluten

Mas El Guiu Aliments, SA
Santa Cecília de Voltregà (Osona)

Cuina tradicional de 5a gamma

Prokey Drinks, SL
Valls (Alt Camp)

Refresc de quefir

Recaredo Mata Casanovas, SA
Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Infusions de vinya

Rosehip & Associates, SL
Centelles (Osona)

Massa de gratacul

Candidats al/a la Jove/a Emprenedor/a Innovador/a

Josep Feixes Pont
Sant Pere Sallavinera (Anoia)

Bolets macerats

Coral Linares Escudero
Pinós (Solsonès)

Herba de blat per beure

Josep Llach Casals - Mas Joanet de Pujols, SL
Torelló (Osona)

Obrador i punt de venda de carn de vedella, porc i pollastre

Sergi Masó Martinez
Tordera (Maresme)

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

Xavier Tora Margalef
Ginestar (Ribera d'Ebre)

Elaboració de cervesa artesanal i licor de cervesa

PREMIATS I NOMINATS EN PROFUNDITAT



A l'EMPRESA AGRÀRIA

Agroalimentària Mas Saulot, SL - Mooma - Gualta (Baix Empordà)	10
Mas la Coromina 2010, SL - La Vall d'en Bas (Garrotxa)	12

A l'AGROINDÚSTRIA

Quionia Pujol Sabaté - Almacelles (Segrià)	14
Boadas 1880, SA - Girona (Gironès)	16

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

Albert Sala Martinez - Sala Graupera i Fills - Sant Andreu de Llavaneres (Maresme)	18
Albert Vilardell Bartino - Girona (Gironès)	20



Agroalimentària Mas Saulot, SL

Innovació: Primera sidra catalana

Adreça: Mas Saulot, s/n, Palau-sator 17256 (Baix Empordà)

Telèfon: 661 824 084

Administrador: Pau Frigola Coll

Primera sidra catalana i primer centre de sidraturisme de Catalunya

L'any 2016, després de 4 anys d'investigació, Agroalimentària Mas Saulot va començar a comercialitzar Mooma, la primera sidra catalana. Es tracta d'una beguda fresca, completament natural. L'empresa elabora sucres monovarietals de poma: Gala, Pink Rosée, Fuji i Granny Smith.

La primera planificació d'inversions previstes a finals de l'any 2015 va resultar ser de 375.000 euros, distribuïts de la manera següent: 40% l'any 2016, 40% l'any 2017 i 20% l'any 2018. Avui, la majoria ja s'han completat.

Aquests 375.000 euros no provenen de cap ajuda externa ni europea, ja que han estat finançats per fons propis d'Agroalimentària Mas Saulot, la banca privada i la banca alternativa (aquesta darrera, fruit de les noves tendències dels joves emprenedors en plataformes de crowlending com Arboribus).

L'empresa Mooma presenta dues línies de treball, dos models d'innovació: R+D de nous productes elaborats de poma, elaboració i comercialització pròpia i nous complementaris d'explotació amb les activitats de sidraturisme lligades al territori local.

Des de fa pocs mesos i fruit de les noves oportunitats de negoci a la Costa Brava, la visió d'en Pau, juntament amb el suport del seu pare, va ser iniciar i explotar el nínxol de mercat del sidraturisme per integrar l'experiència turística del consumidor amb el maridatge gastronòmic, l'oci i la formació dins d'un context d'agroempresa sostenible arrelada al territori. El contingut d'aquestes activitats se sintetitza en visites a la plantació, l'obrador i la bodega *from field to table* i tast de productes Mooma.

Beneficis de la innovació

Les vendes de productes elaborats de poma assoleixen els 10.000 euros mensuals de mitjana i les tendències indiquen un clar increment a causa de les fites comercials i col·laboracions amb empreses rellevants del sector

de l'alimentació. Sumant el sidraturisme, la previsió de facturació per a 2017 és de 150.000 euros i per a l'any 2018 de 300.000 euros.

A causa de la nova activitat de sidraturisme i gastronomia, s'han creat 3 places a jornada completa durant la temporada d'estiu per cobrir tant el servei de restauració (cuina + cambrers) com de guia per a les visites i tasts a peu de finca.

El projecte ha estat premiat. Va ser el segon classificat per Mooma Cider 33 cL al SISGA'16 (Salón Internacional de Sidras de Gala) i va obtenir el Primer Premi de la categoria Begudes Locals del Programa de qualitat agroalimentària GIRONA EXCEL·LENT.

Trajectòria de l'empresa

Mooma neix de la innovació de la tercera generació d'una família de tradició fructícola, propietat de la pime Agroalimentària Mas Saulot, SL. La start-up de la poma surt a la llum després de 2 anys d'R+D mitjançant el seu Lab Mooma propi. Des dels seus orígens, l'empresa s'ha dedicat únicament a la producció de pomes i la venda posterior com a producte fresc a la cooperativa Girona Fruits. La producció anual mitjana és d'unes 3.000 tones de pomes cultivades en una superfície de 75 hectàrees repartides entre el terme municipal de Palau-sator i Gualta. Fruit de les noves tendències de mercat i les idees disruptives de la generació juvenil, actualment l'activitat principal de l'empresa engloba tota la cadena alimentària, des de la producció i la transformació a elaborats de poma fins al posterior màrqueting i comercialització. Els principals productes elaborats són: sidra, suc de poma, vinagre de sidra, snacks de poma, compota i confitura de poma. Altres, en fase precomercial, són patxaran de poma, vinagre balsàmic de poma, gamma d'aperitius de sidra, licor de poma, còctel de sidra i gelatina de poma.

Des de fa 10 anys, la pime Agroalimentària Mas Saulot aposta per la realització i gestió de diferents projectes d'R+D+i sobre plantacions comercials de pomeres pròpies. Fruit de successives col·laboracions amb associats regionals i internacionals, recentment ha validat l'eficiència i l'eficàcia d'un sistema de producció en mur fructícol conduït amb operacions mecàniques de poda i aclarida. Aquest projecte CDTI amb núm. IDI- 20150008 titulat Producción frutícola en muro con costes controlados ha resultat en un finançament de 300.000 euros.



NOMINAT A L'EMPRESA AGRÀRIA



Mas La Coromina 2010

Innovació: Aula didàctica i agrobotiga

Adreça: Mas la Coromina, s/n, 17176 Joanetes (Garrotxa)

Telèfon: 972 690 421 - 629 363 785

Administrador: Albert Puigdemont Planella

Aula didàctica i agrobotiga en una granja

Mas La Coromina vol que tothom pugui conèixer el dia a dia a pagès fent divulgació i mostrant de manera transparent les bones pràctiques de les ramaderies catalanes i aconseguir posar en valor la llet i la seva feina.

Per fer realitat el seu projecte, ha invertit en la millora de les instal·lacions i l'adaptació inclusiva per a visitants, la senyalització interpretativa i la creació d'un espai o aula didàctica enfocat a escoles i famílies, amb dossiers pedagògics segons cada nivell educatiu, l'obertura d'una agrobotiga i la potenciació de l'activitat comercial i productiva de derivats lactis, també amb connexió amb el teixit comercial i turístic de la vall d'en Bas i la Garrotxa. Ha posat en marxa un pla de comunicació mèdia, amb nou web i xarxes socials actualitzades.

