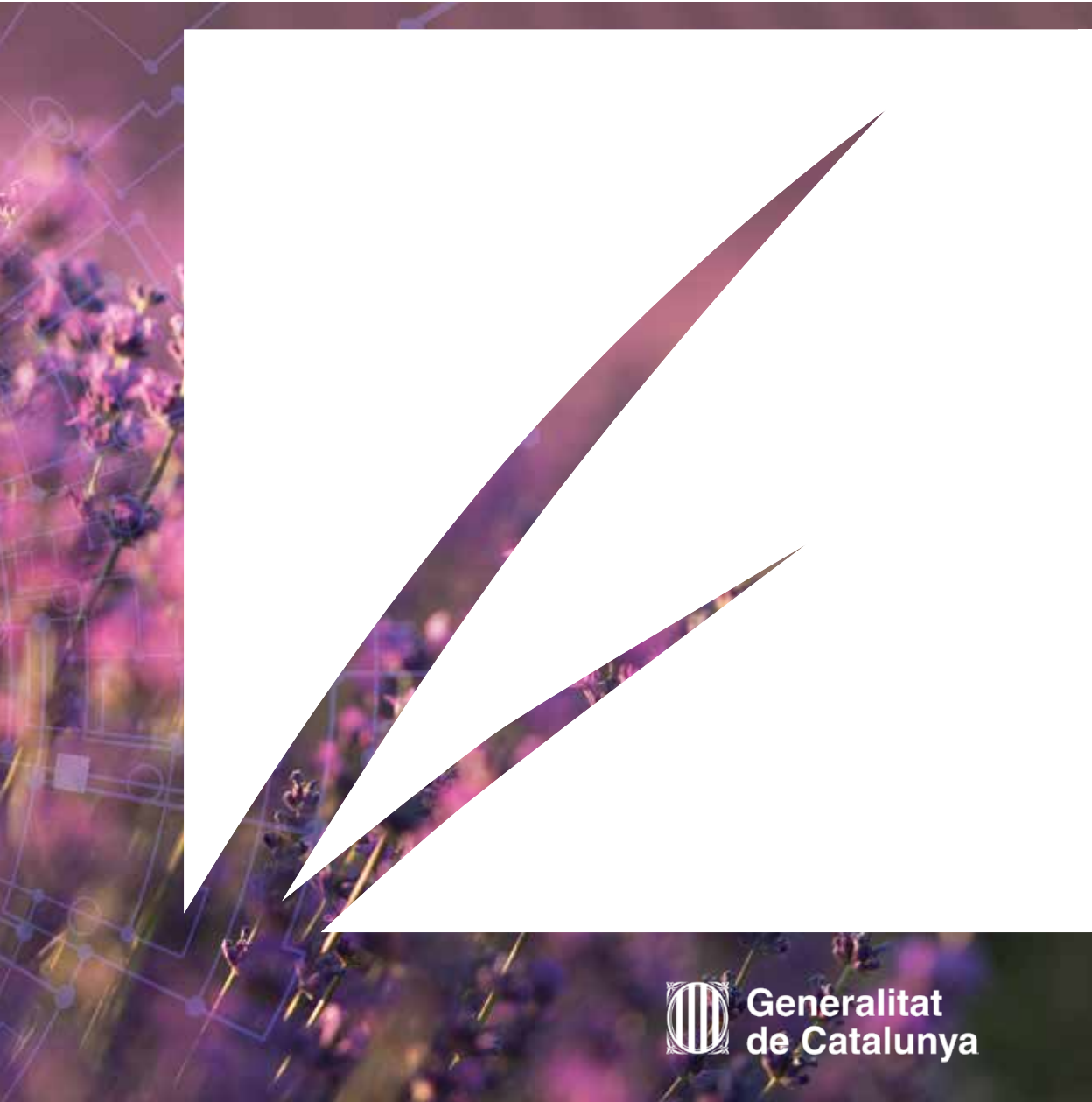


PREMIS'24 PITA RURALapps



Generalitat
de Catalunya

ÍNDEX

Presentació	03
Comitè d'experts/expertes	04
Premis, finalistes i candidatures PITA	06
Premis, finalistes i candidatures RURALAPPS	10
PITA	15
RURALAPPS	59



Al portal RuralCat (<https://ruralcat.gencat.cat/>) hi trobareu el document en versió digital, amb els enllaços corresponents.



PREMIS PITA RURALAPPS

El premi PITA (Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària), convocat des de l'any 2001, té l'objectiu de posar en valor la incorporació d'innovacions per a la competitivitat i la sostenibilitat del sector agroalimentari amb el reconeixement a les empreses amb esperit innovador i emprenedor que apliquin noves tecnologies, optimitzin processos per incrementar la competitivitat, la preservació ambiental i les bones pràctiques productives, i, alhora, garanteixin beneficis econòmics, de qualitat, d'ergonomia i de seguretat i sostenibilitat de les produccions.

D'altra banda, el premi Ruralapps, convocat des de l'any 2013, vol impulsar les iniciatives i eines que hi ha en el mercat de les TIC que aportin solucions tecnològiques als professionals del sector agroalimentari, forestal i del medi rural i a la ciutadania en general, que permetin millorar els processos de producció i de gestió, l'eficiència interna, la seguretat, la traçabilitat, la comercialització, la informació o el posicionament en el mercat. Poden comprendre des del procés de producció fins a la comercialització.

Aquest any 2024, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació convoca la 23a edició del premi PITA, amb tres categories: empresa agrària, agroindústria i jove emprenedor/a innovador/a. Els primers premis estan dotats amb 8.000 euros cadascun, i els nominats, amb 4.000 euros cadascun. Per la seva banda, es convoca l'11a edició del premi Ruralapps, amb dues categories: professional i ciència ciutadana. Els primers premis de les dues modalitats estan dotats amb 5.000 euros cadascun, i els nominats, amb 2.000 euros cadascun.

Aquesta publicació recull les candidatures presentades a la convocatòria 2024 dels dos premis.



COMITÈ D'EXPERTS/EXPERTES

SR. JOAN GÒDIA TRESÁNCHEZ

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - DARPA

SR. JORDI GRAELL SARLÉ

Universitat de Lleida - UdL

SR. MANEL LÓPEZ BÉJAR

Universitat Autònoma de Barcelona - UAB

SR. SIMÓ ALEGRE CASTELLVÍ

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

SRA. MERCÈ SOLER BARRASÚS

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - DARPA

SRA. LAURA DALMAU POL

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - DARPA

SRA. GLÒRIA CUGAT PUJOL

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - DARPA



COMITÈ D'EXPERTS/EXPERTES

SR. JOAN GÒDIA TRESÁNCHEZ

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - DARPA

SRA. GEMMA LÓPEZ VÁZQUEZ

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SR. IGNASI PAPELL GARCIA

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SR. GABRIEL ANZALDI VARAS

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SRA. GLÒRIA CUGAT PUJOL

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - DARPA

SR. MIQUEL ÀNGEL DUQUE AGUDO

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - DARPA

SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació - DARPA

PITA-empresa agrària

Pàg.

2024 PREMI

Celler La Vinyeta, SL

Mollet de Peralada (Alt Empordà)

Celler sostenible que integra l'economia circular, la diversificació i la innovació territorial.

16

2024 FINALISTA

Dones Arrosseres del Delta, SCCL

Deltebre (Baix Ebre)

Cooperativa pionera formada per dones que produeixen un arròs únic, sostenible i innovador.

18

2024 CANDIDATURES

Ecocastells, SL

Deltebre (Baix Ebre)

Integració d'ànecs als arrossars per millorar la producció agrícola de manera sostenible.

20

Cooperativa Mas La Sala, SCCL

Sant Pau de Segúries (Ripollès)

Cooperativa de treball que promou un model d'habitatge i agricultura regenerativa.

22

Agrícola Tupinaire, SL

Alguaire (Segrià)

Cervesa ecològica i sense gluten elaborada amb figues de coll de dama.

24

Semen Cardona, SL

Cardona (Bages)

Transport de dosis seminals mitjançant un dron no tripulat.

26

Juanola i Simon, SC

Rocabruna, Camprodon (Ripollès)

Recuperació de varietats de pomera locals i sinergia amb la ramaderia.

28

PITA-agroindústria

Pàg.

2024 PREMI

Fustes Sebastia, SL

Rialp (Pallars Sobirà)

Producció sostenible de fusta amb tecnologia avançada i de proximitat dels boscos pirinencs.

30

2024 FINALISTA

Casa Amella Bio Food, SLU

Artés (Bages)

Alternativa sostenible als ous a partir de l'aigua de cigrons ecològics.

32

2024 ACCÈSSIT

EI ES Im-Perfect Food, SL

El Prat de Llobregat (Baix Llobregat)

Empresa social dedicada a reduir el malbaratament alimentari mitjançant conserves veganes sostenibles.

34

2024 CANDIDATURES

L'Horta Ferments, SL

L'Esquirol (Osona)

Elaboració d'aliments fermentats amb productes locals per conservar-ne les propietats naturals.

36

COPIRAL, SL

Agramunt (Urgell)

Revalorització de subproductes lactis per produir pinsos d'alt valor nutricional.

38

Mas Vidal, SCP

Vilademuls (Pla de l'Estany)

Recuperació de tradicions catalanes a partir de l'elaboració artesanal d'embotits.

40

The Qiplant Project, SL

Navata (Alt Empordà)

Combinació de tradició i ciència en el desenvolupament d'infusions amb plantes medicinals.

42

PITA-jove emprenedor/a innovador/a

Pàg.

2024 PREMI

Pol Collell, Distributions Làctiques Osona, SL

L'Esquirol (Osona)

Combinació de tradició, innovació i sostenibilitat per oferir productes làctics locals de qualitat.

44

2024 FINALISTA

Raul Reyes, Jumpets Group, SL

Sant Iscle de Vallalta (Maresme)

Producció d'insectes mitjançant la tecnologia per a l'alimentació animal i la gestió dels residus.

46

2024 CANDIDATURES

Derek Latil, Algemy Ingredients, SL

Vic (Osona)

Desenvolupament de productes innovadors a partir de microalgues per a la nutrició sostenible.

48

Martí Torrallardona Raventós

Sant Jaume Sesoliveres
(Anoia)

Vins personals. Sinergies en la creació d'una empresa vitivinícola.

50

Ricard Bundó Morgades

Pacs del Penedès
(Alt Penedès)

Sistema d'irrigació intel·ligent i autònom per a l'agricultura sostenible i eficient.

52

Miquel Vila, Mas el Molí del Perer, SC

Vall d'en Bas
(Garrotxa)

Obrador ecològic i sostenible per a la producció de làctics locals i de proximitat.

54

Laura Casanova, Granja Escrigas, SL

Santa Maria de Merlès
(Berguedà)

Plataforma digital de gestió per a allotjaments turístics rurals.

56



Ruralapps-professional

Pàg.

2024 PREMI

Dynamic Scan

Jympa Futuragro, SL

Solució per a la gestió sostenible i eficaç del sòl mitjançant mapatge del terreny i automatització de les eines.

60

2024 FINALISTA

App BestDate

Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries (IRTA)

Eina per seleccionar la data de marcatge correcta per a aliments envasats.

61

2024 CANDIDATURES

Adiveter 4.0

Adiveter, SL

Solucions tecnològiques avançades per optimitzar la producció de pinso.

62

Datafruit

Fruilar SAT 197

Plataforma d'intel·ligència empresarial per a una agricultura eficient i sostenible.

63

Food Radar

Delecta Technologies, SL

Plataforma intel·ligent per transformar el sector de la restauració amb dades precises.

64

PasturApp

Jaume Serra Badia

Aplicació per a la gestió eficient i digitalitzada de ramats.

65

Sucker

Mecàniques Segalés, SL

Solució robòtica per a la gestió eficient del purí i la reducció d'emissions de gasos d'efecte hivernacle.

66

SmartwaterAgro

Aonchip IoT, SL

Solució tecnològica IoT per a l'eficiència en el monitoratge del consum d'aigua i el reg eficient.

67

Honey.AI

Microfy Systems, SL

Microscopi intel·ligent per millorar la qualitat i la salut en el sector apícola.

68

Bopp

Infoporc, SL

Assistent virtual per a una gestió intel·ligent i accessible de les granges porcines.

69

Ruralapps-professional

Pàg.

2024 CANDIDATURES

La Nevateria La Nevateria Alimentària, SLU	Plataforma digital per a la gestió eficient de comandes entre empreses.	70
Green Growth Green Growth	Sistema de monitoratge que optimitza recursos, fertilitzants i pràctiques agrícoles.	71
Imacimus NT Sensors, SL	Eina avançada per a una gestió agrícola precisa i sostenible.	72
Ulbios Water Ulbios Techsens	Optimització de la qualitat de l'aigua mitjançant el monitoratge i la gestió predictiva de riscos.	73
RawData RawData, SL	Plataforma digital per a una gestió agrícola intel·ligent i eficient.	74
Vottun Vottun, SL	Solució innovadora per certificar la reforestació i compensació de CO ₂ .	75
Algaemical Carbon Algaemist, SLU	Solució digital innovadora per a la producció de microalgues i la mitigació de CO ₂ .	76
Agrifood Proof Andifyou, SL	Solució global de rastreig de productes agroalimentaris amb tecnologia de cadena de blocs (<i>blockchain</i>).	77
Livestockguard Pau Villar Yanez	Solució IoT per al monitoratge intel·ligent del bestiar.	78

Ruralapps-ciència ciutadana

Pàg.

2024 PREMI

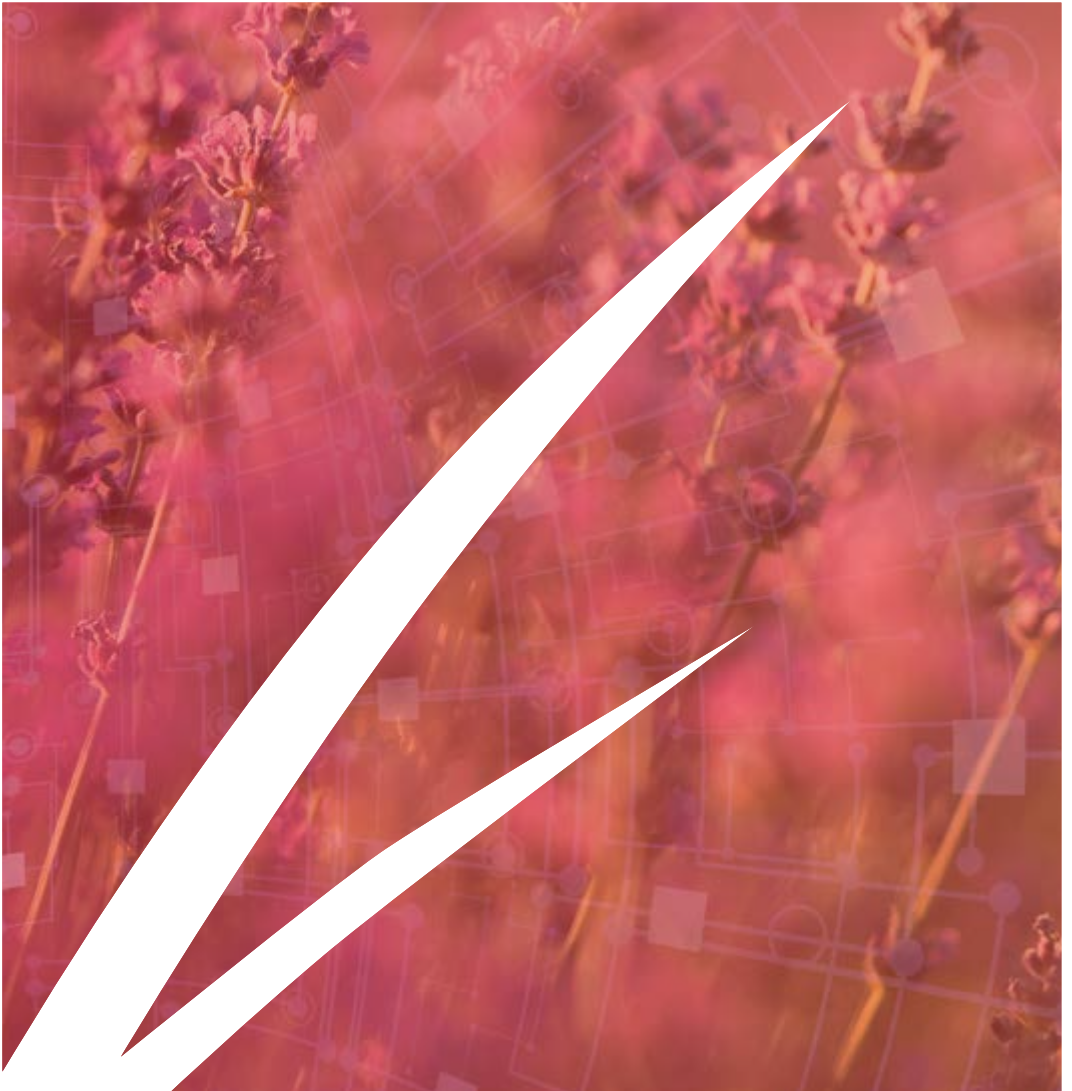
Nasapp Nasapp, SL	Monitoratge, gestió i predicció en temps real d'episodis de males olors combinant ciència ciutadana, IA i tecnologia avançada.	80
-----------------------------	--	----

2024 FINALISTA

Smarterherds Rumiant RD, SL	Plataforma digital per a la millora de l'eficiència i la sostenibilitat del sector primari.	81
---------------------------------------	---	----