Beneficis de la innovació

Gràcies a la diversificació de l'activitat cap a les visites guiades a la granja, en les quals es cobra una entrada de 5 euros per persona (gratuït per als menors de 2 anys), i tenint en compte que molts dels visitants i gent de la vall van a comprar els seus productes derivats i altres productes a l'agrobotiga, aconsegueix una ajuda per suportar millor la crisi del sector de la llet.

A l'inici de la preparació de la nova activitat, ha calgut augmentar la jornada del personal a jornada completa per rebre les visites i s'ha augmentat la plantilla amb una persona amb risc d'exclusió social.

Gràcies a la promoció i a la nova visibilitat, Mas La Coromina pot col·laborar amb entitats de la comarca desinteressadament, com ara en festes majors, curses populars i turístiques, etc., i aportar producte per als qui gaudeixen de l'activitat.

Forma part de l'associació VISITAGRANGES.CAT, l'Associació de Comerç i Turisme de la Vall d'en Bas i l'Associació de Turisme Garrotxa.

Trajectòria de l'empresa

Mas la Coromina és una de les set granges productores de la llet ATO Natura. És una explotació familiar amb esperit emprenedor i molta il·lusió. L'any passat 2016 va iniciar un projecte de diversificació per adaptar casa seva per poder fer visites guiades a la granja.

La transformació de Mas la Coromina suposa un projecte de diversificació que ha comptat amb la participació d'un total d'11 empreses especialitzades dins el món de la construcció, la comunicació i la cultura, a més de l'assessorament universitari i molta participació d'agents públics i privats del territori.



PREMI A L'AGROINDÚSTRIA



Lo Vilot

Innovació: Creació d'una microcerveseria

Adreça: Major, 133, 25100 Almacelles (Segrià)

Telèfon: 635 409 999

Administrador: Quiònia Pujol Sabaté

Primera *Farm brewery* de la península Ibèrica

Lo Vilot és una fàbrica de cervesa artesana que també produeix els seus ingredients (el que en anglès s'anomena *Farm Brewery*) i a més en producció ecològica. Treballa en la sostenibilitat, l'estalvi energètic, el reciclatge i la cooperació entre empreses de la zona. El seu objectiu inicial és produir la primera cervesa elaborada amb ingredients 100% catalans i ecològics (inclouent el llúpul), i la resta d'objectius anirien encaminats a difondre la cultura de la cervesa artesana a Catalunya i crear una xarxa pròpia de distribució per controlar el mercat. És la primera *Farm Brewery* de la península Ibèrica: cercle tancat de producció, producció de les matèries primeres. És la primera micromalteria en ecològic de Catalunya i compta amb l'assessoria de Paz Romero, del Departament de Tecnologia dels Aliments de la Universitat de Lleida. Produeix cervesa sense gluten i ha dissenyat un reactor biològic per a ser autosuficients en la producció de cervesa artesana: consta d'un dipòsit de 50 litres de capacitat amb oxigenació, moviment i temperatura regulable.

Amb el reactor, produeix els seus llevats i bacteris làctics, de manera que pot arribar a controlar tot el procés. El cultiu dura de 3 a 5 dies segons el microorganisme que estigui reproduint.

L'any 2016, amb 11 estils diferents, ja va començar a fer cerveses amb fruites; aquest any, hi ha afegit els bacteris làctics i continuarà amb els britànics. En utilitzar aquests bacteris, es produeixen altres tipus de fermentacions (no només fermentacions alcohòliques), de manera que els perfils que produeixen generalment són més àcids.

Durant l'any 2017, ha aconseguit tancar tot el cercle en la producció de cervesa artesana, ha aconseguit acabar totes les infraestructures necessàries per poder tancar el cercle i ha continuat incrementant les plantes de llúpul i varietats, i ha iniciat un nou procés de producció de cervesa sense gluten.

Beneficis de la innovació

El projecte ajuda a potenciar el mercat econòmic local a través de la cooperació amb altres empreses cerveseres, amb productors de planters de a zona i amb investigadors de la Universitat de Lleida, les escoles agràries i

l'IRTA, a més d'empreses amb caràcter social. Quiònia Pujol ha encarregat la logística a Aspros, associació de persones amb discapacitat psíquica.

També treballa amb empreses de caire social, on treballa gent amb discapacitats psíquiques o físiques.

Trajectòria de l'empresa

Quiònia Pujol i Óscar Mogilnicki van iniciar el seu projecte en cicle tancat l'any 2014.

El projecte va començar l'any 2014. Es va plantar en test i es van esqueixar unes 200 plantes de llúpul de les varietats Fagels i Nugget. Amb les plantes obtingudes durant el primer any i altres plantes obtingudes a Lleó i a Alemanya, es van plantar unes 2.000 plantes de llúpul.

A més de finalista en els premis PITA 2015, Lo Vilot ha tingut molts premis. *El Barcelona Beer Challenger* va premiar les seves cerveses l'any 2016. Enguany, la seva ZATEC va ser guardonada amb la medalla d'or al concurs *Beer Challenge 2017*.

Els joves empresaris es defineixen com a provocadors. Volen crear paradoxes: combinar una cervesa lleugera, rossa i lleugerament afruitada amb el marisc, o una cassola de porc senglar amb xocolata de l'àvia amb una cervesa negra tipus *old ale*.



NOMINAT A L'AGROINDÚSTRIA



Boadas 1880, SA

Innovació: Xarcuteria curada amb una dràstica reducció de greixos saturats i sal

Adreça: Pg. de Sant Joan Bosco, núm. 51, 17007 Girona (Gironès)

Telèfon: 972 207 212

Administrador: Vicenç Boadas Hernández-Sonseca

Xarcuteria curada amb una dràstica reducció de greixos saturats i sal

Fruit de 3 anys d'investigació, en el marc del projecte comunitari TeRiFiQ (<http://www.terifiq.fr>), amb la col·laboració de centres d'investigació europeus de França, Anglaterra, Holanda, Itàlia i Noruega, i amb l'objectiu de desenvolupar productes d'alimentació de gran consum ajustats a nous perfils nutricionals, el departament d'R+D de BOADAS 1880 ha desenvolupat la primera gamma de xarcuteria curada del mercat nacional amb una dràstica reducció binària de greixos saturats i sal, destinada al consumidor que desitja tenir cura de la seva dieta sense prescindir de l'embotit curat de qualitat.

El xoriço BOADAS 1880 TE CUIDA, amb una reducció del 60% en greixos saturats i del 40% de sal, suposa un abans i un després en el segment carni curat, ja que combina dues propostes d'absoluta contemporaneïtat: la salut i el plaer.