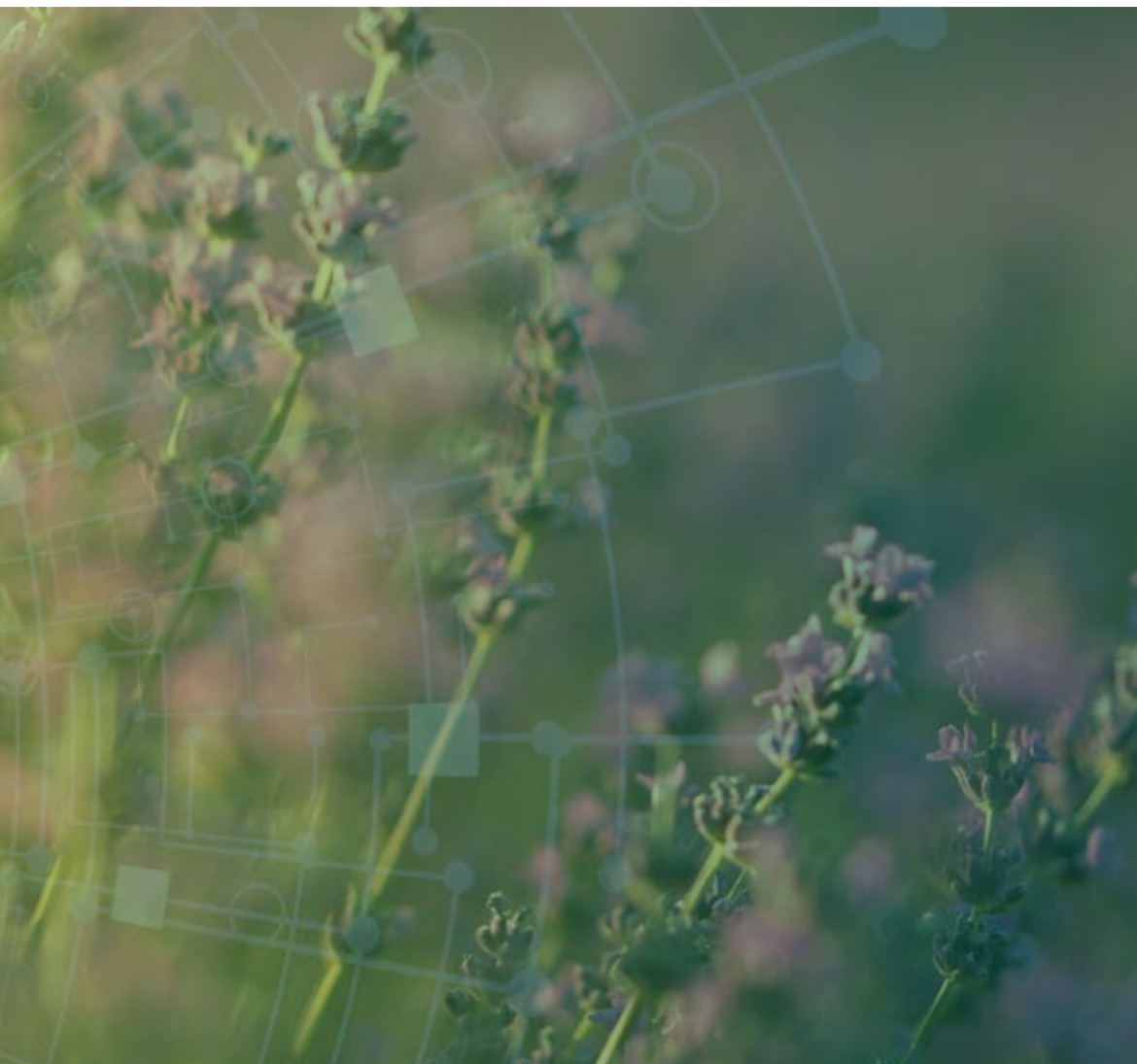
2024 CANDIDATURES

Alerta Velutina Universitat de Girona	Aplicació mòbil de ciència ciutadana per monitorar la vespa asiàtica en els abellars.	82
Proppos Digital Retail BCN, SL	Eina d'intel·ligència artificial per combatre el malbaratament alimentari.	83
Guaitala Agrupació de Defensa Forestal de Subirats	Aplicació d'intel·ligència artificial per a la detecció de columnes de fum en la prevenció i el control d'incendis.	84
Easyrural Easy Rural Software, SL	Plataforma digital de gestió per a allotjaments turístics rurals.	85
Colectiva Colectiva App, SL	Plataforma integral per a la gestió sostenible de serveis de cuina.	86
Guia Obradors de Catalunya Antoni Gutiérrez Vara	Aplicació mòbil per descobrir obradors artesans de Catalunya.	87
Hysteresis Jordi Mèlich Pelegrí	Plataforma web per al monitoratge i la gestió de sensors IoT.	88
Junto al Huerto Juan José Acuña Tabárez	Aplicació mòbil que coordina la venda directa de productes agroalimentaris locals.	89





PREMI PITA





Premi Empresa agrària

Celler La Vinyeta, SL Mollet de Peralada (Alt Empordà)

Celler sostenible que integra l'economia circular, la diversificació i la innovació territorial.
<https://www.lavinyeta.es/ca/celler>

Més enllà d'un celler

La Vinyeta representa un model d'explotació que va més enllà del concepte tradicional de celler, i es fonamenta en els principis de resiliència i arrelament al territori. Situada entre vinyes i dins el terme municipal de Mollet de Peralada, a la comarca de l'Alt Empordà, La Vinyeta combina una activitat tradicional en un entorn natural amb una visió innovadora i sostenible. Aquest projecte adopta un enfocament integral basat en la circularitat, la diversificació i la innovació com a pilars fonamentals de la seva activitat.

El model de La Vinyeta destaca per integrar la tradició vitivinícola amb tecnologies avançades i pràctiques modernes, amb l'objectiu de millorar l'eficiència, reduir l'impacte ambiental i generar valor afegit.

Un model circular i diversificat

Un dels pilars fonamentals de La Vinyeta és el seu compromís amb la circularitat i la diversificació, i ho fa aplicant un model que transforma els residus en recursos i permet tancar el cicle productiu de manera sostenible. Les restes del premsat del raïm s'utilitzen per alimentar les gallines, que alhora produeixen ous i fems emprats per fertilitzar les oliveres. A més, les ovelles pasturen de manera natural entre les vinyes i les oliveres, i així gestionen les

cobertes vegetals, fertilitzen el sòl i proporcionen carn i llana. Paral·lelament, les abelles contribueixen a millorar la biodiversitat i produeixen mel, que es comercialitza directament.

Aquest enfocament integral ha permès a La Vinyeta diversificar l'oferta, que inclou no només vins, sinó també olis, formatges, ous, mel i altres productes de proximitat. A més, el celler ha desenvolupat una activitat enoturística, amb visites a les instal·lacions i tastos, que complementa la producció agrícola i alimentària. També disposa d'allotjament entre vinyes i organitza activitats, com sopars sota les estrelles, concerts i nits d'astronomia.

D'altra banda, des de la Vinyeta es llienen diversos projectes que combinen innovació tecnològica i sostenibilitat ambiental, gràcies a la seva col·laboració amb centres de recerca, clústers, empreses del sector i institucions acadèmiques. Un dels projectes destacats és Visens, que desenvolupa sensors avançats per monitorar i optimitzar les etapes del procés d'elaboració del vi. També hi ha el projecte Bodega Digital, que empra etiquetes RFID per garantir la traçabilitat completa de les ampolles. Altres iniciatives inclouen estudis d'agrovoltisme per combinar la producció agrícola amb energia solar, de manera que augmenta l'eficiència energètica.

tica, i el control biològic de plagues, com la instal·lació d'una torre de nidificació de xoriguer petit en col·laboració amb la Fundació Paisatges Vius. En l'àmbit de la gestió sostenible de l'aigua, han implementat una planta pilot per a la depuració biològica i la reutilització de l'aigua en la mateixa explotació. Finalment, en logística, s'ha creat la cooperativa La Diligència, en col·laboració amb petits productors i entitats socials, per optimitzar la distribució amb criteris sostenibles.

Tradicció vitivinícola amb una visió transformadora

L'origen de La Vinyeta es remunta a l'adquisició de dues antigues vinyes de carinyena i garnatxa per part de la Marta i en Josep, comprades a un antic viticultor del poble. L'any 2006, van començar a elaborar les seves primeres ampolles de vi, i així van iniciar un projecte que, amb el pas del temps, ha crescut significativament fins a esdevenir una iniciativa molt més àmplia i diversificada.

***la vinyeta**





Finalista Empresa agrària

Dones Arrosseres del Delta, SCCL Deltebre (Baix Ebre)

Cooperativa pionera formada per dones que produeixen un arròs únic, sostenible i innovador.
<https://www.arrossenciadeldelta.com/>

Una cooperativa pionera liderada per dones

Dones Arrosseres del Delta és una cooperativa de treball associat fundada el 2022, amb l'objectiu de produir una varietat d'arròs especial, Essència del Delta, que destaca per les seves característiques úniques i la seva producció artesanal. Aquesta cooperativa, formada íntegrament per dones arrosseres, és una de les primeres d'aquest tipus a Europa. És el resultat de l'esforç i la dedicació de sis dones que, unides per la passió pel seu ofici, van decidir formar un projecte que revalorí el paper de decidir les dones en el sector primari. El 27 de gener de 2023 es va signar la constitució oficial de la cooperativa, la qual s'ha consolidat com una referència en la producció i comercialització d'aquest arròs singular. El seu naixement ha significat no només una oportunitat per als integrants, sinó també una manera de donar visibilitat a un col·lectiu que històricament ha estat invisible i oblidat en aquest sector.

L'arròs Essència del Delta és cultivat al cor del Parc Natural del Delta de l'Ebre, una zona única i de gran valor ecològic que forma part de la Reserva de la Biosfera. Aquesta terra, treballada durant més de cent anys, es troba actualment amenaçada per la regressió i la subsidència, uns processos que afecten de manera directa la supervivència del Delta. Les dones arrosseres, en fer-se càrrec d'aquest camp,

també actuen com a activistes, de manera que defensen la preservació d'aquest espai natural i treballen per la seva conservació a llarg termini.

Un arròs únic, fruit de la tradició i la tecnologia

Essència del Delta és una varietat d'arròs autòcton del Delta, amb unes característiques organolèptiques que el fan pràcticament únic. El gra llarg de l'arròs conserva una aroma torrada que perdura fins a l'últim moment de la degustació. El seu sabor lleuger i la textura suau el fan ideal per a una gran varietat de plats, des de saltats fins a amanides, guarnicions de peix i marisc, així com postres innovadores.

La varietat arodelta, cultivada en aquestes terres, és el resultat de més de deu anys de recerca i desenvolupament, una feina que ha estat possible gràcies al treball del departament d'R+D de Semillas Certificadas Castells, SL, una empresa especialitzada en la selecció de llavors. Els mètodes de cultiu innovadors adoptats per la cooperativa inclouen pràctiques sostenibles com la sembra en sec, la cobertura verda, els regs intermitents i l'ús de tecnologia d'última generació. Aquestes tècniques permeten obtenir un producte de qualitat superior i, a més, ajuden a capturar i fixar CO₂ en el sòl, amb la qual cosa es contribueix a mitigar el canvi climàtic. D'aquesta manera, la

cooperativa promou una economia circular, on la integració de pràctiques tradicionals i modernes genera un impacte positiu en el medi ambient.

L'inici d'una cooperativa pionera al Delta El projecte Essència del Delta va néixer el 2022 a partir d'una iniciativa artística vinculada al cultiu d'arròs. Sis dones arrosseres del Delta es van unir per formar la Cooperativa de Treball Associat Dones Arrosseres del Delta, SCCL, amb l'objectiu de visibilitzar el paper de les dones en el sector primari. Més enllà de la producció d'arròs, el projecte pretén reconèixer i valorar les dones que, tot i ser fonamentals en la història del Delta, mai no han rebut el reconeixement que es mereixen.



A més de la producció d'arròs, la cooperativa ha rebut reconeixements i ajudes com els PEAC i ha estat presentada en esdeveniments com la candidatura de Catalunya com a Regió Mundial de la Gastronomia 2025. La seva tasca no només es limita a la producció, sinó també a l'educació, amb activitats pedagògiques que transmeten el coneixement del cultiu de l'arròs a escoles i institucions. L'arròs Essència del Delta és, alhora, un producte de qualitat i un símbol de la força i la determinació de les dones del Delta per garantir un futur més sostenible i just per a la comunitat, de manera que es preservi el patrimoni natural i cultural del territori.



Candidatura a l'empresa agrària **Ecocastells, SL** Deltebre (Baix Ebre)

Integració d'ànecs als arrossars per millorar la producció agrícola de manera sostenible.
<https://ecocastells.com/>

L'èxit de la simbiosi entre ànecs i arrossars

Ecocastells és una empresa dedicada a l'agricultura ecològica que impulsa un projecte innovador al Delta de l'Ebre, on integra la pastura d'ànecs en camps de producció d'arròs. Aquest projecte busca optimitzar el cultiu d'arròs amb la intervenció natural dels ànecs, que participen activament en el manteniment dels camps. La iniciativa combina pràctiques tradicionals amb un enfocament modern d'agricultura sostenible, amb l'objectiu de millorar l'eficiència productiva i la qualitat tant de l'arròs com de la carn d'ànec, destinats al mercat gastronòmic d'alta qualitat.

Integrant tradició i innovació

La incorporació dels ànecs als arrossars suposa una millora significativa en la producció agrícola, ja que permet estalviar costos evitant l'ús d'herbicides, insecticides i una part de la maquinària habitual. Els ànecs tenen un paper fonamental en el control de plagues, com els cargols poma i els crancs americans, que poden danyar els cultius, decidir també en l'eliminació de males herbes. Aquest control natural elimina la necessitat de productes químics, cosa que afavoreix un sistema més ecològic i sostenible. A més, els ànecs fertilitzen el sòl amb les seves dejeccions i l'enriqueixen de manera natural amb nutrients essencials que afavoreixen el creixement de l'arròs.

També contribueixen a millorar l'oxigenació del sòl, ja que remenen la terra mentre busquen aliment entre les arrels i les tiges de les plantes d'arròs, la qual cosa ajuda a mantenir el terreny ben airejat i afavoreix la circulació d'aigua i nutrients. Això permet que l'arròs creixi de manera més saludable i eficaç.

Aquest enfocament es basa en els principis de l'agricultura regenerativa, que promou la biodiversitat i la conservació dels ecosistemes naturals. Els ànecs creen hàbitats favorables per a espècies autòctones com granotes, libèl·lules i marietes, i ajuden a millorar la biodiversitat local. A més, contribueixen a reduir l'impacte ambiental de la producció agrícola, amb la qual cosa promouen una pràctica més respectuosa amb el medi ambient. Així doncs, la integració dels ànecs en els arrossars permet assolir una producció més eficient i sostenible, millorar la qualitat dels cultius i garantir un millor benestar per a les espècies locals.

Quatre generacions de cultiu ecològic

Es tracta d'una empresa arrossera amb quatre generacions d'experiència i més de deu anys dedicada al cultiu d'arròs ecològic al Delta de l'Ebre, que ha destacat per la seva capacitat de transformar terres àrides en zones agrícoles productives.

Amb un ferm compromís amb la preservació del medi ambient, Ecocastells gestiona els seus cultius desenvolupant pràctiques sostenibles i respectuoses amb l'entorn. Aquest enfocament no tan sols garanteix la producció d'un arròs saludable, sinó que també contribueix a la conservació dels ecosistemes del Delta de l'Ebre, de manera que assegura la continuïtat d'aquest patrimoni agrícola.






Candidatura a l'empresa agrària **Cooperativa Mas La Sala, SCCL** Sant Pau de Segúries (Ripollès)

Cooperativa de treball que promou un model d'habitatge i agricultura regenerativa.
<https://www.maslasala.org/>

Una cooperativa amb visió de futur sostenible

La cooperativa Mas La Sala és una cooperativa de treball associat sense ànim de lucre que impulsa una iniciativa d'habitatge i treball sostenibles. Activa des del maig de 2020, compta amb diverses línies de negoci, entre les quals destaquen l'agricultura i la ramaderia regeneratives, l'educació i la divulgació ambiental, el turisme rural i la promoció cultural. A més, la cooperativa adopta un model d'habitatge cooperatiu, atès que ofereix una alternativa residencial comunitària que es presenta com un exemple per a altres projectes rurals amb vocació comunitària en el territori.

Un dels seus objectius principals és fer rendibles les explotacions agroramaderes mitjançant la reducció de despeses i entrades externes (com ara combustibles i matèries primeres), aprofitant al màxim les relacions simbiòtiques entre animals, plantes i vida del sòl a la finca. Aquestes fites s'assoleixen gràcies a coneixements i pràctiques que es basen en una comprensió profunda dels processos naturals, impulsades pels darrers avenços científics i tecnològics, amb la finalitat de regenerar els sistemes alimentaris, econòmics, laborals, socials i culturals.

Un nou model de granja i comunitat

La innovació del projecte rau en la seva diversitat en formats empresarials, ja que no

només se centra en la transformació agrícola i la innovació en el sector primari, sinó que també impacta en el sector terciari de la comarca.

La cooperativa se centra en la producció de verdures i carn regenerativa, i preveu iniciar la venda de fruita, principalment de poma. A més d'aquesta activitat, contribueix a la millora de l'economia local i solidària col·laborant amb productors que comparteixen principis afins. Els seus mercats de distribució se centren principalment en consumidors locals, prioritant l'origen dels productes i establint sinergies amb altres cooperatives i petites empreses de proximitat.

D'altra banda, en l'àmbit ambiental, la cooperativa promou una gestió holística dels animals que s'integra en un paisatge multifuncional, cosa que contribueix a la restauració de l'entorn. Aquesta pràctica augmenta la diversitat a diferents escales i millora l'estructura del sòl, i això n'incrementa el contingut en matèria orgànica, fertilitat i capacitat de retenció d'aigua, la qual cosa enriqueix la qualitat ambiental del paisatge. La promoció de la biodiversitat, tant a escala microbiològica com de flora i fauna, proporciona una millor protecció contra plagues i malalties.

Aquesta dinàmica ecosistèmica genera un sistema resilient capaç de sostenir nivells elevats de producció de carn, fruites i verdures d'alta qualitat i densitat nutricional, alhora que fomenta un aprofitament circular dels recursos de la finca.

Paral·lelament, la cooperativa busca integrar el coneixement local i tradicional amb les tècniques agroecològiques més modernes per restablir el paper de l'agricultor com a agent restaurador i administrador del paisatge, alhora que impulsa l'economia social i solidària (ESS) per mitjà de diverses actuacions. A més, Mas La Sala promou el creixement de la població en zones rurals per contrarestar les tendències d'urbanització. A través de la llibreria La Lluerna, es dinamitza la vida cultural de la comarca, i s'implementa una tasca de di-

vulgació, educació ambiental i allotjament rural que busca conscienciar la població sobre l'emergència climàtica.

Transformació d'una granja convencional a regenerativa

La cooperativa Mas la Sala es troba a Sant Pau de Segúries, un poble del Ripollès, a Girona, dins d'una finca de 60 hectàrees de prats i boscos. Està formada per sis joves —cinc dones i un home— compromesos a consolidar el projecte i a formar les seves famílies en aquesta comunitat.

Aquest projecte va néixer amb l'objectiu de transformar una granja convencional d'engreixament intensiu de porcs i vedells en una granja regenerativa, centrada en la producció hortícola, de fruites i ramadera.



Candidatura a l'empresa agrària **Agrícola Tupinaire, SL** Alguaire (Segrià)

Cervesa ecològica i sense gluten elaborada amb figues de coll de dama.
<https://biofiga.com/mobile/home.html>

Cervesa de figues ecològica i sense gluten

Agrícola Tupinaire produeix una cervesa original, elaborada a partir de figues de la varietat coll de dama, ecològica i sense gluten. Les figues es cultiven seguint els principis de l'agricultura biodinàmica i certificades pel CCPAE, cosa que garanteix una matèria primera de màxima qualitat. Després de la collita, les figues es congelen per assegurar-ne un estoc suficient que permeti subministrar-les durant tot l'any. La cervesa s'elabora a partir de la fermentació d'aquestes figues congela-des, que es combinen amb altres ingredients naturals. Aquest procés dona lloc a un producte final exclusiu que respecta les propietats i el sabor característic de la figa coll de dama. A més, aquest producte està dissenyat per adaptar-se a les intoleràncies alimentàries, com ara la intolerància al gluten. Roc Feliu Morgui, fundador d'Agrícola Tupinaire, és celiàc i va tenir clar des del principi que la cervesa havia de ser apta per a totes les persones adultes, incloent-hi les que comparteixen aquesta malaltia.

Cervesa innovadora i adaptada al nou tipus de consum

La cervesa de figues coll de dama d'Agrícola Tupinaire és una proposta innovadora que respon a les tendències actuals del consum alimentari. D'una banda, aporta un valor afegit a les figues coll de dama,

una fruita de gust dolç i textura melosa. Ara, aquestes figues deixen de ser només un producte agrícola per convertir-se en matèria primera d'un procés d'elaboració exclusiu.

D'altra banda, aquesta cervesa s'adreça a un segment de consumidors que busquen productes naturals, diferents i saludables. La seva elaboració ecològica, sense gluten i amb ingredients naturals de primera qualitat, la fa atractiva per a persones que valoren el consum responsable i alternatiu. A més, la cervesa està pensada per a moments de consum festiu i familiar, de manera que ofereix una opció diferent dins del mercat de cerveses artesanes.

Així, Agrícola Tupinaire aconsegueix no només donar resposta a una demanda creixent de productes especialitzats, sinó també crear un producte innovador que combina tradició i modernitat. Aquesta cervesa representa la diversificació del negoci agrícola, i hi aporta un toc distintiu i únic.

Agrícola Tupinaire: tradició i innovació Agrícola Tupinaire, ubicada a Alguaire (Segrià, Lleida), és una empresa familiar fundada el 1999 per Roc Feliu Morgui. Pioner en el cultiu de figues de la varietat coll de dama a la comarca, en Roc va apostar des dels inicis per una producció ecològica i biodinàmica.

Amb la col·laboració d'una empresa especialitzada i la perseverança de la seva esposa, la Carla, en Roc va impulsar el seu projecte innovador: l'elaboració de la cervesa ecològica i sense gluten feta amb figues coll de dama.

Aquest projecte va més enllà de donar valor afegit a les figues. D'una banda,

dinamitza l'economia local, atès que implica serveis com la conservació en instal·lacions frigorífiques i l'elaboració del producte final. D'altra banda, situa Agrícola Tupinaire com un referent en innovació agroalimentària, ja que fusiona la tradició agrícola amb un producte modern, sostenible i adaptat a les noves demandes del mercat.





Candidatura a l'empresa agrària **Semen Cardona, SL** Cardona (Bages)

Transport de dosis seminals mitjançant un dron no tripulat.
<https://semencardona.com/es/>

Un projecte pioner

Semen Cardona és una empresa catalana especialitzada en la producció i distribució de dosis seminals porcines d'alta qualitat, amb més de vint anys d'experiència en el sector. Fundada l'any 2000 a Cardona (Barcelona), l'empresa s'ha consolidat com un referent en genètica porcina, ja que ofereix solucions personalitzades per a grans explotacions ramaderes i laboratoris especialitzats, tant a escala nacional com internacional. El seu compromís amb la qualitat i l'eficiència la situa com un aliat clau per als clients en la millora genètica dels porcs destinats a la producció de carn.

Un dels principals pilars de Semen Cardona és la seva aposta per la innovació tecnològica. La companyia ha integrat l'ús de la intel·ligència artificial (IA) en el procés de selecció genètica, cosa que permet una anàlisi més precisa dels millors exemplars per a la reproducció. A més, l'empresa ha desenvolupat un projecte pioner al transport de dosis seminals d'alt valor genètic mitjançant drons no tripulats, un sistema que ja ha demostrat la seva viabilitat amb un prototip capaç de lliurar un quilogram de semen refrigerat a una distància de set quilòmetres en només set minuts. Amb l'objectiu de continuar innovant, l'empresa preveu futures millores, com l'augment de la càrrega i l'ampliació de les rutes de transport.

Millora de la bioseguretat

Els beneficis derivats de la innovació tecnològica a Semen Cardona són múltiples i afecten diversos aspectes del sector porcí. L'ús de la intel·ligència artificial i altres tecnologies d'avantguarda ha permès millorar l'eficàcia reproductiva dels animals, amb la qual cosa han augmentat els índexs de fecunditat i ha millorat la qualitat de les ventrades. A més, aquesta innovació redueix els costos de producció i garanteix una traçabilitat més precisa, fet que permet una resposta ràpida davant de possibles problemes sanitaris o de rendiment, i s'assegura, així, una producció més eficaç i sostenible.

Les millores genètiques derivades de l'ús de la IA no tan sols beneficien la productivitat, sinó també el benestar dels animals. La selecció de porcs amb millors característiques genètiques millora la seva salut, la resistència a malalties i la longevitat, la qual cosa redueix l'ús de medicaments i tractaments veterinaris. Això contribueix a una producció més respectuosa amb el medi ambient, atès que minimitza l'impacte ecològic de la indústria porcina i, alhora, fomenta pràctiques més sostenibles en la ramaderia. Aquesta aposta per la innovació ha permès a Semen Cardona consolidar-se com a líder en el sector.

L'empresa ha ampliat les seves instal·lacions i ha establert col·laboracions amb centres de recerca per garantir la millora contínua dels seus serveis. Amb una presència consolidada a Europa, Àsia i l'Amèrica Llatina, Semen Cardona també ha innovat en el transport de dosis seminals amb drons no tripulats, una solució logística que millora el temps de lliurament, redueix la petjada de carboni i augmenta la bioseguretat en disminuir els riscos que estan associats al transport tradicional.

Una companyia d'alta volada

Des que es va fundar, l'empresa ha apostat constantment per la innovació, i ha participat en diversos projectes europeus de

recerca i desenvolupament i ha establert col·laboracions amb universitats i centres d'R+D a escala internacional.

Gràcies a la seva vocació d'innovació, Semen Cardona ha fixat nous estàndards de qualitat, amb un enfocament especial en la logística i la bioseguretat. Això ha portat a la promoció de solucions tecnològiques avançades que optimitzen els processos de producció i a la millora constant dels seus serveis. El compromís de l'empresa amb la innovació i la millora contínua es reflecteix en la seva estratègia de lideratge, amb l'objectiu d'afrontar un futur més eficient i sostenible, sobretot en el transport de mercaderies.





Candidatura a l'empresa agrària Juanola i Simon, SC Rocabruna, Camprodon (Ripollès)

Recuperació de varietats de pomera locals i sinergia amb la ramaderia.

El compromís de Juanola i Simon amb el planeta

L'empresa Juanola i Simon, ubicada al Ripollès, cultiva pomeres de muntanya amb l'objectiu de recuperar varietats autòctones resistents a la sequera i aplicar-hi un enfocament sostenible. Aquesta activitat es desenvolupa a l'explotació agrorramadera ecològica i de muntanya del Mas la Capallera, a Rocabruna (Camprodon), on també es fomenta la biodiversitat i la convivència harmònica amb el ramat oví. L'empresa està formada per Jordi Juanola Costa, ramader i soci treballador, i Núria Simon Bartomeus, enginyera agrònoma i sòcia capitalista. Junts aporten una combinació de coneixement tècnic i experiència pràctica, essencial per dur a terme el projecte amb èxit.

Els membres de Juanola i Simon treballen amb una profunda convicció sobre la importància de la seva activitat, tant pel seu valor productiu com per l'impacte positiu que té en la gestió del territori. Aquesta visió els impulsa a innovar constantment i a millorar els seus processos, fet que els permet destacar en el sector i assegurar la sostenibilitat i la continuïtat del projecte.

Molt més que pomeres de muntanya L'objectiu principal de Juanola i Simon és diversificar la seva activitat amb la plantació d'1,47 hectàrees de pomeres locals,

que complementen la iniciativa de recuperació de l'ovella roja del Rosselló. El 2019, van decidir substituir la raça predominant al ramat, la lacona, per l'ovella roja del Rosselló, una raça autòctona històricament arrelada al territori però actualment en perill de desaparició. Amb aquesta estratègia, l'empresa combina la recuperació d'espècies locals amb la conservació del patrimoni genètic i cultural de la zona.

La plantació de pomeres es va iniciar el 2021, amb una mitjana d'una seixantena d'arbres plantats anualment. L'empresa va seleccionar 25 varietats autòctones per evitar-ne la desaparició, amb l'objectiu de convertir-se en un "reservori" genètic local. Els arbres, empeltats sobre peus semivigorosos resistents a la sequera, es disposen en un espai ampli de 8 x 6 m per integrar la producció de fruita amb la pastura. Actualment compten amb 254 arbres, però preveuen que no produiran les primeres pomes fins que hagin passat set anys des de la plantació. Aquesta explotació es caracteritza pel seu caràcter extensiu, ja que els arbres creixen de manera natural amb intervencions mínimes. Les pomes de muntanya que obtenen presenten un color potent, una textura cruixent i un gust dolç. Tot i que la producció és limitada, l'enfocament prioritza la qualitat per sobre de la quantitat.

El projecte està orientat tant a la venda de pomes fresques com a la seva transformació en productes derivats com ara sucs, confitures, sidra i altres elaboracions. A llarg termini, es planteja la creació d'un obrador compartit a les comarques gironines per fomentar la generació de llocs de treball i contribuir a la fixació de la població al territori. A més, es preveu organitzar jornades i tallers dedicats a la conservació genètica i a la divulgació de les varietats locals de poma, amb l'objectiu de conscienciar i implicar la comunitat en la preservació del patrimoni agrícola local.

Sinergies entre la pastura i els arbres fruiters per obtenir beneficis

La plantació de pomeres de Juanola i Simon va més enllà de la simple producció de fruita, ja que integra innovacions en diversos àmbits. En primer lloc, han creat sinergies entre la pastura del ramat i els arbres fruiters, aprofitant una mateixa su-

perfície en dues dimensions: s'empra el bestiar com a font d'adob natural i, alhora, per al control ecològic de l'herba. Aquest enfocament sostenible contribueix a la gestió eficient dels recursos.

En segon lloc, l'empresa treballa en la conservació dels recursos genètics de les varietats locals de pomera, i ho fa col·laborant estretament amb el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. A més, es dedica a divulgar el valor cultural i els usos tradicionals de les varietats autòctones de poma de muntanya, i s'encarrega d'organitzar jornades i tallers sobre tècniques com la poda, l'adobament i els empelts.

A l'últim, Juanola i Simon destaca per implementar un sistema de cultiu de fruiters ecològic, sobretot dissenyat per afrontar els reptes del canvi climàtic, amb la qual cosa reafirma el compromís amb la sostenibilitat i la innovació en el sector agrícola.





Premi Agroindústria

Fustes Sebastia, SL

Rialp (Pallars Sobirà)

Producció sostenible de fusta amb tecnologia avançada i de proximitat dels boscos pirinencs.
<https://sebastia.eu/inici/>

Un nou model sostenible de producció de fusta

Fustes Sebastia és una empresa familiar amb una llarga tradició, ubicada a Rialp, a la comarca del Pallars Sobirà. La seva activitat inclou des de la gestió i explotació forestal fins al muntatge en obra. A més, l'empresa aprofita i comercialitza els subproductes derivats de la transformació de la fusta, com l'estella, els encenalls, l'escorça i les serradures, i així garanteix el tancament del cicle material.

L'empresa s'ha distingit sempre per seguir un model de negoci sostenible i recentment ha impulsat diverses accions orientades a respectar el medi ambient, millorar l'eficiència energètica i reduir la seva petjada de carboni. D'aquesta manera, contribueix a una producció de fusta més eficient energèticament i a la comercialització de productes de proximitat.

Tecnologia, sostenibilitat i proximitat en la indústria de la fusta

Un dels projectes més innovadors de Fustes Sebastia ha estat la instal·lació d'una nova línia de fabricació de bigues laminades, així com l'adquisició d'una caldera d'estella forestal i de dos nous assecadors de fusta. Amb aquesta nova infraestructura, l'empresa se situa al capdavant a Catalunya en la producció de bigues laminades amb fusta exclusivament dels

boscos dels Pirineus. A més, s'han instal·lat sistemes d'energia solar fotovoltaica d'autoconsum per subministrar l'energia necessària a les noves instal·lacions de manera més sostenible. Amb aquest conjunt de millores, l'empresa ha avançat cap a un model que integra l'eficiència i l'economia circular, i pot oferir un servei de qualitat, sostenible i de proximitat.

Fustes Sebastia també desenvolupa diverses iniciatives en els àmbits social, mediambiental i econòmic per generar valor compartit. Entre les seves accions més destacades, hi ha la promoció d'una gestió sostenible dels boscos, ja que l'ús exclusiu de fusta dels Pirineus no només garanteix una fusta d'alta qualitat, sinó que també contribueix a la neteja i explotació forestal, cosa que redueix el risc d'incendis i afavoreix l'equilibri sostenible del territori. Aquest enfocament també disminueix la petjada de carboni associada al transport. A més, l'empresa reivindica la comarca com a sector industrial, i promou la diversificació de l'activitat laboral per mitjà d'un model econòmic que aposta pel territori i l'ús estructural de la fusta, aprofitant les seves característiques excepcionals: la durabilitat i la qualitat.

A més, tots els productes disposen de la certificació CE, la qual cosa assegura la qualitat en el control de la producció, i

gran part de la fusta prové de boscos amb certificació PEFC. Socialment, aposten per l'educació i la recerca en la matèria primera, els processos de producció i la conscienciació de la societat, col·laborant de manera activa amb diverses universitats, centres de recerca i associacions.

Més de 60 anys de tradició familiar

Fustes Sebastia es va fundar al Pirineu de Lleida el 1954 i és el resultat d'una sòlida tradició familiar que s'ha mantingut fins a l'actualitat. Els productes derivats de la

seva activitat industrial es comercialitzen arreu d'Espanya, tot i que majoritàriament es distribueixen a Catalunya. L'empresa va començar fabricant estructures de fusta (cobertes i forjats) per al mercat local. Amb el temps, la seva consolidació i l'adopció de tecnologia avançada li van permetre expandir la seva àrea de distribució. Després de la crisi de 2008, que va marcar un punt d'inflexió, Fustes Sebastia va dur a terme diverses inversions estratègiques que li van permetre diversificar els seus serveis i continuar creixent.





Finalista Agroindústria

Casa Amella Bio Food, SLU

Artés (Bages)

Alternativa sostenible als ous a partir de l'aigua de cigrons ecològics.
<https://casaamella.com/>

Alternativa vegetal als ous

Casa Amella Bio Food és una empresa familiar amb vint anys d'experiència en el sector de l'alimentació ecològica. Està especialitzada en la producció d'aliments locals i saludables, i aposta per la innovació per satisfer la creixent demanda de productes d'origen vegetal. La seva missió és desenvolupar aliments que utilitzin menys recursos naturals i tinguin un impacte positiu tant en la salut com en el planeta. El seu nou producte innovador, Aquafaba Bio, és un ingredient que permet substituir l'ou en una àmplia varietat de receptes, tant salades com dolces, i que es pot usar en diversos àmbits culinàris.

Aquafaba® conté hidrats de carboni, un alt contingut en proteïnes i substàncies vegetals. S'obté a partir de la cocció dels cigrons i d'un procés d'R+D per a la concentració posterior de l'aigua de cocció per millorar-ne la usabilitat. L'Aquafaba es pot emprar de la mateixa manera que els ous o les clares d'ou, i destaca per la seva qualitat i eficàcia a l'hora de muntar a punt de neu, de manera que ofereix avantatges competitiu en el mercat.

Revalorització dels cigrons anant cap a la innovació sostenible

Aquafaba® és un producte derivat de la revalorització de l'aigua de cocció dels cigrons ecològics i 100% locals de Casa

Amella. Aquest procés permet aprofitar un subproducte i evitar, alhora, l'ús de nous recursos naturals. A més, es manté una integració fàcil en les receptes existents.

Considerant que els cigrons ecològics presenten una petjada de carboni més baixa en comparació amb els ous i que no es desaprofita cap component durant la producció dels cigrons (s'envasen cuits en envasos de vidre i s'elaboren productes com paté i hummus), l'aprofitament de l'aigua de cocció per a la producció d'Aquafaba® garanteix la sostenibilitat del procés productiu. Aquest enfocament implica un estalvi econòmic i energètic considerable.