S'ofereix en diferents formats, enfocats a diferents usos i consums: un envas bipack, que permet consumir únicament la quantitat desitjada i reservar-ne la resta fresc, la safata degustació i uns dauets per a una cuina casolana creativa. La gamma es complementa amb els minifuets BOADAS 1880 TE CUIDA, en format flow pack, amb una reducció del 70% de greixos saturats i del 30% de sal, una alternativa saludable al snack carni convencional.

A fi de dur a terme els objectius del projecte, va caldre una transferència industrial en 4 etapes i més de 100 tests. Es va realitzar un últim test de consumidors a França on es va avaluar l'impacte de la reducció de sal i greix en el comportament dels consumidors.

Amb la nova gamma de productes reduïts, i en particular amb el xoriço, l'empresa va guanyar el Premi Nacional José Flores a la Innovació, lliurat per ANICE (Asociación Nacional de Industrias Cárnicas Españolas).

Beneficis de la innovació

Aquesta nova gamma de xoriço saludable ha permès entrar en nous nínxols de mercat i aconseguir nous clients. En l'actualitat, s'està venent en l'àmbit

estatal a Carrefour i en el mercat francès a Gadisa. Ha permès entrar en clients tan exclusius com Groupe Casino i en el mercat mexicà ha tingut una gran acceptació, ha entrat en un gegant de la distribució com Costco i a Sam's Club (del grup Walmart).

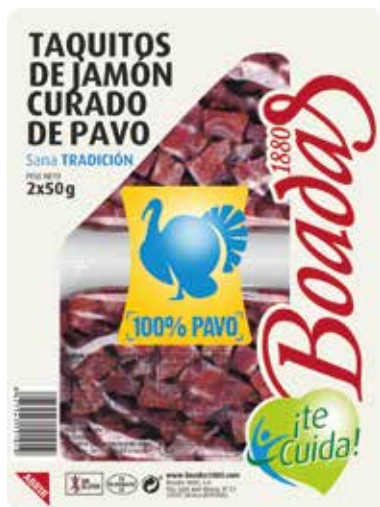
El xoriço va funcionar tan bé que el departament d'R+D ja ha desenvolupat altres productes per completar la gamma. El xoriço sarta natural 100 g: sense al·lèrgens, colorants ni conservants (100% natural) ha estat guardonat amb el prestigiós Premi al Sabor Superior atorgat per l'International Taste & Quality Institute (ITQi) de Brussel·les. Aquest premi avalua el sabor dels productes per part d'un jurat compost per 125 prestigiosos xefs, sommeliers i baristes europeus. S'analitza cada producte individualitzadament i a cegues d'acord amb paràmetres d'anàlisi sensorial (aspecte, olor, sabor i postgust) amb un mètode d'avaluació certificat amb la ISO 9001. El resultat del producte ha estat Sabor Excel·lent.

Durant els 7 primers mesos de 2017, de tota la gamma de productes saludables, l'empresa ha venut més de 40 tones de producte llescat (més de 400.000 sobres); és una gamma en clar creixement.

Trajectòria de l'empresa

Amb 135 anys d'història, BOADAS 1880 és una de les empreses de xarcuteria més antigues d'Espanya. Especialista en pernil serrà i embotits curats, la seva continuïtat fins al present, en mans de la quarta generació, és el resultat de la perseverança i obstinació per evolucionar davant les exigències del mercat i el consumidor sense perdre el respecte a la tradició artesanal heretada.

El recorregut de BOADAS 1880, des de la incorporació a començaments del segle XX del primer laboratori a la fàbrica mateixa, sota la direcció d'un tècnic veterinari alemany especialitzat en triquina, juntament amb la creació de la primera cambra frigorífica de la província de Girona, fins a l'elecció del nostre equip d'R+D per formar part del projecte europeu TeRiFiQ, confirma una cultura d'empresa de vocació innovadora.



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 Llançà (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, BuresInnova 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 EMPREDADOR/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'assecador 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.



CANDIDATS EN PROFUNDITAT



A L'EMPRESA AGRÀRIA

Jordi Cantó Espelt - Montblanc (Conca de Barberà)	24
Montserrat Farré Solanes - Castellar del Vallès (Vallès Occidental)	26
Germans Soler, SCP - Prats de Lluçanès (Lluçanès)	28
Horticultura Pla de Munt, SCP - Palafolls (Maresme)	30
Mas Castanyer, SCP - Sant Feliu de Pallerols (Garrotxa)	32
Esther Morgó Sala Horta de Cal Castell Vilanova de l'Aguda (Noguera)	34
Pedro Ralda Curto - Ralda Friends Godall (Montsià)	36

A L'AGROINDÚSTRIA

Brewers Brothers, SL- Blanes (La Selva)	38
Mas El Guiu Aliments, SA - Santa Cecília de Voltregà (Osona)	40
Prokey Drinks SL - Valls (Alt Camp)	42
Recaredo Mata Casanovas, SA Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)	44
Rosehip & Associates, SL - Centelles (Osona)	46

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

Josep Feixes Pont - Sant Pere Sallavinera (Anoia)	48
Coral Linares Escudero - Pinós (Solsonès)	50
Josep Llach Casals - Mas Joanet de Pujols, SL - Torelló (Osona)	52
Sergi Masó Martínez - Tordera (Maresme)	54
Xavier Tora Margalef - Ginestar (Ribera d'Ebre)	56



Jordi Cantó Espelt

Innovació: Sistema de gestió energètica integral en una granja

Adreça: Mossèn Pau Queralt, 16, 43400 Montblanc (Conca de Barberà)

Telèfon: 639 003 804

Administrador: Jordi Cantó Espelt

Gestió energètica integral en una granja

La Granja Cantó era l'any 2013 una granja de 800 caps d'animals en un lloc sense xarxa pública elèctrica ni hídrica. Aquest any, ja s'havia executat una instal·lació fotovoltaica amb una capacitat d'acumulació de bateries de 39 kW. El mateix any, l'empresa volia ampliar la granja fins a 2.000 caps. El projecte consta de dues parts: subministrament elèctric i automatització de la granja. S'han afegit 4 kW de mòduls fotovoltaics i un sol inversor de xarxa. No arriba ni al 30% del cost de l'anterior i augmenta el doble i meitat més la capacitat de la granja.

L'automatització de la granja ha estat clau. Persegueix poder gestionar tots els elements de la granja de manera fàcil i centralitzada a través de la pantalla tàctil de l'autòmat de control general que racionalitzarà l'ús de l'energia segons la que es disposa en els camps fotovoltaics.

Beneficis de la innovació

La gestió correcta de l'ús de les bateries farà que se n'allargui la vida útil i n'optimitzarà l'amortització. Després de la implantació de l'automatització global, els beneficis econòmics són molts. Rebre avisos quan s'està consumint més aigua del normal per l'avaria de la instal·lació n'és un exemple.

La pràctica totalitat dels aparells de la granja funcionen sols, i solament cal la supervisió i programació humanes. Estalvia mà d'obra i el control remot afegeix l'estalvi en desplaçaments.

Trajectòria de l'empresa

Jordi Cantó Espelt s'ha incorporat a l'activitat ramadera en la granja que va impulsar el seu avi als anys vuitanta, després que el seu pare no continués l'empresa familiar. Fa cinc anys que es dedica a la cria de truges.





Montserrat Farré Solanes

Innovació: Gallines de posta ecològica per a l'elaboració de brou i d'escudella ecològica

Adreça: Serra de Sant Feliu, 72 - 08211 Castellar del Vallès (Vallès Occidental)

Telèfon: 661 977 208

Administrador: Montserrat Farré Solanes

Elaboració de brou i d'escudella de gallines de posta ecològica amb la col·laboració de granges

Montserrat Farré Solanes ha diversificat l'activitat de la seva granja de gallines de posta ecològica. Les gallines tenen una vida útil de posta d'unes 80 setmanes. Passat aquest període, en lloc d'enviar-les a la indústria, elabora un brou de gallina ecològic i artesanal tot afegint verdures ecològiques de procedència local. Per tenir una millor penetració en el mercat, també fa brou d'escudella ecològic utilitzant les seves gallines, ossos de vedella ecològica, porc ecològic i verdures, tot de productors de Catalunya. Porta les gallines a un escorxador situat a 35 km de la seva granja, on es preparen les gallines, i des d'allí s'envien a un elaborador que està a 6 km de l'escorxador. Les verdures de procedència local i de temporada arriben a l'elaborador. Una vegada fet i envasat al buit, La Roca en fa la distribució. Va començar venent els brous als clients que li compraven els ous; al començament, les quantitats eren petites, per la qual cosa les dates de sacrifici eren marcades per l'escorxador. Ara, amb un increment de vendes, són els productors els que decideixen les dates de sacrifici. Això permet treballar amb més previsió. Les noves etiquetes del producte i la millora de la distribució estan augmentant la facturació.

Beneficis de la innovació

Amb el procés dels brous es vol aconseguir la sostenibilitat econòmica de l'explotació i s'ha aconseguit una nova línia de col·laboració amb granges i empreses locals. Granja La Roca ha diversificat l'activitat agrària i ha aconseguit nous ingressos. Amb l'elaboració d'aquests dos nous productes, la granja ha aconseguit treure al mercat uns productes inexistents a Catalunya i a la resta de l'Estat, i que productes que estaven complint la normativa europea ecològica acabin en un producte ecològic en lloc de convencional.

Trajectòria de l'empresa

La granja La Roca està ubicada en un bosc mediterrani del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt, al terme municipal de Sant Llorenç Savall (Barcelona). Produïx ous ecològics molt a prop dels llocs de consum. És

un producte de proximitat en el qual es minimitza al màxim el transport per evitar contaminació, a la vegada que és un producte de major qualitat per al consumidor. Les gallines mengen a diversos patis, que s'alternen per tal que recuperin la flora i la fauna. Així, sempre troben aliment que complementa els cereals ecològics que tenen a les naus on nien, mengen, beuen i dormen.

GRANJA
LA ROCA
Avicultura Ecològica
Parc Natural de Sant Llorenç del Munt



CANDIDAT A L'EMPRESA AGRÀRIA



Mas Soler de n'Hug

Innovació: Escorxador de molt baixa capacitat

Adreça: Mas Soler de n'Hug, s/n - 08513 Lluçanès (Garrotxa)

Telèfon: 938 560 138 / 686 793 647

Administrador: Abel Peraire Soler

Mas Soler de n'Hug incorpora un escorxador

Germans Soler ha incorporat a l'explotació ramadera Mas de n'Hug un escorxador de molt baixa capacitat i de proximitat, ubicat en la pròpia explotació, per al sacrifici de xai i cabrit nascut i criat en aquesta explotació ramadera. El procés d'implantació d'aquest tipus d'escorxador ha generat interès entre les empreses fabricants de material per a escorxador, ja que obre una nova línia de negoci en la qual Germans Soler ha treballat en els darrers 3 anys per dissenyar un model d'escorxador modular, que s'adapti a les necessitats de la pròpia explotació ramadera i que alhora compleixi la normativa sanitària. Aquesta infraestructura ha permès la reutilització de materials per a construir l'escorxador, com ara una caixa isotèrmica de camió que havia finalitzat la seva vida útil però que s'ha pogut aprofitar i adaptar com a mòdul per a instal·lar l'escorxador.

Beneficis de la innovació

L'escorxador de proximitat té beneficis per al medi ambient. L'empresa estalvia més de 120 quilòmetres a la setmana en transport. Un altre avantatge és que es redueix molt l'estrès de l'animal i això té uns efectes directes en la qualitat de la carn: la metabolització d'àcids té a veure amb el color i el sabor, la carn d'un animal estressat és més fosca. També permet més maniobrabilitat per servir la comanda quan es necessita i a més a més abarateix el cost del sacrifici.

Trajectòria de l'empresa

El Soler de n'Hug és una casa de pagès situada a 2 quilòmetres de Prats de Lluçanès, a la comarca del Lluçanès. El mas, datat del segle X, està envoltat de les construccions pròpies per a l'activitat agrícola i ramadera que s'hi porta a terme. La família Soler fa prop de cent anys que hi habita i treballa les terres que pertanyen a la casa, on també ha tingut cura de desenvolupar la ramaderia. Actualment, 'Germans Soler, SCP' és el nom de la societat a través de la qual es vehicula tota l'activitat. Albert Peraire Soler representa la cinquena generació de la família que es dedica a la ramaderia.





Horticultura Pla de Munt

Innovació: Venda directa, de l'horta a la taula

Adreça: Camí Pla de la Ginesta, Can Pla de Munt - 08389 Palafolls (Maresme)

Telèfon: 677 445 188

Administrador: Miquel Riera

Venda directa, de l'horta a la taula

Horticultura Pla de Munt ha canviat l'agricultura convencional per l'ecològica en diversificar la seva producció de fruites i hortalisses de temporada apostant per la venda directa, en bona part a domicili en cistells oberts a petició del client. De tres a quatre productes a l'engròs ha passat a oferir una vintena d'hortalisses i verdures de temporada, figues i maduixes, que tenen gran demanda. Cultiva 5 hectàrees.

Al costat de l'agrobotiga té espais on organitza tallers d'alimentació sana i zones perquè els nens puguin jugar mentre els més grans fan la compra.

Beneficis de la innovació

L'empresa ha millorat la seva rendibilitat en sortir del mercat a l'engròs, del mercat competitiu dels majoristes, i arribant al consumidor final. Vendre a les famílies té, segons els propietaris, la recompensa de la gratitud, perquè es valora el producte i hi ha contacte directe amb els consumidors, que reben els aliments més frescos.

Trajectòria de l'empresa

Horticultura Pla de Munt és una empresa familiar que es dedica a l'agricultura (tercera generació) i que l'any 2007 va iniciar una reconversió cap a una agricultura ecològica per poder oferir directament al consumidor un producte que respecti tant l'entorn com la salut de les persones, a un preu raonable i per trencar amb les grans superfícies, que no només no vetllen pel productor, sinó que ni tan sols ho fan per l'economia local.