A més, Aquafaba® ofereix una alternativa per a persones al·lèrgiques a l'ou o en dietes baixes en greix, atès que no conté colesterol ni greix, i redueix així les calories de les receptes. A més, elimina el risc de patògens com la salmonel·la, i, per tant, és una opció segura en preparacions de productes com ara la maionesa.

Aquafaba® ofereix una funcionalitat completa, una proteïna d'alta qualitat i un sabor neutre. Es presenta com l'ingredient ideal, tant per a usos domèstics com industrials, per reemplaçar els ous i millorar la textura, el sabor i el rendiment d'una àmplia gamma de productes alimentaris,

que inclouen productes enforats, dolços, còctels, salses i alternatives a la carn. Actualment, s'exporta a Suïssa, Bèlgica, els Països Baixos, Itàlia, Bulgària i França, i està en procés d'entrada al mercat del Regne Unit.

Empresa familiar amb una visió de futur

Casa Amella és una empresa familiar amb un equip de vint professionals i una fàbrica situada a Artés, Barcelona, compromesa amb la salut de les persones i la reducció de l'impacte ambiental. Disposa d'unes instal·lacions modernes, on s'empren materials sostenibles com la fusta, la pintura ecològica i la il·luminació amb leds, i substitueix progressivament la seva flota de vehicles per models híbrids i elèctrics.

Els productes són d'origen local i es fabriquen amb pocs ingredients, la matèria primera dels quals prové en part de fundacions de reinserció laboral, com la Fundació Mans i Horts del Món, de Sant Benet de Bages. L'empresa també col·labora amb agricultors locals, i així afavoreix l'economia rural i redueix la petjada de carboni del transport d'aliments.

L'any 2022, l'empresa va mesurar una petjada de carboni baixa i va establir objectius de millora, incloent-hi la inversió en maquinària per reduir les pèrdues de producció. També té com a prioritat actualitzar la flota externa i compensar les emissions que no es poden reduir, amb la finalitat d'apropar-se a un model net zero.





Accèssit a l'agroindústria

El ES Im-Perfect Food, SL

El Prat de Llobregat (Baix Llobregat)

Empresa social dedicada a reduir el malbaratament alimentari mitjançant conserves veganes sostenibles.

<https://esimperfect.com/>

Empresa social per a la reducció del malbaratament alimentari

ES Im-perfect Food és una empresa social activista dedicada a la producció de conserves de qualitat, totalment veganes, i compromesa amb la sostenibilitat social i ambiental. Disposa d'un centre de producció a Catalunya, un espai destinat a la transformació d'excedents alimentaris, la reducció del malbaratament i la inclusió social. Aquest centre també actua com un *hub* per a la creació de projectes i com a plataforma pedagògica per conscienciar sobre la prevenció de pèrdues alimentàries.

L'empresa elabora diverses gammes de conserves vegetals utilitzant excedents i fruites i verdures imperfectes. Els seus productes, completament naturals, destaquen per l'alt contingut de fruita i verdura, a més de ser sense al·lèrgens, sense gluten, sense lactosa i vegans.

Innovació social i sostenibilitat alimentària

La innovació d'ES Im-perfect Food es fonamenta en la creació d'un espai multifuncional amb impacte social, econòmic i ambiental. El seu objectiu principal és reduir les pèrdues i el malbaratament alimentari, al mateix temps que actua com a plataforma pedagògica per sensibilit-

zar sobre aquesta problemàtica. A més, funciona com a central de compres de productes fora del circuit comercial, especialment d'aquells provinents del sector primari.

L'espai també facilita sessions de treball col·laboratives entre el sector primari i el centre de transformació per desenvolupar solucions innovadores i efectives en la lluita contra les pèrdues alimentàries. Aposta per la transició cap a energies renovables, l'aprofitament d'aigua i la incorporació de maquinària de tecnologia avançada per aconseguir un procés més sostenible.

Al centre de transformació s'elaboren conserves de qualitat com patés vegetals, mermelades i salses, a partir de fruites i verdures nutritives i segures que han estat descartades pel mercat comercial per motius estètics o de preu. D'aquesta manera, es recuperen aquests productes i es reintrodueixen a la cadena de valor, i se n'evita el malbaratament. A més, les fruites i verdures utilitzades són de proximitat i de temporada, cosa que contribueix a un model agroecològic més sostenible, local i socialment responsable.

El centre també se centra en la generació d'oportunitats formatives i d'inserció

sociolaboral per a persones en situació de risc d'exclusió social. Aquestes persones, provinents de col·lectius diversos, adquireixen coneixements tècnics del sector de la transformació alimentària, així com habilitats transversals i socials aplicables a qualsevol àmbit laboral. L'equip de treball i la metodologia emprada en aquest espai estan enfocats a l'empoderament de les persones, amb l'objectiu de fomentar la seva inserció al mercat laboral ordinari.

Trajectòria de deu anys

Espigoladors va néixer el 2014 i, anys després, es va constituir com a fundació amb la missió de proposar un mo-

del transformador basat en l'economia circular i el triple impacte, per afrontar els reptes socials i ambientals. El 2021, van crear una identitat pròpia, Im-perfect Food, per desenvolupar una línia d'inserció sociolaboral.

El centre de producció, ubicat al Prat de Llobregat i amb una superfície d'uns 1.000m², té maquinària d'alta capacitat i diversos espais destinats a itineraris pedagògics, una sala de formació i zones polivalents per a activitats inclusives amb persones i organitzacions de diversos sectors. L'energia emprada és elèctrica, i es preveu la instal·lació de plaques fotovoltaïques per afavorir la sostenibilitat.





Candidatura a l'agroindústria

L'Horta Ferments, SL

L'Esquirol (Osona)

Elaboració d'aliments fermentats amb productes locals per conservar-ne les propietats naturals.

<https://ensoferments.cat/>

Fermentació amb productes locals

L'Horta Ferments és una empresa ubicada al Cabrerès, al nord de la comarca d'Osona, que es dedica a l'elaboració manual d'aliments fermentats i vius, amb les herbes i hortalisses cultivades en les seves pròpies terres, sota el nom comercial Enso Ferments. El seu objectiu principal se centra a conservar les propietats naturals dels aliments mitjançant tècniques de fermentació que no alteren les seves característiques originals.

Els productes fermentats aporten una gran varietat de beneficis gràcies a les seves propietats probiòtiques, que contribueixen a millorar la salut intestinal, reforçar el sistema immunitari, equilibrar la flora bacteriana i facilitar la digestió. Aquests productes, obtinguts mitjançant un procés de fermentació, poden ser consumits directament o incorporats en receptes com amanides i altres plats, on enriqueixen el valor nutricional i probiòtic de les preparacions.

Productes fermentats amb tècniques naturals

A L'Horta Ferments, es prioritza l'elaboració de productes que respectin i preservin al màxim les propietats naturals dels aliments. Per això, els seus productes no se sotmeten a processos de pasteurització ni

filtració, i així, es garanteix que conserven la seva estructura i qualitat de manera natural.

La tècnica utilitzada per conservar les verdures és la lactofermentació, un mètode ancestral que, tot i ser poc comú al territori català, ofereix grans avantatges, tant pel que fa a l'eficiència energètica com als beneficis per a la salut derivats de les propietats probiòtiques dels aliments.

Entre els productes elaborats per L'Horta Ferments hi ha la kombutxa, una beguda fermentada sense alcohol a base de plantes naturals, disponible en varietats com citron, menta i thymus, cadascuna amb propietats específiques. A més, l'empresa produeix lactofermentats a partir d'hortalisses de proximitat, que passen per un procés de fermentació natural, com el xucrut i el kimtxi.

Trajectòria

L'Horta Ferments és una petita empresa de sis persones que va néixer arran de la pandèmia i que va créixer exponencialment. Actualment produeixen i distribueixen de manera pròpia principalment a Catalunya, tot i que també fan enviaments a la resta de l'Estat i Europa.

Els membres de l'empresa tenen un interès comú per les fermentacions, l'horticultura,

les tasques manuals, els vegetals i els microorganismes que en formen part, així com per la vida rural, la qual cosa els ha permès desenvolupar i produir productes que respecten els principis naturals al llarg del seu procés de fabricació.





Candidatura a l'agroindústria

COPIRAL, SL Agramunt (Urgell)

Revalorització de subproductes lactis per produir pinsos de gran valor nutricional.
<http://www.copiral.com/>

Revalorització de subproductes lactis

Copiral és una empresa ubicada a Agramunt que es dedica a la valorització de subproductes alimentaris no aptes per al consum humà i que acaba d'implementar un nou sistema de tractament, mitjançant la creació d'una nova línia de producció. És un procés d'assecatge que parteix d'una matèria primera líquida i la transforma en sòlida, i pren com a base una sèrie de subproductes lactis d'origen animal, com diversos tipus de llets i iogurts.

La implementació d'aquesta tecnologia representa un avenç en la producció de matèries primeres per a pinsos. Són tècniques ja utilitzades en la indústria alimentària, però encara poc aplicades en la producció d'aliments per a animals al territori català.

Pinso innovador amb avantatges respecte de la matèria líquida

Per elaborar aquest producte innovador, es parteix d'una sèrie de subproductes làctics d'origen animal, en els quals es troben diversos tipus de llet i iogurts, i se n'obté un concentrat. Posteriorment, el producte resultant s'asseca amb l'objectiu d'extreure'n pràcticament tota l'aigua restant, emprant la tècnica *Spray Dryer*, a través dels aparells homònims dissenyats. El producte obtingut és una pols rica en greixos i proteïnes, amb una aroma agra-

dable, que empra com a matèria primera per fabricar pinsos complets destinats a mamífers lactants, ja que el seu alt valor nutricional n'afavoreix el creixement.

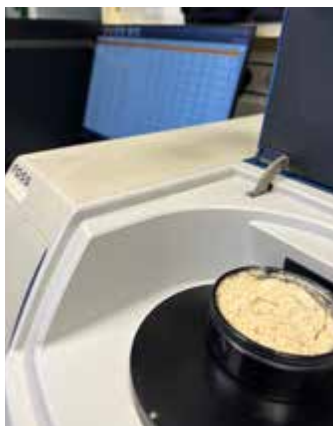
Pel que fa a les característiques químiques, es tracta d'un producte totalment sec, amb un contingut d'humitat inferior al 5%, cosa que n'augmenta la durabilitat. Aquest factor és especialment favorable per a la seva conservació, ja que no requereix inversions en sistemes de refrigeració, a diferència de la matèria líquida original.

Una trajectòria de gairebé trenta anys

L'empresa va començar la seva activitat l'any 1995, i es va centrar a cobrir les necessitats ambientals d'una marca líder en la producció de iogurts, alhora que gestionava la retirada dels seus subproductes caducats o bé descartats a fàbrica. Des d'aleshores, ha compartit la seva experiència i professionalitat en la transformació d'excedents alimentaris amb altres productors del sector.

Copiral es distingeix per la ferma convicció que la valorització és clau per protegir el medi ambient. Els productes rebutjats que entren a Copiral, SL, per ser revaloritzats inclouen productes caducats retirats de cadenes de distribució i venda, articles retirats per problemes d'etiquetatge o

impressió, productes no conformes amb els estàndards de qualitat de la fàbrica i excedents generats per campanyes promocionals.





Candidatura a l'agroindústria

Mas Vidal, SCP

Vilademuls (Pla de l'Estany)

Recuperació de tradicions catalanes a partir de l'elaboració artesanal d'embotits.
<https://www.masvidal.net/ca>

Molt més que una explotació agrícola i ramadera

Des de Mas Vidal s'impulsa un projecte amb l'objectiu de recuperar i promoure els valors tradicionals de la cultura catalana que s'han anat perdent al llarg del temps. Aquesta iniciativa inclou l'elaboració artesanal d'embotits de vedella i, en menor mesura, de porc, tot integrant la lluita contra el malbaratament alimentari. Per aconseguir-ho, es treballa en la innovació i el tractament de les canals seguint mètodes tradicionals, amb la finalitat de comercialitzar-ne un percentatge molt més alt, aprofitant parts que abans no es destinaven a la venda.

La família Ginabreda lidera actualment aquesta explotació agrícola i ramadera, situada a Sant Esteve de Guialbes, al Pla de l'Estany. Els seus orígens i el seu vincle amb la pagesia estan estretament relacionats amb Can Vidal, una masia amb una història que es remunta a l'any 1290, i que ha donat nom al mas actual.

L'explotació combina diverses activitats: conreus de cereals i farratges, una granja de boví d'engreix, una de porcí integrat, turisme rural i un obrador carni. Inicialment, l'obrador es va concebre per preparar i vendre la carn del seu propi bestiar com a productes de proximitat. No obstant això, l'èxit assolit ha permès

establir col·laboracions amb altres ramaders locals, de manera que l'obrador s'ha convertit en un espai compartit que facilita la comercialització de la seva carn de vedella.

Innovació sense perdre les tradicions catalanes

Mas Vidal aposta per l'explotació de boví d'engreix, i ho fa treballant amb vedells d'encreuats procedents d'explotacions lleteres on són deslletats de manera precoç. Recentment, Mas Vidal ha començat a compartir el seu obrador amb altres productors locals. D'una banda, ha incorporat l'engreix de vedells Angus d'una granja lletera propera, i així fomenta un cicle econòmic local i col·laboratiu. D'altra banda, col·labora amb Wagyu de l'Empordà i innova amb aquesta raça d'origen japonès, coneguda per la tendresa, el sabor i l'alt contingut en greixos omega 3, 6 i 9.

Un dels objectius principals del projecte és l'aprofitament total de les canals de vedella. D'aquesta manera s'augmenta el benefici econòmic, es maximitza el rendiment de les canals i es redueix el malbaratament alimentari. Per obtenir el màxim rendiment de la canal, es treballa com es feia antigament, amb els ulls d'altres cultures o, fins i tot, cedint pas a la innovació i arribant a parts que, fins ara, no tenien sortida al taulell. Així s'aprofiten les parts menys comer-

cials de l'animal per elaborar xoriços, fuets, baiones i sobrassada.

Així doncs, a partir de l'elaboració artesanal i la comercialització de quilòmetre zero d'embotits d'alta qualitat, es volen donar a conèixer parts de la canal de boví que fins avui no tenien sortida al mercat, perquè s'havia perdut la tradició del tall o bé perquè segons l'origen pot causar certa repulsió al consumidor, com els peus de vedella, el fetge o les tripes (*callos*).



Recuperació i innovació gastronòmica

A més de buscar nous talls de parts poc conegudes, també s'està treballant per donar noms propis catalans a aquests talls o parts de la canal que en altres parts del món són ben coneguts, però que aquí s'han perdut o no s'han conegut mai.

Així doncs, la passió i el compromís de la família Ginabreda amb la preservació de les tradicions locals i la promoció de la gastronomia catalana per mitjà dels seus productes innovadors i d'alta qualitat són un exemple d'emprenedoria que aposta per la sostenibilitat i la vertebració del territori.





Candidatura a l'agroindústria

The Qiplant Project, SL

Navata (Alt Empordà)

Combinació de tradició i ciència en el desenvolupament d'infusions amb plantes medicinals.
<https://www.qiplantb3.com/>

De la tradició de les plantes medicinals a la innovació

Qiplant B3 és una empresa de nova creació, innovadora en el món de les plantes medicinals, que integra tradició i ciència, nascuda el març de 2023 a Navata (Alt Empordà).

Es dediquen a l'elaboració de productes d'alta qualitat a partir de plantes medicinals de la tradició remeiera (infusions, unguents i extractes vegetals) des d'una òptica altament tecnificada i fonamentada en el major rigor científic. Alhora, lluiten per aconseguir que la totalitat dels seus proveïdors siguin explotacions agràries petites, que ofereixin preus justos per a la seva producció i estableixin llaços de cooperació basats en la confiança mútua i a llarg termini. Actualment, aquest fet només es pot assegurar en el 45,8% del seu consum de plantes. La resta procedeix de llocs de producció al més a prop possible de Qiplant B3 i, si pot ser, de producció ecològica.

També disposen d'una línia de negoci dedicada a l'educació i la divulgació, centrada en temes relacionats amb les plantes medicinals i aromàtiques mediterrànies, la salut personal des del punt de vista de la fitoteràpia integrativa i la voluntat de compartir els seus coneixements i descobriments científics amb la població general.

Infusions micronitzades solubles

Qiplant B3 ha desenvolupat una línia d'infusions micronitzades solubles amb l'objectiu de maximitzar els beneficis per als consumidors. Aquestes infusions exposen la màxima superfície de la planta a l'aigua, de manera que n'alliberen els principis actius i en milloren la disponibilitat. A més, es pot optar per consumir el lleuger solatge que es genera, cosa que n'augmenta els efectes gràcies a la ingestió directa de les plantes presents a cada infusió. Les infusions es troben classificades segons set centres funcionals: cognitiu i neuronal, regulador i immunitari, respiratori, circulatori, digestiu, hormonal, i estructural i dèrmic.

Aquest projecte enfocat a les infusions solubles destaca per dos grans beneficis. El primer és el residu zero, atès que no es generen residus ni s'utilitzen bossetes o envasos secundaris; l'únic rastre és un lleuger solatge opcional de consumir. No obstant això, amb un compromís ferm amb la sostenibilitat, cada infusió va acompanyada d'un prospecte que n'explica la composició i els beneficis.

D'altra banda, Qiplant B3 destaca per la qualitat dels seus productes. Les infusions es preparen amb plantes medicinals de proximitat, micronitzades per maximitzar l'extracció de les molècules bioactives responsables dels seus efectes. Aquest pro-

cés garanteix un producte pràctic, efectiu i respectuós amb el medi ambient.

Beneficis de la innovació i aplicació del concepte “B3”

Qiplant B3 aposta per l'agroecologia i les agricultures regeneratives per revaloritzar els conreus de secà a Catalunya, amb un alt valor afegit en plantes aromàtiques. Empra tecnologies com el reg i la teledetecció per optimitzar l'ús d'aigua i la recollida. Les seves infusions es basen en una rigorosa investigació científica i mantenen alts estàndards de seguretat alimentària, gràcies a la seva experiència farmacèutica. El cultiu ecològic fomenta la biodiversitat, mentre que el procés productiu segueix principis de circularitat i de residu zero. A més, es

compromet amb el treball digne i la igualtat de gènere, i investiga millores en l'extracció dels principis actius en col·laboració amb centres de recerca.