Mas Castanyer

Innovació: Erradicar l'entrada de la guilla als patis de les gallines amb alpaques

Adreça: Mas Castanyer, s/n, 17174 Sant Iscle de Colltort (Garrotxa)

Telèfon: 653 186 685

Copropietari: Pol Gordo i Vallès

Alpaques i gallines

Una de les preocupacions quant a la producció de Mas Castanyer és l'alta mortalitat de gallines ecològiques pels atacs de depredadors. L'explotació participa en un projecte d'àmbit europeu (<http://www.hennovation.eu>) de control de depredadors amb la introducció d'un repel·lent natural: les alpaques.

El fet d'haver incorporat aquest element innovador en la gestió diària dins l'explotació ha permès erradicar l'entrada de la guilla als patis que les gallines tenen per moure's lliurement.

S'ha observat un canvi de comportament en la fauna salvatge, ja que s'han trobat rastres d'animal salvatge en punts exteriors de la granja on abans de la introducció de l'alpaca no n'hi havia. Quant als depredadors aeris, la presència de les alpaques no sembla alterar el comportament dels astors. L'entrada de les alpaques a la granja no ha suposat ni una variació en la posta ni tampoc un estrès extra per a les gallines, i l'adaptació ha estat altament positiva. El cost de manteniment de l'alpaca és mínim, per la qual cosa és positiu el balanç entre cost econòmic de manteniment i l'element de prevenció d'atacs forans. S'ha trobat un element que millora la competitivitat de l'empresa a través d'una gestió eficient, sostenible i ecològica.

Beneficis de la innovació

Arran d'aquest projecte-estudi i la participació al projecte europeu Hennovation, Mas Castanyer ha passat a ser granja col·laboradora amb el Departament de Veterinària de la UAB a través del grup de comportament i benestar animal (FAWEC) integrat dins el Departament (conveni de col·laboració entre la UAB i Mas Castanyer signat el mes de maig de 2017).

El projecte ha permès la compatibilitat entre el desenvolupament d'una activitat ramadera i el respecte envers la fauna salvatge que habita dins el Parc Natural de la Zona Volcànica.

En l'aspecte empresarial, s'ha aconseguit minimitzar les baixes causades per fauna salvatge terrestre i també les despeses econòmiques derivades de la mort de gallines, a més d'una major productivitat en les gallines ponedores i la diversificació de l'activitat agrària amb visites guiades per veure un animal exòtic.

Trajectòria de l'empresa

Mas Castanyer neix l'any 2015 de la trobada de dos joves emprenedors de diferents trajectòries personals i professionals que van decidir tirar endavant la creació d'una explotació avícola de caràcter ecològic. La finca del Mas Castanyer compta amb 5 hectàrees de terreny, de les quals mitja hectàrea fa la funció d'explotació de gallines ponedores en règim ecològic i les restants estan destinades a la producció de farratge també en règim ecològic. Produeix un ou d'excel·lents qualitats organolèptiques amb un ingredient secret, l'herba que neix de la terra volcànica, una terra plena de vida i fertilitat amb abundants minerals i propietats.





Horta de Cal Castell

Innovació: Transformació de terres de secà en regadiu i producció d'hortalisses ecològiques

Adreça: Mas la Coromina, s/n, 17176 Joanetes (Garrotxa)

Telèfon: 616 521 289

Administrador: Esther Morgó

Transformació de terres de secà en regadiu i producció d'hortalisses ecològiques

Esther Morgó Sala i Ramon Bernaus Argelich han transformat 22 hectàrees en regadiu i han canviat d'orientació productiva de 7 hectàrees vers la producció d'hortalisses ecològiques a Vilanova de l'Aguda. Quan es va començar a produir hortalisses a la seva zona, s'hi feien pocs productes; després van anar augmentant de varietats, productes i quantitats. Ara produeixen pebrot, albergínia, tomàquet, cogombre, carbassó, tomacó, carbassa, bleda, fava, pèsol, all, calçot, ceba tendra, enciams variats, col, coliflor, bròquil, mongeta, patata, ceba seca, espinac i porro. Ha col·laborat amb la UdL en un camp d'assaig de 14 encoixinats biodegradables en el conreu de meló, pebrot, albergínia, i amb l'IRTA amb un camp d'assaig de calçots des de la campanya 2009 fins a la campanya 2015 i també de tomacó de penjar sense tutoratge i amb encoixinat biodegradable. També ha col·laborat amb l'oficina del regant de l'EA de Tàrraga i amb l'oficina comarcal del DARP a la Noguera, en la finca pilot pel foment de conreus hortícoles en l'àrea de nous regadius del Segarra Garrigues durant les campanyes 2009 fins al 2016 per a l'adaptació de les diferents hortalisses a la zona nord de la Noguera.

Beneficis de la innovació

La mà d'obra de l'explotació en els seus inicis era la del Ramon i l'Esther i durant força temps va ser així; després, amb l'increment de vendes es va poder incorporar durant la campanya d'estiu, que va de juliol a setembre/octubre, una persona més. Va ser a partir de quan va augmentar en superfície de conreu, i per tant en vendes, que els mesos de campanya de més feina (de juliol a octubre/novembre) van incorporar a l'empresa fins a 2 persones fixes, i 2 persones més puntuals. Han passat de ser 2 treballadors a ser entre 4 i 6 persones.

Trajectòria de l'empresa

Esther Morgó és filla de Bòixols, un poblet del Pallars Jussà. Des dels 10 anys vivia a Andorra, amb la seva família, fins que va decidir formar la seva pròpia amb el Ramon i traslladar-se a Vilanova. Treballava en una gestoria als matins i en una empresa d'electricitat a les tardes com a administrativa. Amb l'arribada de l'aigua va tenir noves inquietuds i es va incorporar com a jove agricultora el 18 de març del 2008, amb dedicació completa. Va iniciar l'itinerari formatiu de 330 hores en conreus herbacis i va sol·licitar la incorporació i un pla de millora per a la modernització d'explotacions per a la mecanització i transformació de 22 hectàrees de secà en regadiu. Donat que se'ls anava complicant la situació i augmentava el volum de feina, l'any 2011 van decidir procedir al tancament de la granja de truges temporalment, fins a prendre noves decisions, i l'any 2016 van reiniciar l'activitat, fent un canvi d'orientació i transformant la granja en una explotació de deslletament amb una capacitat de 2.098 mamellons.





Ralda + Friends

Innovació: Apadrinament internacional d'oliveres

Adreça: Av. Catalunya, 6. ES-43516 Godall (Tarragonès)

Telèfon: 629 209 428

Administrador: Pierre Ralda Curto

Apadrinament internacional d'oliveres a canvi de litres d'oli

Pierre i Alfredo Ralda han impulsat Ralda+Friends, una empresa basada en el crowdfunding o "micromecenatge", per mantenir la seva explotació d'oliveres a Godall gràcies a l'apadrinament d'oliveres per part de nombroses persones d'arreu d'Europa. Aquelles persones que volen ser padrins i padrines de RALDA+ FRIENDS poden entrar al web (www.raldafriends.com) i escollir una de les moltes oliveres existents en alguna de les finques familiars. Cadascun dels arbres han estat fotografiats i numerats, de manera que el padrí sap que l'arbre que escull és exclusivament seu durant el termini d'aquell any. Cada padrí rep un certificat d'apadrinament, una fotografia de l'arbre en concret i, cada any, 3 enviaments de 3 ampolles de mig litre d'oli de primeríssima qualitat i de diferents varietats (en total, 4,5 litres d'oli a l'any). A canvi, el padrí contribueix amb una aportació econòmica d'uns 100 euros anuals, que són destinats al sosteniment de l'explotació agrària. El padrins tenen també 20% de descompte per compres addicionals en la botiga online de Ralda+Friends.

Beneficis de la innovació

Els padrins no només reben el producte sinó també una sèrie de beneficis socials simbòlics. Són convidats preferents de les trobades de padrins anuals que se celebren a Godall o bé a Ginebra, durant el mes de maig. D'aquesta manera, RALDA+FRIENDS contribueix a la promoció internacional de Catalunya entre padrins estrangers, a partir d'activitats basades en l'oleoturisme i la gastronomia. Els padrins tenen la consciència d'estar ajudant a preservar una activitat tradicional, que és respectuosa amb el medi ambient i que es desenvolupa en una comarca, el Montsià, amb un elevat nivell de desocupació. Les visites dels padrins incentiven l'economia del poble de Godall i l'activitat ha permès mantenir en funcionament una explotació agrícola que dóna feina a persones del poble de Godall i que s'ocupa del manteniment de les finques. RALDA+FRIENDS és també una magnífica oportunitat de donar a conèixer la comarca i el país a persones d'altres països, especialment Suïssa, França, el Benelux i el Regne Unit, que descobreixen destinacions rurals, familiars i riques en actius turístics culturals i gastronòmics distints (i complementaris) als del sol i platja de les nostres costes.

Trajectòria de l'empresa

Els germans Pedro "Pierre", pels amics i la família, i Alfredo Ralda es van criar a Suïssa. Són fills d'un català de Godall (Montsià) i d'una madrilenya. De petits visitaven el poble del seu pare, on la família ha mantingut activa l'explotació de més de 600 oliveres al llarg de diverses generacions. L'any 2013 el pare va morir i els dos germans van decidir mantenir les explotacions d'oliveres en funcionament. Però com que tots dos tenen carreres professionals diferents a la pagesia, i l'un viu a Barcelona i l'altre a Ginebra, van decidir reinventar-se i crear un projecte innovador, fonamentat en la qualitat, la tradició, internet i les xarxes socials, anomenat "RALDA+FRIENDS". Després de tres anys i mig, el projecte ha permès la sostenibilitat econòmica de l'explotació, el manteniment d'un cultiu i unes pràctiques tradicionals i respectuoses pel medi ambient, i la promoció de Godall, el Montsià i Catalunya amb prop de 150 padrins de diversos països europeus.



CANDIDAT A L'AGROINDÚSTRIA



Brewers Brothers, SL

Innovació: Cervesa sense gluten

Adreça: Puigmal, núm. 12, 17300 Blanes (la Selva)

Telèfon: 629 331 965

Administrador: Josep Andreu Mc Carry

Cervesa sense gluten

Cervesa Marina ha desenvolupat el projecte GLUTEN FREE, que li ha suposat canviar tot el procés sense haver de modificar el producte final, sense canvis organolèptics en la cervesa que arriba al client. Actualment, produeix de manera regular 8 varietats GLUTEN FREE sense que això hagi suposat cap mena de modificació en el gust ni el preu.

Ha fet proves i treballat amb diferents productes enzimàtics de diversos laboratoris dels Estats Units i el Regne Unit durant un parell d'anys. Des de mitjan 2017, Cervesa Marina ofereix tot el rang de cerveses regulars que fabrica amb el distintiu GLUTEN FREE.

Beneficis de la innovació

Aquesta aposta per oferir un producte com és la cervesa artesana GLUTEN FREE ha estat molt ben rebuda pels diferents col·lectius de persones intolerants al gluten, i també per tots els seus clients habituals, ja que els poden oferir un producte natural, sense gluten, al mateix preu.

Ara, l'objectiu més immediat és poder difondre aquest tret diferencial, invertint en promoció en el màrqueting digital, pàgina web, xarxes socials, etc. Ens diferenciem de la resta de productors, alguns dels quals ja comencen a tenir alguna varietat de cerveses GLUTEN FREE, si bé ningú no ofereix totes les seves cerveses.

Trajectòria de l'empresa

Brewers Brothers, SL, és una societat familiar, fundada pels dos germans Josep i Kevin Andreu Mc Carry l'any 2010 amb l'objectiu de crear una fàbrica de cervesa artesana, Cervesa Marina.

La filosofia de Cervesa Marina, des del principi, ha estat d'elaborar cerveses artesanes de qualitat que poguessin arribar a tots els públics, no només com un producte local sinó global.

La seva filosofia és elaborar cerveses amb productes identificats de la terra com són el raïm de la província de Girona i llevats del cava, que són les cerveses de la sèrie anomenada VINYA HOP.

Avui, Cervesa Marina exporta part de la seva producció a països com els Estats Units, Itàlia, Bèlgica, Croàcia, el Regne Unit, França, Portugal i Holanda.

Durant tots aquests anys, ha anat recollint diferents premis i mencions a festivals de cervesa d'arreu. Com a premis a diferents fires de cervesa catalanes, els més importants han estat: Medalla d'Or al Concurso Nacional de Cervezas Artesanas de Poble-nou per la seva cervesa Costa Brava. Medalles de plata al Barcelona Beer Festival de 2016 per dues de les seves varietats, i aquest últim any la Cervesa Costa Brava va guanyar la Medalla d'Or a la millor cervesa de la seva categoria.

L'equip de Cervesa Marina ha estat sempre al capdavant de la difusió de la cultura cervesera artesana catalana. Forma part del GECAN, Gremi de Cervesers Artesans Naturals de Catalunya, i porta organitzant des de fa 7 edicions el Festival de Cervesa Artesana BIRRASANA.



CANDIDAT A L'AGROINDÚSTRIA



Mas el Guiu Aliments

Innovació: Plats cuinats de 5a gamma elaborats amb sistemes de cocció tradicionals

Adreça: Mas el Guiu, s/n - 08508 Santa Cecília de Voltregà (Osona)

Telèfon: 931 720 278

Administrador: Isidre Castanyer

Plats de 5a gamma elaborats amb sistemes de cocció tradicionals

L'Isidre Castanyer i la Montserrat Senmartí han creat una planta de producció pensada per a l'elaboració de plats cuinats de 5a gamma que puguin ser elaborats amb sistemes de cocció tradicionals a partir de receptes tradicionals i de la terra. Això significa un procés industrial de cuina tradicional amb envasat d'última generació sense incorporar additius conservadors, potenciadors de sabor, colorants ni qualsevol altre que pugui alterar el gust del producte.