Alhora, Qiplant B3 aplica el concepte “B3” a tota la seva cadena de valor, i per dur-ho a terme es basa en la combinació de la tradició i els coneixements científics actuals. Els seus productes estan fonamentats en estudis científics d'alta qualitat, amb l'objectiu de millorar i actualitzar els coneixements tradicionals, i es descarta allò que no es pot validar científicament. A més, l'empresa busca generar un triple benefici: oferir productes de màxima qualitat als seus clients, impactar positivament en la comunitat i cuidar el medi ambient.

Qiplant_{B3}





Premi

Jove emprenedor/a innovador/a

Pol Collell, Distribucions Làctiques Osona, SL L'Esquirol (Osona)

Combinació de tradició, innovació i sostenibilitat per oferir productes làctics locals de qualitat.
<https://www.lavaqueria.cat/>

Apropament dels productes al territori

La granja El Campgran, situada a Sant Martí Sescorts (L'Esquirol, Osona), és una granja familiar de producció lletera que va començar a funcionar el 1982. Un dels objectius d'aquest projecte és instal·lar una parada de productes làctics a peu de carretera, a la C-153, que, passa a tocar de l'explotació.

Malgrat que La Vaqueria participa activament en diverses fires arreu de Catalunya, aquesta presència no és suficient per als seus clients, que des de fa temps reclamen un espai físic on puguin adquirir regularment els seus productes de proximitat. La ubicació de la granja permet donar resposta a aquesta demanda i, al mateix temps, esdevé un punt estratègic per captar el flux de visitants que el Collsacabra atreu cada cap de setmana. Així, La Vaqueria no només ofereix una imatge més propera de la seva activitat, sinó que també contribueix a acostar les persones al territori.

La Vaqueria impulsa la qualitat i la innovació

Per aportar un valor afegit a la llet produïda per La Vaqueria, l'any 2009 es va iniciar el procés de pasteurització de la producció pròpia. En un principi, aquesta llet es comercialitzava per mitjà de màquines expenedores, però actualment es destina a la

gran indústria alimentària, on s'empra per elaborar plats preparats.

Gràcies a aquesta modernització, van poder avançar en termes de seguretat alimentària. La Vaqueria disposa d'un sistema d'implantació de prerequisits i d'un Pla d'anàlisi de perills i punts de control crític (APPCC). Aquest sistema, combinat amb la formació periòdica del personal en bones pràctiques, garanteix que el producte final sigui completament segur i altament competitiu.

Un altre tret característic de La Vaqueria és la implementació d'un sistema de munyida automatitzada amb robots a la granja (2021). Un cop les vaques s'adapten a aquest sistema, són elles mateixes les que decideixen quan volen ser munyides. El robot, a més, analitza les necessitats nutricionals de cada vaca i li subministra l'alimentació adequada. Paral·lelament, registra i controla tots els paràmetres de la llet produïda, així com possibles canvis en el comportament de l'animal. Aquesta informació resulta essencial per millorar tant el benestar dels animals com la qualitat de la llet.

Pionera en genètica i compromesa amb la sostenibilitat

Des dels seus inicis, ha estat una de les granges punteres en millora genètica a Catalunya. A més, en els concursos de raça

frisona dels anys 2002, 2023 i 2024, va aconseguir el guardó de millor criador de Catalunya.

A La Vaqueria, la innovació ha estat sempre un pilar fonamental per impulsar el creixement i la competitivitat. Aquesta aposta es basa en el respecte pel medi ambient, la promoció d'un model de creixement sostenible i el compromís de garantir el màxim benestar i reconeixement

per a tots els treballadors i treballadores de l'empresa.

En conseqüència, s'aposta per la sostenibilitat mitjançant l'aplicació d'una economia circular en la manera de fer, mentre es dona suport als ramaders locals de proximitat. Això no només contribueix al desenvolupament econòmic de l'entorn, sinó que també ajuda a reduir la petjada de carboni associada al transport de mercaderies.





Finalista Jove emprenedor/a innovador/a

Raul Reyes, Jumpets Group, SL

Sant Iscle de Vallalta (Maresme)

Producció d'insectes mitjançant la tecnologia per a l'alimentació animal i la gestió dels residus.

<https://insectius.com/es/>

La revolució de l'alimentació a través dels insectes

Jumpets Group, coneguda comercialment com Insectius, és una empresa fundada el juny de 2022 amb la missió de transformar la cadena alimentària. Es dedica a la cria, alimentació, reproducció i comercialització d'insectes, amb l'objectiu de fomentar alternatives més sostenibles, rendibles i segures per a la producció d'aliments per a animals, garantint la qualitat i la salut de les persones i els animals.

Insectius fa servir *Tenebrio molitor*, un insecte ric en proteïnes i nutrients, per a l'alimentació d'ocells, en l'aquicultura i en la producció de pinso i adob orgànic. A més, extreu quitosà del seu exoesquelet, un polímer biodegradable amb aplicacions en tecnologia, farmacologia i cosmètica.

Tenebrio molitor se situa com una solució sostenible gràcies a la seva alta eficiència i baixa demanda de recursos, ja que destaca pel fet d'ocupar un espai mínim i requerir molt poca aigua en la seva cria.

Innovació circular i avenç tecnològic en la producció de *Tenebrio molitor*

Insectius destaca en l'àmbit de la innovació perquè, en la producció de *Tenebrio molitor*, integra intel·ligència artificial (IA) i tec-

nologies avançades, i aporta un alt grau de novetat al sector biotecnològic.

L'empresa ha desenvolupat un programa d'intel·ligència artificial (IA), entrenat amb 10 TB de dades, que detecta plagues, pupes, i analitza el cicle de vida de l'insecte. Aquest sistema automatitza processos clau mitjançant càmeres d'alta resolució, sensors i màquines intel·ligents, i això permet un monitoratge eficient, l'optimització del temps de producció i la presa de decisions intel·ligents. L'ús d'aprenentatge automàtic (*machine learning*) assegura la millora contínua, augmenta l'eficiència i redueix costos.

L'empresa també ha implementat màquines automàtiques per a la gestió de residus i la separació de pupes, emprant mecanismes avançats de filtratge, vibració i aspiració que milloren l'eficiència i la higiene del procés. A més, ha desenvolupat el seu primer robot d'automatització, equipat amb sensors RFID i codis de barres, capaç de gestionar i transportar safates de *Tenebrio molitor* amb precisió, per optimitzar la logística de la producció i reduir la intervenció manual.

A més, l'empresa ressalta per l'aplicació d'un model de producció circular que aprofita els residus dels insectes per obtenir

productes com el quitosà, amb diverses aplicacions industrials. També ha optimitzat el processament de safates, ja que ha reduït el temps necessari a només 45-60 segons mitjançant l'automatització de la IA, amb la qual cosa ha aconseguit un 96% d'èxit en la localització de pupes i un 88% en la detecció de plagues.

Totes aquestes iniciatives situen Insectius com a líder en biotecnologia i sostenibilitat.

Recerca contínua per a una producció alimentària i una gestió de residus sostenibles

A través de la seva producció de *Tenebrio molitor* i productes derivats, Insectius contribueix a una cadena alimentària més sostenible i eficient amb impactes positius

en l'agricultura, la ramaderia i la indústria bioindustrial.

El que realment diferencia Insectius és la capacitat que té d'integrar tecnologia avançada en els seus processos de producció, de manera que garanteix un subministrament constant des d'una granja biotecnològica de 160 m². Aquest enfocament innovador permet a l'empresa reinventar la producció alimentària i, així, oferir solucions més eficients, sostenibles i conscients per al futur de l'alimentació global.

Però Insectius no es conforma amb els seus èxits actuals i, avui dia, lidera un projecte innovador que vol explorar com *Tenebrio molitor* pot contribuir a la descomposició de plàstics, amb l'objectiu d'obrir noves vies per a la gestió global de residus.



Candidatura al jove emprenedor/a innovador/a **Derek Latil, Algemy Ingredients, SL** Vic (Osona)

Desenvolupament de productes innovadors a partir de microalgues per a la nutrició sostenible.

<https://algemy.eu/ca/>

Les microalgues com una font d'ingredients excel·lent

Les microalgues presenten una elevada taxa de creixement i un rendiment fotosintètic superior al de les plantes terrestres. A més a més, presenten un alt contingut de proteïnes, àcids grassos omega-3, vitamines, minerals i compostos antioxidants, cosa que les converteix en una font d'ingredients excel·lent. Així doncs, gràcies al seu alt valor nutricional i al fet que tenen un mínim impacte ambiental, les microalgues poden tenir un paper important en l'alimentació. Malauradament, el seu gust intens fa difícil incloure-les en grans quantitats a la dieta. Aquesta és la barrera que Algemy intenta superar mitjançant la recerca de noves microalgues, amb millors sabors i nous processos que permetin extreure els seus ingredients de manera més pura.

Algemy Ingredients, situada a Vic, compta amb una àmplia trajectòria en recerca i un equip internacional d'experts. Després de buscar finançament per a la recerca i el desenvolupament, i gràcies a la col·laboració de l'equip i altres entitats, Algemy Ingredients ha aconseguit llançar al mercat el seu primer producte: una proteïna en pols a base de microalgues per a la preparació de batuts.

L'Essència de les microalgues en la nutrició sostenible

Algemy Ingredients ha creat un batut de proteïnes vegà que utilitza microalgues com a font principal, la qual cosa el diferencia del de la resta del mercat. Aquests batuts aporten un terç de la proteïna diària recomanada i cobreixen naturalment gran part de les necessitats diàries de vitamines del grup B i minerals com el magnesi, el manganès, el fòsfor i el zinc. Aquest producte innovador pot ser un punt de partida per a la implementació de les microalgues al mercat. Paral·lelament, Algemy està desenvolupant noves formulacions en diferents formats, com begudes vegetals, galetes, pastes fortificades i homòlegs de carn i peix, per ampliar les opcions disponibles per als consumidors.

Les microalgues ofereixen nombrosos avantatges que les converteixen en una solució prometedora. Econòmicament, poden impulsar la producció a Catalunya aprofitant el clima, que és favorable per al seu cultiu, cosa que pot fomentar la producció local de proteïnes i reduir la dependència de les importacions de la Unió Europea. A més, l'interès creixent dels consumidors per alternatives saludables i sostenibles obre noves oportunitats als mercats.

Aquesta demanda creixent no només té un impacte econòmic positiu, sinó que també contribueix a la creació de llocs de treball qualificats, especialment en zones rurals, i redueix l'exposició a productes químics perillosos en els processos de producció. A més, la producció de microalgues és més sostenible, ja que requereix menys recursos naturals, com l'aigua i la terra, en comparació amb altres fonts de proteïna. També permet una collita continuada al llarg de l'any, sense dependre de condicions climàtiques, i contribueix a reduir l'impacte ambiental mitjançant un consum d'energia menor i unes emissions de CO₂ més baixes.

Trajectòria i innovació que impulsa el canvi

El Dr. Derek Latil de Ros, soci fundador d'Algemy Ingredients, es va llicenciar en Biotecnologia a la Universitat de Vic, amb l'objectiu de dedicar-se a la biotecnologia industrial i les microalgues per a biocombustibles. Després de cursar un doctorat en biotecnologia de microalgues a la Universitat de Barcelona i participar en el desenvolupament d'ingredients cosmètics, va començar a treballar com a consultor d'innovació a Inlecom Commercial Pathways (ICP), on va col·laborar en la fundació d'Algemy Ingredients. L'any 2023, l'empresa va obtenir més d'un milió d'euros entre fons propis i projectes competitius, com Neotec del CDTI o Horitzó Europa Innoaqua, any en què es va incorporar gran part de l'equip.




Candidatura al jove emprenedor/a innovador/a

Martí Torrallardona Raventós

Sant Jaume Sesoliveres (Anoia)

Vins personals. Sinergies en la creació d'una empresa vitivinícola.

<https://lafitavins.com/>

Un llegat vitivinícola que honora el Penedès

Martí Torrallardona, fundador de La Fita, es defineix com a fill d'un pare pagès i una mare logopeda, amb la gran fortuna de comptar amb un llegat familiar vitivinícola que perdura fins avui gràcies a les vinyes de Cal Nogués i Can Patomàs, herència dels seus avis viticultors. Després d'haver-se format arreu del món, el 2021 va fundar La Fita, un projecte vitivinícola que neix amb l'objectiu de donar valor a aquestes vinyes úniques de casa seva i tancar el cercle vinificant el raïm que sempre s'havia venut a cellers grans. Amb La Fita, Torrallardona busca cuidar el paisatge que l'ha vist créixer i transmetre'l en forma de vi, per honorar així el patrimoni familiar i el seu lligam amb la terra.

D'una banda, la Masia de Can Patomàs, activa des de 1748, combina tradició i natura al cor del Penedès. En Jaume i Marc Torrallardona gestionen 30 hectàrees de vinya, amb la qual cosa recuperen la producció de vi propi després d'anys venent el raïm a cellers. Amb un llegat vitivinícola històric, Can Patomàs torna a tancar el cercle elaborant el vi de casa. D'altra banda, Cal Nogués té una llarga tradició vitivinícola, amb vinyes treballades amb cavalls fins que es van substituir per tractors. L'avi Ton recorda les antigues tècniques de premsatge i fermentació. Tot i perdre algunes

vinyes amb l'expansió urbana, es manté la Vinya de la Creu des de 1974.

Pas a pas, fita a fita

El 2021 neix La Fita, un projecte vitivinícola que vol tancar el cercle vinificant el raïm de les vinyes familiars de Cal Nogués i Can Patomàs, que fins ara s'havia venut a grans cellers. Aquest projecte neix en un context marcat per la sequera extrema al Penedès, que ha fet que la viticultura deixi de ser rendible, a la qual cosa s'afegeix la manca de capacitat d'inversió i la incertesa sobre el futur de la vinya. Així, La Fita pretén explorar nous models de vida més sostenibles, tot afrontant aquests reptes.

En primer lloc, La Fita destaca per no tenir un celler propi, ja que emprà i comparteix les instal·lacions del celler Torrens Moliner. Aquest fet és clau per fer possible el projecte, ja que, a més de proporcionar els recursos necessaris, genera sinergies entre ambdues parts, com la compartició de coneixement enològic, el suport durant la verema i les col·laboracions comercials, entre d'altres.

En segon lloc, un altre aspecte important recau en la fase d'estocatge de les ampelles. Un cop el vi està embotellat, és transportat a La Nau – Artesans del Vi, un magatzem compartit per quatre viticultors

amb projectes similars. Aquest espai està obert a nous projectes i ofereix la possibilitat a altres cellers de guardar les seves ampolles, degollar-les i etiquetar-les a preus accessibles.

Finalment, l'objectiu principal de La Fita és fer possible la continuïtat del paisatge de vinya del Penedès. Es pretén aportar valor al territori, compartint amb passió els seus productes arreu del món. A més, es malda per cuidar projectes germans cercant un èxit compartit en comptes d'individual. Alhora, es vol oferir la possibilitat d'iniciar un projecte vitícola a les persones que ho vulguin, proporcionant-los opcions i assessorament.

Col·laboració i comunitat per al futur de la comarca

Des de La Fita es defensa que si el Penedès en conjunt prospera, els projectes individuals també ho faran. Per això, es procura ajudar totes les persones que no necessitin sempre que estigui al seu abast. Aquest enfocament, a més, el consideren innovador. En línia amb aquesta filosofia de comunitat, La Fita ha estat un dels cellers que ha impulsat el projecte VIDA Penedès, on s'uneixen esforços amb nous projectes vitivinícoles per afrontar de manera conjunta els reptes que sorgeixen. Per fer-ho, s'organitzen jornades de formació i debat, i es treballa per transmetre arreu els valors del territori.



LA FITA
Vins personals



Candidatura al jove emprenedor/a innovador/a **Ricard Bundó Morgades** Pacs del Penedès (Alt Penedès)

Sistema d'irrigació intel·ligent i autònom per a l'agricultura sostenible i eficient.

Una estació meteorològica portàtil per a un reg eficient i sostenible

Ricard Bundó ha creat una petita estació meteorològica portàtil, dissenyada per ser ubicada directament al costat dels camps de cultiu. Aquesta estació està connectada a la xarxa de meteorologia de Catalunya (Meteocat) i a la xarxa de reg del camp i permet recollir dades precises sobre el sòl, les condicions meteorològiques i l'estat de creixement de les plantes. Amb tota aquesta informació, l'estació calcula la quantitat d'aigua que cal subministrar per aconseguir un reg òptim i eficient, adaptant-se a les condicions específiques del cultiu i a les necessitats ambientals del moment.

El sistema automatitzat de l'estació activa les electrovàlvules per gestionar el reg, cosa que evita errors comuns com el reg simultani en època de pluja o l'oblit de tancar les aixetes. Es vol aconseguir un ús més responsable i sostenible de l'aigua, un recurs cada vegada més escàs, especialment en un context de sequera com el que vivim actualment.

Un sistema autònom d'irrigació intel·ligent per a l'agricultura sostenible

La principal innovació d'aquest projecte és el desenvolupament d'un sistema autònom i integrat que connecta les dades meteorològiques, les condicions del sòl i l'estat de la planta, tot mitjançant una

estació meteorològica portàtil. A diferència de les solucions actuals disponibles al mercat, que impliquen múltiples dispositius i processos que el pagès ha de gestionar separatament, aquest sistema ofereix una solució totalment automatitzada i sense la necessitat d'intervenció humana. Les electrovàlvules es controlen de manera autònoma segons les dades obtingudes, i l'usuari pot accedir a la informació a través de la connexió a internet.

A més de garantir un reg més eficient, el sistema ofereix l'avantatge de reduir al màxim les pèrdues d'aigua, cosa que ajuda els agricultors a optimitzar els seus recursos i també l'entorn, de manera que es promou un ús sostenible de l'aigua.

El projecte també es distingeix per la seva capacitat d'automatitzar un procés que, fins ara, requeria diversos dispositius no sincronitzats i un manteniment complex.

Passió i motivació per l'agricultura sostenible

Aquest projecte neix de la passió personal de Ricard Bundó per l'agricultura, un sector que coneix des que era ben petit, atès que és fill de pagès i ha estat envoltat de la terra des de la infantesa. Amb només divuit anys, aquest jove innovador ha decidit dedicar-se a la creació d'un sistema que integri les noves tecnologies en els camps

de cultiu, un àmbit que necessita urgentment avenços per fer front als reptes de la sostenibilitat i l'eficiència.

Actualment, mentre està estudiant el grau d'Enginyeria Agrària i Alimentària a la Universitat de Lleida, el candidat busca aprofitar els coneixements adquirits durant els seus estudis per desenvolupar solucions específiques que responguin a les necessitats tant dels agricultors com dels cultius. Per bé que encara li queda un llarg

camí acadèmic i professional per recórrer, aquest projecte és el primer pas per desenvolupar la seva vocació i una manera de contribuir a la millora del sector agrari.

El seu interès per la innovació tecnològica aplicat a l'agricultura va néixer de la constatació que els avenços que ja existien pel que fa a la tecnologia poden ser modificats i adaptats per poder aconseguir solucions específiques per als cultius, i ell vol ser qui dugui a terme aquesta transformació.



Candidatura al jove emprenedor/a innovador/a **Miquel Vila, Mas el Molí del Perer, SC** Vall d'en Bas (Garrotxa)

Obrador ecològic i sostenible per a la producció de làctics locals i de proximitat.
<https://delitgastronomic.cat/mas-el-moli-del-perer/>

Un salt cap a la producció ecològica i l'elaboració de productes làctics

El Molí del Perer és una empresa familiar amb una llarga trajectòria en el sector làctic que recentment ha fet el salt a la producció ecològica i l'elaboració de productes làctics, amb l'objectiu de tancar el cercle de productivitat i promoure la sobirania alimentària. Actualment, els caps de l'explotació i l'obrador són Miquel Vila i Marta Puigvert, que compten amb un treballador a temps parcial i el suport familiar.

L'empresa ha experimentat un creixement i una expansió en diversos àmbits, gràcies a l'aposta ferma per la sostenibilitat i la vessant educativa, amb l'objectiu de generar més consciència social sobre el consum de productes locals, de proximitat, i la preservació del medi ambient, per mitjà tant dels seus productes ecològics com de les visites al molí. No obstant això, al Molí del Perer volen mantenir l'estructura d'una empresa petita i de proximitat, centrant-se a oferir un producte de qualitat aprofitant les singularitats d'aquest territori tan privilegiat i únic com és la Vall d'en Bas.

Un obrador sostenible per a la producció local i ecològica

L'explotació consta de vaques de llet (60 caps adults i 40 caps de cria) i 49 hectàrees de cultiu. Al llarg dels anys, la llet s'ha venut a diferents empreses làcties.

Avui dia, la major part de la llet es ven a Pastoret de la Segarra, i des de la primavera de 2023 també s'hi elaboren productes propis (formatges, iogurts i d'altres).

Des del Molí del Perer són conscients de l'augment de la demanda de productes saludables, frescos, de proximitat i amb la màxima seguretat alimentària. La idea de crear l'obrador ja venia de fa uns anys, però no va ser fins al moment en què hi va haver crisi en l'agricultura i la ramaderia que van poder fer el pas.

L'obrador i el procés de transformació ecològica que s'hi duen a terme es defineixen per l'ús exclusiu de fertilitzants produïts a la mateixa granja i l'absència de tractaments fitosanitaris. A més, s'ha replantejat quins cultius són més adequats per fer front a la crisi climàtica, cosa que contribueix a la revalorització de varietats més sostenibles i adaptades al terreny, amb l'objectiu de revitalitzar l'agricultura local i afrontar els reptes de la sequera.

Les millores més destacades de l'obrador són la instal·lació de plaques solars i d'una caldera de llenya que usen per escalfar l'obrador i la casa, de manera que redueixen el consum de combustibles fòssils. Des d'El Molí del Perer intenten aprofitar els recursos que els dona la natura per generar el mínim impacte ambiental.

Una explotació compromesa amb la conservació del medi ambient

Alhora, s'han incorporat noves pràctiques agrícoles, com la sembra directa per evitar l'erosió, la recuperació de cultius antics com el fajol i el kamut, i la introducció de varietats amb baix consum d'aigua, com el sorgo i l'alfals. Aquests cultius, perfectament adaptats al clima i al sòl, són més sostenibles i resistents, i s'inicia així una diversificació del model agrari tradicional basat principalment en l'ordi, el blat i el blat de moro.

D'altra banda, tots els animals de l'explotació gaudeixen de l'accés a pasturar de manera diària un mínim de sis hores. Es fa una rotació per les diferents pastures a fi d'assegurar que sempre disposin d'ali-

ment fresc i en bon estat. Aquesta pràctica també contribueix al manteniment de les zones boscoses, amb la qual cosa s'evita una acumulació excessiva de massa forestal i es redueix el risc d'incendis.

Paral·lelament al projecte de l'obrador, també han treballat per oferir visites culturals i educatives relacionades amb l'entorn, l'agricultura, la ramaderia i el patrimoni històric, un molí fariner del segle XVIII encara en funcionament. Durant els últims cinc anys, l'empresa ha experimentat una expansió, gràcies a l'aposta per la sostenibilitat i l'educació per generar consciència social sobre el consum de productes locals, de proximitat, i la preservació del medi ambient.



Candidatura al jove emprenedor/a innovador/a **Laura Casanova, Granja Escrigas, SL** Santa Maria de Merlès (Berguedà)

Plataforma digital de gestió per a allotjaments turístics rurals.

<https://candylivingdiaries.com/?lang=ca>

Molt més que una iniciativa agrícola

Granja Escrigas és una finca ecològica, en transició cap a una agricultura regenerativa i de maneig holístic que té en compte el passat, viu el present i planifica pensant en un futur sostenible. La finca compta amb 45 hectàrees de camps de cultiu ecològic on es produeix farratge per al seu bestiar i cereal, i, d'altra banda, disposa de 60 hectàrees de bosc. A més, a Granja Escrigas s'ofereixen una combinació d'experiències durant tot l'any i segons la temporada, amb l'objectiu de conscienciar sobre la importància d'una agricultura sostenible i del producte de proximitat.

L'Escola de camp virtual Candyliving és el darrer projecte que ha creat Laura Casanova, pagesa de vocació i propietària de la finca Granja Escrigas. El projecte Candyliving neix de la vivència personal de la mateixa fundadora arran dels seus tres fills, que viuen en connexió amb la natura i els animals de la granja, i al ritme de les estacions de l'any. Per mitjà de diverses línies d'activitat centrades entorn de Granja Escrigas, aquest projecte vol educar, inspirar i transformar les comunitats cap a un futur més equilibrat i conscient.

Una porta d'entrada al món rural

Candyliving vol donar resposta a una necessitat comuna de molts dels seus seguidors:

tot i sentir un profund amor pel camp i la natura, la seva vida a la ciutat els manté desconnectats del món rural i dels seus valors.

La finalitat de l'escola és educar i apropar la vida rural als infants. Per això, el format d'escola digital facilita l'accés a nens i nenes d'arreu del món, independentment de si viuen a la ciutat o al camp. Educar els infants és clau per generar canvis en el nostre entorn; aquest col·lectiu s'interessa pels animals i gaudeix aprenent-ne el maneig i la cura. És essencial que les famílies urbanes s'acostin al món rural i valorin el producte de proximitat. Així doncs, l'objectiu és connectar els infants amb la natura i el camp, que coneguin l'origen dels aliments i que descobreixin d'on provenen i què ens aporten nutricionalment.

A l'Escola Candyliving s'ofereix una experiència educativa adaptada a les necessitats de cada família i infant. La seva plataforma digital permet accedir als cursos des de qualsevol dispositiu mòbil, ordinador o tauleta, de manera que l'aprenentatge és accessible i senzill. Els vídeos didàctics que proposen estan pensats no només per ensenyar, sinó també per captivar; cada lliçó es planteja com una aventura.

En el primer curs es treballen cinc animals de granja (gallines, pollastres, porcs, ca-

valls i vaques de llet) a través de vídeos mitjançant els quals aprenen sobre el seu comportament i quins aliments es poden obtenir de cadascun. A més, els infants compten amb un llibre amb cinquanta pàgines d'activitats i reptes on s'inclouen experiments, càlculs, passatemps, dibuix i un apartat per motivar-los a fer d'emprenedors, on es convertiran en autèntics pagesos mentre planifiquen el seu negoci de posta d'ous o munten una cort de porcs.

Des de l'Escola defensen que perquè la societat del futur valori la pagesia, és essencial que la conegui. Així doncs, aquest projecte va més enllà d'una simple iniciativa; representa un compromís ferm per promoure un estil de vida saludable, sostenible i en harmonia amb la natura.

Cap a un futur més sostenible

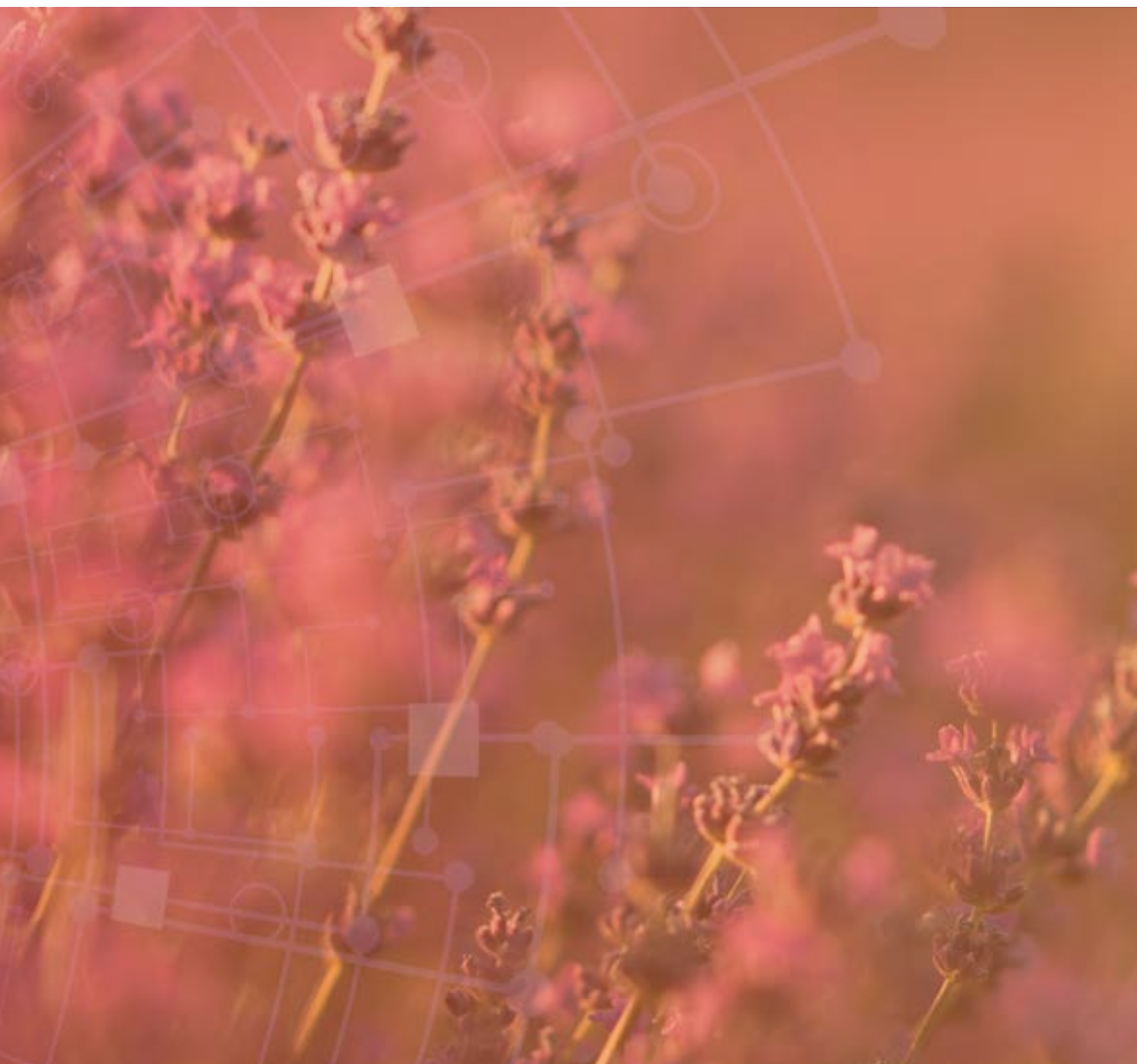
El projecte CandyLiving no només és una iniciativa agrícola, sinó una visió integrada de com la sostenibilitat, l'alimentació saludable i la vida al camp es poden unir per crear un futur més equilibrat i conscient. CandyLiving convida tothom a formar part de la transformació cap a un món més saludable i sostenible.

La marca CandyLiving també compta amb xarxes com Instagram (CandyLiving) per difondre els valors i la missió del projecte, i hi ofereix continguts que van des de consells per a una vida al camp fins a receptes saludables amb productes de proximitat. A través de les xarxes, es fa pedagogia sobre el procés de producció dels aliments i també s'encoratja a conèixer l'origen dels productes que es consumeixen.





PREMI RURALAPPS





Premi

Ruralapps-professional

Dynamic Scan

Jympa Futuragro, SL

Solució per a la gestió sostenible i eficaç del sòl mitjançant mapatge del terreny i automatització de les eines.

<https://jympa.com/>



Una eina avançada per a la recollida de dades en temps real i l'automatització de maquinària agrícola

Dynamic Scan és un sistema eficient de mapatge del sòl que permet obtenir dades en temps real. Aquest sistema es basa en una nova tecnologia, desenvolupada per Waatic, que permet l'automatització de maquinària agrícola per a cultius verticals i extensius.

Pel model de maquinària que obté les dades, s'ha pres com a base un subsolador, que inclou set braços i està equipat amb sistemes hidràulics. Aquest model incorpora una sèrie de sensors avançats (pressió, temperatura, distància, entre d'altres) que,

combinats amb una vàlvula distribuïdora, un GPS i una unitat electrònica, permeten el control i el registre de dades d'una manera precisa per mitjà d'un dispositiu electrònic.

Tot el recull de dades provinents del subsolador i el sistema de sensors són processats en temps real pel conjunt model. Les dades són enviades a la interfície d'ús ubicada a la cabina del tractor, de manera que s'aconsegueixen accionar i controlar diferents aspectes. Dynamic Scan permetrà, a més, generar mapes de profunditat de treball i mapes de compactació relativa, enregistrant les característiques específiques de cada punt del terreny.





Finalista

Ruralapps-professional

App BestDate

Institut de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries (IRTA)

Eina per seleccionar la data de marcatge correcta per a aliments envasats.

<https://bestdate.streamlit.app/>



Una aplicació per millorar la seguretat alimentària i reduir el malbaratament

BestDate és una aplicació web d'accés obert dissenyada per a agents implicats en la qualitat i seguretat alimentària. Aquesta eina utilitza criteris científics basats en l'anàlisi de riscos per determinar si un aliment envasat necessita data de caducitat o una data de consum preferent. Un dels objectius principals és contribuir a la reducció del malbaratament alimentari causat per una aplicació incorrecta de les dates de marcatge o la seva mala interpretació i ús.

Es tracta d'una eina que permet facilitar als usuaris la integració i aplicació de

diversos elements, com les normatives específiques, condicions de conservació i processament de l'aliment, així com les característiques fisicoquímiques. BestDate combina la informació introduïda per l'usuari i valora, segons diversos criteris, si l'aliment ha de portar una data de caducitat o bé una data de consum preferent.

L'aplicació està disponible en línia, no requereix instal·lació i només necessita connexió a internet. A més, la seva aplicació i interpretació dels criteris s'ha validat en entorns reals amb la col·laboració de diversos usuaris potencials.

IRTA⁹

Candidatura Ruralapps-professional

Adiveter 4.0

Adiveter, SL

Solucions tecnològiques avançades per optimitzar la producció de pinso.

<https://www.adiveter.com/en/>



Eficiència, sostenibilitat i competitivitat en la fabricació de pinso

Adiveter 4.0 ofereix una solució completa i personalitzada per optimitzar el procés productiu del pinso, mitjançant tecnologies com la intel·ligència artificial, Big Data i IoT. Amb els sistemes Pellet Plus On-line i Cooler Plus, es mesuren i monitoren en temps real els paràmetres clau de la barrejadora i del refredador, de manera que millora l'eficiència i la rendibilitat global de les fàbriques de pinso, un cost que pot representar fins al 80% de la despesa en explotacions ramaderes.

Pellet Plus On-line controla el nivell d'humitat durant la producció, i així redueix pèrdues de fins al 4% i millora la qualitat nutricional i la vida útil del pinso.

Cooler Plus monitora la refrigeració a través de sensors, ajustant automàticament el rendiment del refredador per optimitzar-ne el funcionament i minimitzar errors. Les dades recollides són accessibles als clients mitjançant un portal digital, cosa que facilita la presa de decisions.

Adiveter 4.0 aporta beneficis nutricionals, productius i de seguretat alimentària, la qual cosa redueix costos energètics, estandarditza processos i incrementa la sostenibilitat. Amb una producció més eficient i segura, es redueix la petjada de carboni i també es millora la competitivitat de les fàbriques de pinso, atès que s'ofereixen solucions adaptades a cada client i s'impulsa la innovació en el sector.



adiveter 

Candidatura Ruralapps-professional

Datafrut

Fruilar SAT 197

Plataforma d'intel·ligència empresarial per a una agricultura eficient i sostenible.

<https://www.fruilar.com/>



Optimització de la producció i comercialització de fruites a Fruilar

Datafrut és una plataforma d'intel·ligència empresarial (Business Intelligence-BI) dissenyada per optimitzar la presa de decisions a Fruilar, una empresa fruitera situada a Lleida que produeix i comercialitza una àmplia varietat de fruites. Mitjançant Datafrut, s'aconsegueixen consolidar dades que van des de la producció fins a la comercialització. Aquesta plataforma integra informació generada al llarg de tot el procés productiu, com el cultiu, la recol·lecció i la distribució, i assegura una gestió eficient dels recursos, augmenta la qualitat del producte i promou una producció sostenible. Aquesta eina incrementa la rendibilitat i facilita una gestió agrícola més intel·ligent.