El projecte aporta innovació en dos sentits: d'una banda, la innovació primera d'incorporar a la finca de Mas el Guiu un obrador de plats cuinats amb tots els beneficis que això comporta i una trajectòria de 5 anys amb una evolució constant per tal de consolidar el projecte. L'últim, la incorporació d'una línia d'elaboració de pasta fresca i pasta fresca farcida; de l'altra banda, la innovació contínua, en aquest cas amb el desenvolupament i la posada en funcionament d'una botiga online per accedir a un nínxol de mercat que està per explotar i que té un creixement molt important: www.menjaralafeina.cat.

Beneficis de la innovació

Mas el Guiu Aliments ha aconseguit un procés industrial de cuina tradicional amb envasat d'última generació sense incorporar additius conservadors, potenciadors de sabor, colorants ni qualsevol altre que pugui alterar el gust del producte. Aquest és un fet diferencial respecte a la tipologia d'empreses que hi ha en aquest sector, que està molt enfocada a la producció industrial d'una gamma curta de productes. El projecte ha donat viabilitat econòmica i sostenibilitat en el temps a la finca Mas El Guiu.

Trajectòria de l'empresa

Mas el Guiu Aliments neix a mitjan 2012 de la iniciativa d'Isidre Castanyer i Montse Senmartí per tal de donar continuïtat econòmica a la finca agrícola i ramadera de Mas el Guiu, de Santa Cecília de Voltregà, que fins a aquell moment es dedicava a l'explotació agrícola de 20 hectàrees de conreu, dedica-

des a la pastura d'un ramat de 450 ovelles i a la cria i l'engreix d'una cabana porcina de 300 truges en règim de cercle tancat.

La trajectòria fins avui ha estat correcta, amb creixements importants cada exercici fins a tancar el 2016 amb una facturació de 379.208 € i una producció d'unes 169.000 safates, que representa una producció diària mitjana de 650 safates. Aquesta tendència de creixement té continuïtat en l'exercici 2017, amb una facturació acumulada fins a 30 de juny de 219.173 € i una producció de 98.300 safates, que fa preveure aconseguir els objectius marcats per a aquest exercici.

A la tradició i saber fer de l'Isidre Castanyer i la Montserrat Senmartí s'hi suma la joventut, modernitat i preparació aportada per les seves filles Judit, de 32 anys, llicenciada en Química, i Gisela, de 30 anys, llicenciada en ADE i Dret, motivades pel projecte i amb ganes de desenvolupar els seus coneixements i d'adquirir l'experiència suficient per poder gestionar l'explotació en el dia de demà.



CANDIDAT A L'AGROINDÚSTRIA



Prokey Drinks, SL

Innovació: Elaboració del refresc de quefir d'aigua Prokey

Adreça: c. del Paborde, 28, 2n, 43800 Valls (Alt Camp)

Telèfon: 671 052 288

Administrador: Albert Hurtado

Elaboració del refresc de quefir d'aigua Prokey

L'elaboració de PROKEY es troba a mig camí entre la d'un iogurt i la de la cervesa o el vi, ja que els cultius probiòtics de quefir són una barreja de bacteris làctics i acètics i llevats. Perquè cal alimentar correctament el cultiu de quefir perquè creixi en PROKEY. PROKEY ho fa amb sucre i dàtils. El quefir consumeix el sucre i molts nutrients dels dàtils i genera àcids orgànics i molts altres compostos. Aquest procés, el realitzen en dipòsits d'acer inoxidable similars als fermentadors de cervesa. Per aconseguir el sabor AQUA es fa servir llimona, que s'afegeix a la barreja durant la fermentació i allibera les seves essències al refresc. Posteriorment, s'hi poden afegir infusions o suc de fruita per obtenir els diferents sabors com PROKEY GENGIBRE & MENTA.

Beneficis de la innovació

Diversos estudis indiquen que l'activitat antimicrobiana del quefir està associada a la producció d'àcids orgànics, pèptids amb acció antibiòtica (bacteriocines), diòxid de carboni, aigua oxigenada, etanol i diacetil. Aquests compostos degraden els bacteris patògens durant la producció del quefir i un cop embotellat, i també podrien ser útils en casos de gastroenteritis i infeccions vaginals.

S'ha observat en ratolins i en cultius cel·lulars activitat antiinflamatòria i recuperació de ferides en cremades infectades amb pseudomones. Extrapolar el resultat a humans és prematur, però com a mínim hi ha indicis que podria ser possible.

Trajectòria de l'empresa

Prokey Drinks és una nova start-up de la Universitat Rovira i Virgili (URV), creada per Albert Hurtado, doctor en bioquímica per la URV i especialista en microbiologia alimentària, i Medir Vilà, enginyer industrial i titulat en el màster MBA de la URV.

L'empresa comercialitza el quefir d'aigua en quatre varietats: AQUA, la recepta més original de quefir d'aigua, el de menta i gingebre, el d'hibisc, i el de coco. Elabora en una planta de Tarragona i una altra de Navarra.

PROKEY

ULTRAHEALTHY DRINK



CANDIDAT A L'AGROINDÚSTRIA



Recaredo Mata Casanovas, SA

Innovació: Infusions de matèries primeres vegetals ecològiques de la vinya

Adreça: C. de Tamarit, núm. 10, 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Alt Penedès)

Telèfon: 938 910 214

Director: Ton Mata

Infusions de vinya

L'activitat innovadora consisteix a elaborar i comercialitzar infusions preparades a partir de matèries primeres vegetals ecològiques procedents de la vinya i de plantes aromàtiques de l'entorn de la vinya. Es fan servir pell i llavors de raïm, rapa i fulles de vinya, recol·lectades de les vinyes de les nostres finques certificades en ecològic, i també fonoll, romaní i espígol procedents també de les nostres vinyes, on creixen de manera natural en antares i entre les seves fileres.

Després de la seva recol·lecció, s'assequen mitjançant un assecador en les instal·lacions mateixes de Recaredo Mata Casanovas, SA. Finalitzat l'asseccament, es pesa el resultat de cada producte i s'empaqueta en bosses de ràfia o paper per garantir-ne la bona conservació fins al moment del processament. El processament, triturat i barreja de les diferents matèries seguint una formulació pròpia, i també el seu envasament, etiquetat i expedició a Recaredo Mata Casanovas, SA, es realitza a les instal·lacions d'INTHERBAL, SL, Aiguaviva - Girona.

Beneficis de la innovació

La principal millora que s'obté de la fabricació de les infusions Vespres de Verema és la reutilització de subproductes. L'ús de diferents parts del raïm com la rapa, la llavor i la pell suposa la reducció de residus per part de l'empresa i la seva valorització. Cal dir que fins al moment aquests residus necessitaven una gestió especial que suposava enviar-los a una gestora de residus com les alcoholeres.