La plataforma destaca per l'ús de dades massives (*big data*) i la seva usabilitat, gràcies a panells de control intuïtius que ofereixen visualitzacions personalitzades en temps real. Això permet als equips, des dels tècnics de camp fins a la direcció, accedir a dades clau i prendre decisions basades en informació precisa. A més, la integració amb sistemes com Hespèrides i Gfruit reforça la traçabilitat i millora l'anàlisi de parà-

metres crítics, com la qualitat i el rendiment dels cultius, de manera que s'impulsa l'agilitat operativa i la sostenibilitat.

Amb un nivell de maduresa tecnològica avançat, Datafrut ha demostrat el seu impacte en la traçabilitat, la reducció del malbaratament i la millora de la competitivitat.

Així mateix, fomenta el desenvolupament de talent tecnològic i agrícola, fet que la consolida com una eina indispensable per a una agricultura intel·ligent, eficient i sostenible.



Candidatura Ruralapps-professional

Food Radar

Delecta Technologies, SL

Plataforma intel·ligent per transformar el sector de la restauració amb dades precises.

<https://www.delectatech.com/>



L'eina d'intel·ligència artificial per optimitzar estratègies i expandir negocis Horeca

Delectatech és una empresa emergent especialitzada en l'extracció de dades per al sector de la restauració (*food service*) mitjançant el seu motor d'intel·ligència artificial (IA). La seva plataforma, Food Radar, ofereix una visió detallada del sector Horeca, i això permet als proveïdors segmentar un cens de més de 250.000 locals i analitzar competència i estratègies d'expansió. Aquesta eina facilita la presa de decisions i millora l'eficiència de la cadena de valor, i contribueix així a una gestió més intel·ligent i informada.

Food Radar empra un potent motor d'IA que analitza dades de manera continuada, i proporciona informació detallada sobre els establiments i les preferències dels consumidors. A través de tècniques com Deep Learning i NLP, la plataforma recull i analitza informació de més de 250.000 locals a Espanya, incloent-hi menús i comentaris. Això permet identificar tendències emergents, estratègies de preus i productes populars, i ajuda els actors del sector a adaptar-se de

manera més eficient a les necessitats del mercat.

Food Radar democratitza l'accés a dades precises i actualitzades i millora les operacions de fabricants, distribuïdors i restauradors. Permet una segmentació acurada dels mercats potencials, de manera que optimitza l'estratègia d'expansió i incrementa les vendes. La plataforma també facilita la identificació de localitzacions òptimes per a nous establiments, redueix riscos i millora l'èxit de les noves obertures. Amb l'ús d'intel·ligència artificial generativa, Food Radar proporciona informació valuosa a empreses de totes les dimensions a preus competitiu.



Candidatura Ruralapps-professional

PasturApp

Jaume Serra Badia

Aplicació per a la gestió eficient i digitalitzada de ramats.

<https://pasturapp.com/>



Aplicació per a la gestió eficient i digitalitzada de ramats

PasturApp és una aplicació dissenyada per transformar la manera en què els ramaders gestionen els seus ramats de vaques de pastura. Amb versions disponibles per a Android, iOS i aviat per a web, PasturApp ofereix una plataforma completa i intuïtiva que combina funcionalitats avançades com la gestió integral de dades d'animals, el seguiment de la reproducció i la sincronització automàtica al núvol. Aquesta eina respon a les necessitats específiques dels ramaders moderns, de manera que facilita una gestió més eficaç i optimitzada del bestiar.

Un dels punts forts de PasturApp és el seu enfocament en l'automatització i la col·laboració. Amb alertes integrades i funcionalitats com l'històric d'activitats i estadístiques detallades, els pagesos poden prendre decisions informades que milloren la productivitat i la rendibilitat. La possibilitat de col·laboració entre equips mitjançant l'accés compartit a la informació del ramat, juntament amb funcions com la importació de dades amb el GTR, enriqueix l'eficiència operativa i l'adaptabilitat.

Gràcies a l'experiència directa del creador com a fill de pagesos i la seva formació com a enginyer de sistemes, PasturApp esdevé una eina que no només digitalitza, sinó que també transforma profundament les operacions agrícoles. Aquesta aplicació exemplifica com la tecnologia pot impulsar la sostenibilitat i modernitzar el sector ramader, i assegurar un futur més eficient i transparent per als pagesos i consumidors.



Candidatura Ruralapps-professional

Sucker

Mecàniques Segalés, SL

Solució robòtica per a la gestió eficient del purí i la reducció d'emissions de gasos d'efecte hivernacle.

<https://www.segalés.es/>



Solució robòtica innovadora dissenyada per optimitzar la gestió del purí porcí a les granges.

Aquest sistema automatitzat permet un buidatge freqüent de les fosses, evita l'acumulació de gasos contaminants com l'amoníac i el metà, i millora el benestar dels animals i dels treballadors. A més, la tecnologia permet conservar millor el valor fertilitzant del purí, i d'aquesta manera contribueix a la sostenibilitat i a la valorització d'aquest subproducte.

Sucker empra robòtica autònoma per aspirar el purí i transportar-lo cap a zones externes d'emmagatzematge, alhora que evita la fermentació que produeix gasos contaminants. El robot és capaç de funcionar de manera independent gràcies a sensors i una bateria d'emergència que li permeten tornar a l'estació de càrrega.

L'aplicació associada permet al ramader controlar i monitorar el procés remotament i, així, millorar l'eficiència operativa. Aquesta solució digital integra la robòtica i la connectivitat per facilitar un buidatge freqüent i eficient de les fosses, fet que optimitza la gestió del purí.

Sucker representa una millora en les millors tècniques disponibles (MTD) per al tractament de purins, ja que permet reduir les emissions de gasos contaminants i perfecciona la qualitat del purí. La seva capacitat de treballar de manera autònoma redueix la necessitat de mà d'obra, incrementa l'eficiència operativa i permet una millor valorització del purí. Aquesta solució facilita l'adaptació a les noves normatives mediambientals i promou l'economia circular en la cadena agroalimentària.



 Segalés

Candidatura Ruralapps-professional

SmartwaterAgro

Aonchip IoT, SL

Solució tecnològica IoT per a l'eficiència en el monitoratge del consum d'aigua i el reg eficient.

<https://eco.es.eco/>

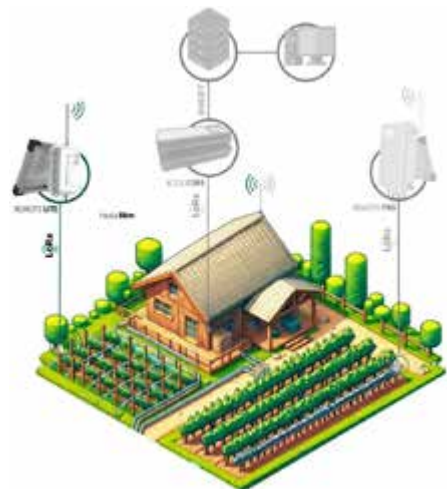


Eficiència hídrica en agricultura i espais urbans

SmartwaterAgro és una plataforma IoT dissenyada per optimitzar el consum d'aigua en agricultura i espais urbans. Mitjançant dispositius com Watersens, que mesuren la humitat del sòl i altres variables ambientals, la solució permet controlar els regs de manera eficient i reduir el consum d'aigua fins a un 30%. Aquest sistema es fa servir tant en parcs i jardins com en la producció agrícola, fet que garanteix un ús més sostenible de l'aigua.

El dispositiu Watersens empra tecnologia IoT amb el protocol LORAWAN per transmetre dades a través de xarxes de baix consum i gran cobertura. Els sensors analitzen variables com la humitat del sòl, i el sistema ajusta els regs automàticament depenent de les condicions, per evitar un reg excessiu. Així mateix, la plataforma SmartwaterAgro combina altres sensors, com els comptadors ultrasònics Nayade, per monitorar el consum d'aigua i calcular la petjada hídrica de cada secció. Això permet una gestió de l'aigua més eficaç i productiva en els cultius.

SmartwaterAgro ha demostrat la seva efectivitat en projectes a gran escala, com els casos de Girona i Castellar del Vallès, on s'ha digitalitzat la gestió del reg a parcs i jardins. A més, ha estat aplicada en l'agricultura extensiva a l'Equador. La plataforma té un gran potencial en sectors com l'agricultura, les fàbriques agroalimentàries i les ciutats intel·ligents, ja que contribueix a la reducció del consum d'aigua en zones amb sequera i promou la sostenibilitat.



Candidatura Ruralapps-professional

Honey.AI

Microfy Systems, SL

Microscopi intel·ligent per millorar la qualitat i la salut en el sector apícola.

<https://www.honey-ai.com/es/home>



Anàlisi automatitzada de la mel i diagnòstic de malalties als rusc

Honey.AI és un microscopi automatitzat amb tecnologia d'intel·ligència artificial dissenyat específicament per al sector de la mel. Aquesta eina innovadora facilita l'anàlisi de la mel i permet identificar-ne l'origen, la qualitat i l'autenticitat. El sistema ha estat concebut per ser accessible fins i tot a persones no tècniques del sector apícola, de manera que el seu ús és senzill i intuïtiu.

Aquest sistema integra un microscopi comercial robotitzat per portar a terme les anàlisis de manera autònoma i una càmera digital d'alta precisió. La solució robòtica IoT, combinada amb una plataforma digital basada en IA i computació al núvol, és pionera a escala mundial.

Inicialment, Honey.AI es va concebre per a l'anàlisi de la mel. Tanmateix, el sistema ha evolucionat per oferir noves funcionalitats que beneficien les explotacions apícoles. Un exemple destacat és Nosem.AI, una eina autònoma que diagnostica infeccions als rusc, com ara la nosemosi. Aquesta malaltia, amb alta incidència a Europa, especialment en països càlids, només es podia detectar anteriorment mitjançant tècniques de PCR o microscòpia manual tradicional, uns processos molt més laboriosos i complexos.

Amb Honey.AI, el sector apícola disposa ara d'una solució accessible, avançada i eficient per millorar la qualitat del producte i la salut dels rusc.



HONEY.AI
 AI-POWERED HONEY ANALYSIS

Candidatura Ruralapps-professional

Bopp

Infoporc, SL

Assistent virtual per a una gestió intel·ligent i accessible de les granges porcínes.

<https://oppgroup.com/>



Tecnologia de veu per optimitzar processos i decisions en el sector porcí

Bopp és una solució innovadora que revoluciona la gestió de les granges de producció porcina, atès que permet interactuar-hi de manera natural i senzilla a través de la veu. Mitjançant l'assistent virtual Alexa d'Amazon, Bopp facilita l'accés immediat a dades tècniques i productives, de manera que elimina les barreres tecnològiques i accelera la presa de decisions basades en informació fiable i actualitzada.

La innovació principal de Bopp és la seva interfície cognitiva, que permet obtenir dades de la granja mitjançant converses senzilles, i mostra, fins i tot, gràfics. Aquesta tecnologia *serverless* desplegada al núvol públic d'AWS empra una ha-

bitat d'Alexa com a front (*front-end*) i una funció Lamb-da en Node.js com a fons (*back-end*). Les dades de la granja, convertides en objectes JSON, es processen i s'allotgen en una base de dades RDS sense servidor, i això garanteix eficiència i escalabilitat.

Bopp té un impacte positiu en tota la cadena de valor, ja que millora els processos gràcies a l'accés ràpid a la informació, i la gestió de tasques, alarmes i assistència tècnica. A més, permet consolidar i analitzar dades de diverses granges, cosa que optimitza el temps i facilita decisions estratègiques. Amb capacitat de creixement i adaptació, Bopp democratitza la tecnologia en el sector porcí, i ho fa implicant tot l'equip de treball.

Candidatura Ruralapps-professional

La Nevateria

La Nevateria Alimentària, SLU

Plataforma digital per a la gestió eficient de comandes entre empreses.

<https://lanevateria.com/botiga-online/>



Optimització logística i transformació digital per al creixement empresarial

El sistema de comandes B2B és una solució innovadora que millora la gestió d'inventari, la logística i els processos de comanda per a empreses, i en permet un control més eficient i precís. Basat en una plataforma personalitzada de WooCommerce, facilita una experiència de compra àgil, amb recomanacions adaptades als patrons de compra dels clients gràcies a l'anàlisi de dades. La plataforma permet navegar pel catàleg de productes, fer comandes, gestionar comptes d'usuari autoritzats i accedir a preus i descomptes específics. Optimitza els processos d'adquisició de productes, i simplifica la comunicació entre proveïdors i clients.

Amb una implementació funcional i provada en entorns controlats, millora l'eficiència global en la gestió de comandes, cosa que permet reduir temps i costos. Això contribueix a l'increment del volum de negoci, i facilita un creixement sostingut i l'expansió cap a nous mercats.

El sistema de comandes B2B també impulsa la transformació digital, i així redueix la dependència dels processos tradicionals basats en paper i promou l'ús de tecnologies digitals. Aquesta transició cap a una operativa més eficient i sostenible beneficia els proveïdors i, a més, aporta valor a l'ecosistema territorial, cosa que reforça la competitivitat i genera noves oportunitats de negoci.



lanevateria.



Candidatura Ruralapps-professional

Green Growth

Green Growth

Sistema de monitoratge que optimitza recursos, fertilitzants i pràctiques agrícoles.

<https://greengrowth.tech/es>



Tecnologia IoT i mapes de rendiment per a una agricultura més eficient i responsable

El sistema de monitoratge de rendiment Green Growth combina sensors avançats i connectivitat IoT per optimitzar les pràctiques agrícoles. Aquest dispositiu portàtil, fàcilment instal·lable en qualsevol recol·lectora, recull dades durant la collita i genera mapes de rendiment en temps real, fet que permet una anàlisi detallada de cada hectàrea.

Amb la seva integració a la plataforma web de Green Growth, els agricultors poden visualitzar zones de rendiment mitjà i baix, calcular dosis d'aplicació de fertilitzants i llavors, i descarregar prescripcions per a ma-quinària GPS. Aquesta tecnologia re-

dueix l'ús de recursos fins a un 30%, de manera que millora l'eficiència i impulsa pràctiques més sostenibles. El sistema afavoreix una transformació digital completa, elimina processos manuals i promou la presa de decisions basades en dades. A més, contribueix a la conservació de recursos naturals, com l'aigua i el sòl, i redueix l'impacte ambiental.

Green Growth no només augmenta la rendibilitat agrícola, sinó que també reforça l'ecosistema territorial i genera noves oportunitats laborals, alhora que forma agricultors i experts locals en tecnologies avançades. Amb aquesta solució, el sector agrícola evoluciona cap a una gestió intel·ligent, sostenible i rendible.



Candidatura Ruralapps-professional

Imacimus

NT Sensors, SL

Eina avançada per a una gestió agrícola precisa i sostenible.

<https://www.imacimus.com/>



Nanotecnologia i models predictius per optimitzar cultius i reduir costos

Imacimus és una eina dissenyada per millorar la gestió dels cultius i reduir els costos, mitjançant informació fiable sobre macronutrients i l'agricultura de precisió. Compatible amb diversos sistemes com la fertirrigació o el reg hidropònic, permet mesurar fins a deu paràmetres simultàniament en temps real, incloent-hi ions com calci, clorur i nitrats.

Per mitjà de la nanotecnologia, empra nanosensors per a una mesura precisa i eficient, la qual cosa redueix els costos i el temps necessari. Imacimus integra models predictius per calibrar els resul-

tats d'acord amb el tipus de mostra, per garantir una alta precisió, similar a la d'un laboratori. A més, el sistema és fàcil de fer servir, amb una aplicació digital que guia els usuaris en el procés d'anàlisi.

El dispositiu inclou una sonda multiús amb nanosensors intercanviables i solucions de calibratge específiques per a cada tipus de mostra. Imacimus ajuda a optimitzar l'ús de fertilitzants, millora la salut dels cultius i redueix l'impacte ambiental, i contribueix així als objectius de desenvolupament sostenible (ODS). En concret, promou la seguretat alimentària, la producció responsable, la mitigació del canvi climàtic i la conservació de la biodiversitat.



imacimus 

Candidatura Ruralapps-professional

Ulbios Water

Ulbios Techsens

Optimització de la qualitat de l'aigua mitjançant el monitoratge i la gestió predictiva de riscos.

<https://ulbios.com/>



Innovació tecnològica que optimitza la gestió de l'aigua amb biosensors, dades massives i algoritmes predictius

Ulbios Water és una tecnologia avançada de biosensorització per monitorar la qualitat de l'aigua, i això permet una gestió predictiva i eficient dels tractaments de desinfecció i la seva aplicació en xarxes. Gràcies a la seva capacitat d'avaluar l'efecte de diverses variables simultàniament, Ulbios optimitza recursos, redueix costos operatius i ajuda en la presa de decisions. La plataforma integra sensors en temps real que comuniquen dades a una plataforma central, amb alertes parametritzades i un informe mensual automatitzat per millorar l'eficiència energètica, la seguretat i la sostenibilitat.

La innovació tecnològica es basa en l'ús d'algoritmes predictius i dades massives (*big data*) per ajustar els models matemàtics i adaptar-se al que necessita el mercat. Ulbios, amb un model de negoci de pagament per ús, permet una escalabilitat i personalització dels serveis que la situa a l'avantguarda de les tecnologies actuals.

Aquesta solució té un impacte positiu, millora la seguretat, el manteniment i la gestió de l'aigua sense afectar les instal·lacions, i n'augmenta la durabilitat. També contribueix a reduir l'impacte ambiental i millora l'eficiència energètica, atès que optimitza els recursos i minimitza la inversió econòmica i energètica.



Candidatura Ruralapps-professional

RawData

RawData, SL

Plataforma digital per a una gestió agrícola intel·ligent i eficient.