Per dur a terme aquesta innovació en el sector vitivinícola, Recaredo Mata Casanovas, SA, disposa de la matèria primera i de la capacitat d'una part del processament, però no pot dur-lo tot a terme. És per això que Vespres de Verema és també fruit d'una col·laboració entre empreses de diferents sectors, ja que compta amb el suport d'INTERHERBAL, SL, que ha posat a disposició de Recaredo, d'una banda, el saber fer (know how), és a dir, el coneixement del sector de les infusions i, d'altra banda, ha aportat la infra-

estructura del processament (triturat, barreja i envasat), la qual cosa ha esdevingut un exemple clar de col·laboració guanyar-guanyar (win-win) i interempresarial on totes dues parts implicades hi surten guanyant.

Una part del procés, concretament la separació de les pells del raïm, i la separació de les fulles del tronc de les plantes aromàtiques, es deriva a empreses o entitats que treballen amb la inserció laboral de persones amb discapacitat.

Trajectòria de l'empresa

Celler Credo és la marca de vins tranquils amb Denominació d'Origen Penedès elaborats per Recaredo Mata Casanovas, SA. Celler Credo està especialitzat en vins blancs d'agricultura ecològica i biodinàmica elaborats a partir de vinyes de titularitat pròpia situades a la zona de l'Alt Penedès.

Fins a l'any 2016, Celler Credo ha treballat 8 hectàrees de vinya cultivades principalment amb la varietat xarel·lo. Per tant, la proposta de Celler Credo es basa a atorgar a la varietat xarel·lo la representativitat d'ambaixadora del territori penedesenc.

Partint de la idea d'economia circular, aprofitament de recursos i tancament dels cercles de l'activitat agrícola, Celler Credo incorpora al seu projecte el concepte de rebost sota el qual elabora l'oli d'oliva verge extra Olivar de Can Credo (varietat arbequina), els cigrons de la varietat Cigronet de l'Anoia (camp de vinya en guaret) i les infusions gastronòmiques Vespres de Verema a partir dels subproductes derivats de la vinya (rapa de raïm, fulla de cep, pell de raïm, llavor de raïm, fonoll, romaní, espígol).



CELLER CREDO





Rosehip & Associates, SL

Innovació: Massa de gratacul

Adreça: C. de Sant Martí, 27, 08540 Centelles (Osona)

Telèfon: 619 027 771

Propietària: Emma Roca

Massa de gratacul

La rosa canina es troba àmpliament distribuïda pel territori, des de pocs metres per sobre del nivell del mar fins a l'alta muntanya, i pot resistir temperatures extremes (fins als 20 graus sota zero). Del roser silvestre, s'utilitzen les arrels, les fulles, els pètals o els fruits. Les flors es recullen a començaments de la primavera; estan proveïdes de 5 pètals i s'utilitzen per les seves propietats en olis essencials. De les llavors, que provenen principalment del mercat sud-americà amb la varietat silvestre de la rosa mosqueta, que és la que creix allà, mitjançant premsat en fred se n'obté un oli, utilitzat en la cosmètica: l'oli de rosa mosqueta. Un dels usos més habituals del gratacul (a part de quan s'han menjat frescos, com qualsevol fruit) és l'elaboració de melmelades. Amb els fruits nets de pèls i grans, matxucats fins a reduir-los a polpa, i afegint el seu mateix pes de sucre, es prepara, en fred, una melmelada que conté la seva totalitat en vitamina. Aquest procés és el que Rosehip ha "industrialitzat" per elaborar massa de gratacul. Amb l'adaptació d'una màquina de premsatge en fred, s'aconsegueix premsar el gratacul fresc, que ha estat prèviament en remull, i s'obté més d'un 50% de massa de gratacul lliure de pèls i llavors.

El gratacul es tractava en fresc per no perdre la seva càrrega de vitamina C. Rosehip ha investigat respecte de la fracció "sòlida", el que sobrava després d'obtenir la massa de gratacul, que representa més d'un 40% del pes fresc. Aquesta fracció, la llavor bruta, es posa en un dessecador durant diverses hores, que en redueix el pes a la meitat. Després, es passa per un molí de pedra per obtenir una pols fina amb unes propietats molt semblants a la massa fresca, excepte la vitamina C que es redueix considerablement però encara conserva de manera significativa. D'aquesta manera, es poden oferir les propietats antioxidants amb l'aportació de vitamina C, o antiinflamatòries amb els polifenols, o analgèsiques amb els galacolípsids, tant en el producte fresc (massa de gratacul a incorporar en diferents productes com les hamburgueses, els gelats o les melmelades tradicionals) com en el sec (amb el que elaboren el superaliment), cosa que permet crear diferents productes nous en el mercat.

La innovació és el fet d'haver industrialitzat un procés tradicional, cosa que ha permès obtenir diferents fraccions del gratacul que en conserven les característiques i propietats i aprofitar al màxim el rendiment del fruit, de manera que l'eficiència dels nostres processos és màxima. No es genera cap residu.

Beneficis de la innovació

La filosofia de treball de Rosehip & Associates, SL, passa per protegir la biodiversitat natural de les comarques de muntanya i valoritzar-ne els recursos naturals mitjançant pràctiques d'aprofitament sostenible ben establertes i sistematitzades. Ha generat nous productes alimentaris artesans de qualitat a partir d'aquests recursos naturals, concretament a partir de la gavarra, que donin visibilitat i oportunitat a l'aprofitament d'aquests recursos naturals actualment infravalorats.

Innovar en els usos dels possibles productes finals que es poden obtenir a partir dels recursos forestals no fusters presents en els medis naturals de les zones de muntanya és una eina de valorització de la biodiversitat i també una eina per potenciar l'economia d'aquelles zones.

Trajectòria de l'empresa

Rosehip & Associates, SL, és una empresa constituïda el setembre de 2016 que neix fruit de la inquietud dels seus promotors envers les propietats de la rosa silvestre o rosa canina, i més concretament del seu fruit, el gratacul, nom al qual es deu el nom comercial de la Gratacool. Aquest fruit també rep el nom de gavarra, garravera, tapacula, en castellà escaramujo o en anglès rosehip. L'empresa està impulsada per Emma Roca, corredora d'ultrafons, bombera i bioquímica. Viu a Bellver de Cerdanya.



CANDIDAT AL/A LA JOVE/A EMPREDADOR/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 Freixes Pons

Bolets macerats

Josep Freixes 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 (roveïlló, 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 Freixes Pons ha començat a col·locar el producte en restaurants, bars, vermuteries, 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'illusió 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.





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 EMPRENEDOR/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 constat 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, melmelades, 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 RÈBOST

de Les Gambires



CANDIDAT AL/A LA JOVE/A EMPRENEDOR/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



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



Venda de proximidad
Productos de la zona
Productos de temporada
Productos de calidad
Productos de proximidad



CANDIDAT AL/A LA JOVE/A EMPRENEDOR/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.



Edició:

Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Coordinació:

Josep Maria Masses Tarragó

Producció:

Rosa Matas

Correcció i assessorament lingüístic:

Joan Ignasi Elias Cruz, Lluís Piqueres Pla

Grafisme i maquetació:

AddVitamines (Grup Time2play, SL)

Dipòsit Legal:

B. 27921-2013





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



RuralCat

La comunitat virtual agroalimentària i del món rural

www.ruralcat.net



FEADER