<https://agrawdata.com/ca/>



Seguiment en temps real, optimització de la productivitat i anàlisi de dades per a una agricultura sostenible

RawData és una plataforma innovadora dissenyada per millorar la productivitat agrícola mitjançant l'ús de tecnologies avançades com QR, reconeixement facial, NFC, registres horaris i geolocalització. Aquest sistema permet la verificació segura dels treballadors al camp i el seguiment detallat de les tasques en temps real, des de la sembra fins a la recollida.

Mitjançant l'anàlisi de dades amb eines d'intel·ligència de negoci (*business intelligence*), RawData ajuda els gestors a prendre decisions basades en dades, fet que permet l'optimització de la productivitat i la minimització dels costos operatius. La

plataforma és accessible tant en dispositius mòbils com a través d'una interfície web, i funciona fins i tot sense connexió a internet.

La integració de la tecnologia NFC i la geolocalització milloren tant la seguretat com la traçabilitat, i, alhora, els registres horaris permeten una gestió eficient del temps de treball. RawData, amb la seva capacitat d'anàlisi de dades en temps real, millora el rendiment operatiu i redueix els costos de producció.

Aquesta plataforma també contribueix a dur a terme una gestió més sostenible dels recursos naturals. La seva implementació facilita l'optimització de les operacions agrícoles, millora els marges de benefici i impulsa la innovació en el sector.



Candidatura Ruralapps-professional

Vottun

Vottun, SL

Solució innovadora per certificar la reforestació i compensació de CO₂.

<https://vottun.com/ca/>

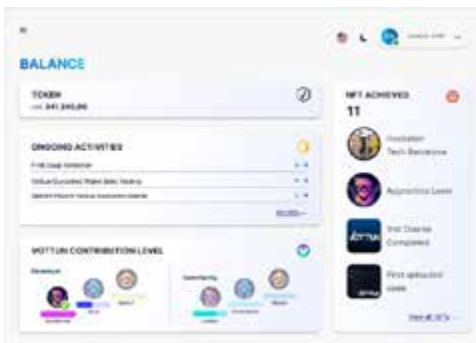


IA i cadena de blocs per a una gestió transparent i eficient dels crèdits de carboni

Vottun proposa una nova solució per certificar la reforestació de manera eficient i duradora en la compensació de CO₂, emprant intel·ligència artificial (IA) i la cadena de blocs (*blockchain*). Per mitjà de la IA, s'analitzen imatges satel·litàries d'alta resolució, juntament amb altres dades geogràfiques i meteorològiques, per generar un model predictiu de l'evolució del bosc. Aquest model permet dur a terme una gestió eficient i calcular els crèdits de CO₂ generats. Els resultats obtinguts són registrats de manera segura i immutable a la cadena de blocs, i així es garanteix

la transparència i s'eviten duplicacions o frau en la certificació dels crèdits de carboni. A més, es proporciona la possibilitat de *tokenitzar* els crèdits de carboni amb la finalitat de facilitar-ne la comercialització.

Aquesta solució ha estat validada amb èxit en un projecte pilot amb la col·laboració de l'empresa Bosquia i també consultores com Accenture i PwC. Mitjançant un mercat en línia, les empreses poden adquirir certificats de manera fàcil i eficient, fet que garanteix la liquiditat i la negociabilitat dels crèdits de CO₂, amb la qual cosa es promou una gestió més transparent i sostenible dels projectes de reforestació.




Candidatura Ruralapps-professional

Algaemical Carbon

Algaemist, SLU

Solució digital innovadora per a la producció de microalgues i mitigació de CO₂.

<https://algaemicalcarbon.com/>



Eficiència, IA i automatització per a la descarbonització

Algaemical Carbon ofereix una solució digital per optimitzar la producció de microalgues i la mitigació d'emissions de CO₂. Mitjançant tecnologies avançades, aquest programari pot triplicar la productivitat respecte d'altres solucions del mercat, fet que permet maximitzar l'eficiència en la descarbonització. El sistema integra paràmetres microbiològics, algorismes d'intel·ligència artificial (IA) i mecanismes de control modulars, cosa que facilita un ajust continu dels processos i permet la implementació senzilla de nous serveis.

La proposta destaca per l'ús de dades massives (*big data*), internet de les coses industrial (IIoT) i IA, que aporten innovació i automatització als processos biotecnològics. La solució també ofereix instal·lacions modulars per adaptar-se a les necessitats específiques dels clients.

Algaemical Carbon genera impactes significatius en la cadena de valor, millora la captura de CO₂, automatitza processos i obre nous models de negoci. També contribueix als objectius de desenvolupament sostenible (ODS) i afavoreix la proximitat i la traçabilitat dels productes, amb potencial per aplicar-se en altres sectors biotecnològics, com la fermentació de precisió o l'agricultura cel·lular.



Candidatura Ruralapps-professional

Agrifood Proof

Andifyou, SL

Solució global de rastreig de productes agroalimentaris amb tecnologia de cadena de blocs (*blockchain*).

<https://www.certifydoc.eu/>



Una eina innovadora per garantir la traçabilitat i autenticitat en tota la cadena de subministrament

Agrifood Proof of Origin Tracer (APOT) ofereix a la cadena de subministrament agroalimentària una solució immediata, pública i universal per rastrejar els productes a tot el món mitjançant etiquetes QR concatenades. APOT rep les dades, les autentica segons el reglament eIDAS de la UE per assegurar la seva validesa legal, les transforma de manera interoperable i les registra en una cadena de blocs pública de manera confidencial. Aquest procés es pot aplicar en l'origen o en qualsevol etapa de la cadena de subministrament, amb verificació pública i instantània accessible per a ciutadans i institucions.

APOT impulsa la segona fase de la transformació digital en el sector agroalimentari, combinant tecnologies innovadores. Mitjançant una API, es rep en temps real un enllaç al rastreig en cadena de blocs, dades interoperables i autenticades, que es poden imprimir en un QR per col·locar-lo al lot agroalimentari. Cada QR es concatena amb els anteriors per garantir la traçabilitat completa fins al consumidor final.

Les dades interoperables poden incloure signatures xifrades dels responsables de cada fase de la cadena. La verificació es du a terme immediatament mitjançant qualsevol telèfon intel·ligent amb connexió a internet, la qual cosa permet la verificació a ciutadans, inspectors i també empreses.



Candidatura Ruralapps-professional

Livestockguard

Pau Villar Yanez

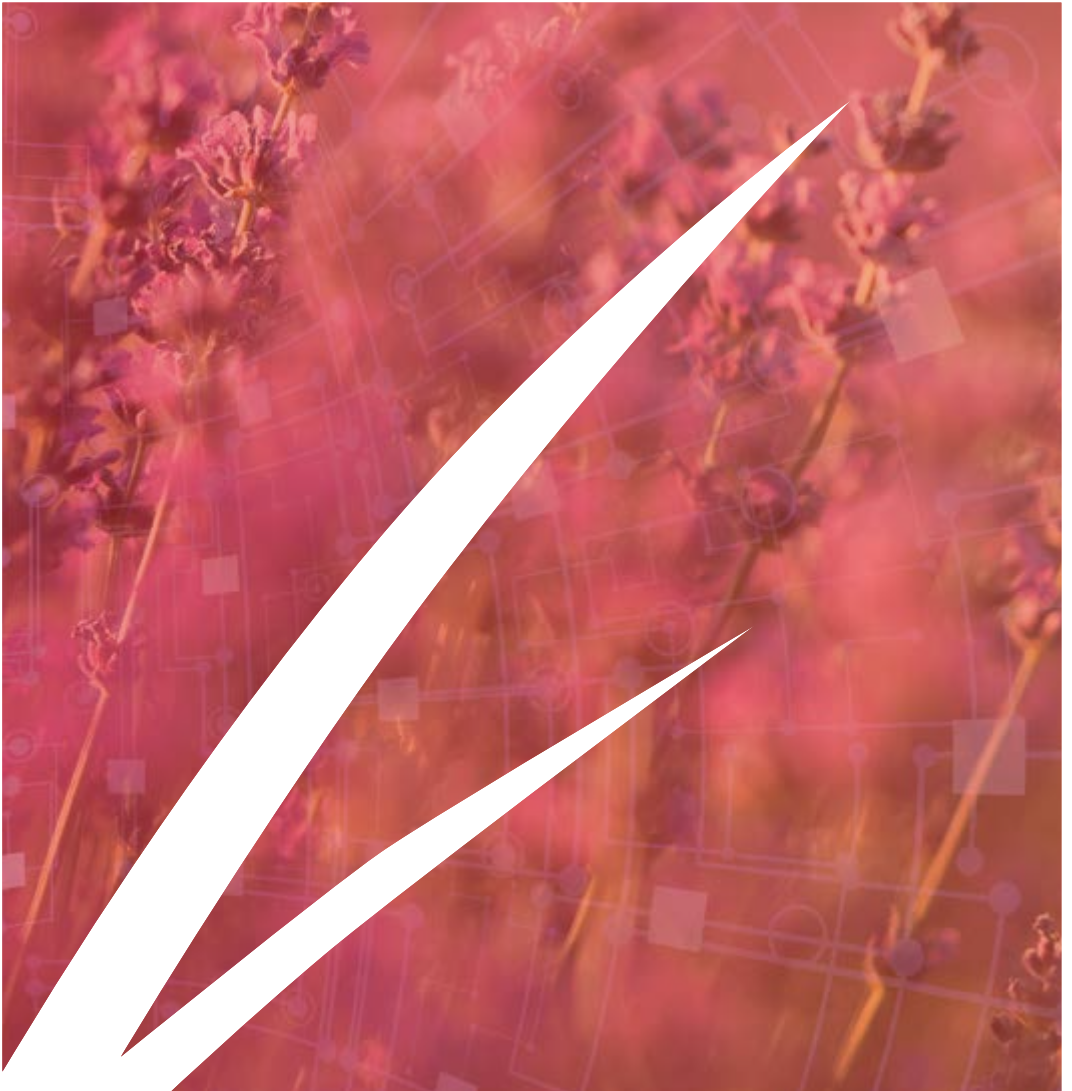
Solució IoT per al monitoratge intel·ligent del bestiar.

Una eina innovadora per millorar la salut i gestió ramadera a zones remotes

Livestockguard és una eina dissenyada per facilitar l'accés a la tecnologia IoT al sector ramader, sobretot per a aquells que es troben en zones amb dificultats tecnològiques. Aquesta solució permet als ramaders obtenir informació detallada sobre l'estat de cada cap de bestiar gràcies a l'ús de sensors basats en tecnologia LoRaWAN, capaços de garantir cobertura fins i tot en zones remotes. Mitjançant la instal·lació d'un punt amb connexió 4G o fibra òptica, el sistema pot estendre la seva cobertura per mitjà de repetidors, que permeten arribar a localitzacions més aïllades.

Els sensors recullen dades que són enviades als servidors al núvol, on algoritmes d'intel·ligència artificial analitzen aquesta

informació per identificar patrons de comportament i possibles anomalies. Mitjançant una aplicació web o mòbil, els ramaders poden consultar en temps real dades com la localització exacta de cada animal, els quilòmetres recorreguts, el nombre de passos, l'exposició a condicions meteorològiques i l'estat físic general del bestiar. Aquest sistema permet detectar precocament problemes de salut, com malalties o hipotèrmia, abans que siguin evidents, i millora la gestió ramadera, ja que proporciona informació clau per prioritzar l'atenció als animals que més ho necessiten. A més, ofereix una traçabilitat completa, que permet als ramaders conèixer detalladament l'historial de moviment, l'estat de salut i les condicions de vida de cada cap de bestiar, fet que assegura una producció de qualitat i sostenible.





Premi

Ruralapps-ciència ciutadana

Nasapp

Nasapp, SL

Monitoratge, gestió i predicció en temps real d'episodis de males olors combinant ciència ciutadana, IA i tecnologia avançada.

<https://nasapp.org/>



Una eina innovadora que combina ciència ciutadana i intel·ligència artificial per gestionar la contaminació odorífera

Nasapp és una plataforma de dades multiplicada dissenyada per monitorar episodis de males olors en temps real, emprant la ciència ciutadana. Aquesta plataforma es basa en la recollida de dades mitjançant una aplicació mòbil que geolocalitza els usuaris i registra la seva avaluació sensorial de les olors, tenint en compte l'impacte negatiu que pot causar en els ciutadans.

El gestor web, d'ús exclusiu per als tècnics, centralitza les dades obtingudes, les analitza automàticament i les presenta de manera

que facilita la gestió dels episodis en temps real. Aquesta funcionalitat es converteix en una eina valuosa per identificar si els episodis estan relacionats amb activitats industrials i per avaluar-ne la intensitat. Posteriorment, les dades emmagatzemades al gestor web són processades estadísticament i mitjançant intel·ligència artificial, la qual cosa permet predir i anticipar possibles futurs episodis.

NasApp es presenta com una solució innovadora per a la gestió de la contaminació odorífera, que supera les limitacions dels mètodes convencionals i proporciona dades valuoses sobre l'impacte ambiental i social d'aquesta problemàtica.



The banner features the NasApp logo in a green box at the top right. Below it, there are four vertical panels showing mobile app screens with various data visualizations and text in Spanish. To the right of these panels is a cartoon character with a green circular head and a black shadow. At the bottom right, there is a text box with the headline 'Reduce en más del 80% los episodios de olor' and a list of features: 'Monitor', 'Alertas', 'Gestión y control', 'Análisis', 'Mapa', 'Historial', 'Reportes', 'Integración con sensores', 'Integración con bases de datos', 'Integración con sistemas de gestión de residuos', 'Integración con sistemas de gestión de residuos', 'Integración con sistemas de gestión de residuos'. At the very bottom, there are two buttons: 'Más info' and 'Ver demo'.


Finalista
Ruralapps-ciència ciutadana

Smarterherds

Rumiant RD, SL

Plataforma digital per a la millora de l'eficiència i la sostenibilitat del sector primari.

<https://smarterherds.cat/>



Solucions personalitzades per a la ramaderia, la investigació i la dinamització territorial

Smarterherds és una plataforma digital que permet mostrar de manera pràctica l'ús de les noves tecnologies aplicades a diversos sectors i àmbits, com ara la ramaderia, la investigació i el turisme. Centralitza, organitza i adapta eines, tecnologies i recursos segons les necessitats específiques de cada usuari, i així ofereix solucions personalitzades i versàtils.

La plataforma té dos objectius principals: d'una banda, apropar l'ús de les noves tecnologies al món rural i, de l'altra, con-

vertir-les en una eina transversal, accessible i útil per impulsar la dinamització i promoció territorial. Actua com un element sinèrgic que connecta els diferents agents i actors implicats en activitats relacionades amb la ramaderia i altres àmbits.

Smarterherds permet emmagatzemar i oferir tecnologies avançades per cobrir necessitats diverses: des del monitoratge de ramats fins a la gestió de territoris i la promoció turística. S'ha desenvolupat un lloc web que inclou funcionalitats com pàgines dedicades a la ramaderia, mapes interactius i un blog amb resultats d'estudis i recursos útils.



Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Alerta Velutina

Universitat de Girona

Aplicació mòbil de ciència ciutadana per monitorar la vespa asiàtica en els abellars.

<https://www.alertavelutina.net/>



Una eina de ciència ciutadana per protegir els abellars i millorar la gestió apícola.

Alerta Velutina és una aplicació mòbil de ciència ciutadana dissenyada per al sector apícola amb l'objectiu de monitorar l'abundància de la vespa asiàtica en els abellars. Mitjançant les dades aportades per apicultors, tant professionals com aficionats, es pot obtenir informació detallada sobre l'estat de la invasió i el grau d'afectació dels abellars. Aquesta informació es pot consultar en temps real per mitjà d'una pàgina web d'accés obert. L'eina és fonamental per al tots els agents del sector apícola, ja que facilita la presa de decisions i l'adopció de mesures adequades per combatre aquesta espècie invasora.

L'aplicació permet registrar la ubicació dels abellars, ja sigui mitjançant geolocalització automàtica o bé introduint-la manualment, i també incloure dades bàsiques sobre cada abellar. Les dades accessibles públicament es presenten a escala municipal o comarcal, amb la qual cosa es garanteix la confidencialitat de la ubicació exacta dels abellars.

El fet de disposar d'una plataforma integrada (aplicació mòbil i web) que proporcioni informació en temps real sobre la presència i l'abundància de la vespa asiàtica és clau per prevenir i mitigar els danys que aquesta espècie causa en els abellars.



Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Proppos

Digital Retail BCN, SL

Eina d'intel·ligència artificial per combatre el malbaratament alimentari.

<https://www.proppos.com/food-inspection>



Una solució innovadora per millorar la planificació de menús i prevenir la desnutrició

Proppos presenta una eina per mesurar i identificar el malbaratament alimentari en centres escolars, hospitals, residències i empreses alimentàries. Mitjançant la captura d'imatges en temps real, l'eina analitza els aliments no consumits i emmagatzema les dades per millorar la planificació de menús i optimitzar costos, a fi de calcular i reduir el malbaratament alimentari.

A més, en el cas dels hospitals i de les residències, compara imatges de les safates

abans i després dels àpats per identificar els aliments no ingerits i mesurar la ingesta dels pacients, la qual cosa ajuda a prevenir la desnutrició hospitalària.

Amb la intel·ligència artificial, Proppos processa aquestes dades, que es traslladen automàticament a una plataforma digital per poder-les consultar i crear informes. D'aquesta manera, Proppos es presenta com una eina estratègica per millorar la presa de decisions de manera ràpida i eficaç, a fi de mesurar i combatre el malbaratament alimentari.



PROPPOS


Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

GuaitalA

Agrupació de Defensa Forestal de Subirats

Aplicació d'intel·ligència artificial per a la detecció de columnes de fum en la prevenció i el control d'incendis.

Una eina avançada per millorar la gestió d'emergències i prevenir incendis

GuaitalA és una aplicació que integra intel·ligència artificial per detectar columnes de fum i alertar els operadors de càmeres, fet que facilita la validació de les imatges i la gestió immediata de les emergències. La plataforma, a més, inclou un servei web i un bot de Telegram.

Mitjançant algorismes d'aprenentatge profund i xarxes neuronals convolucionals, GuaitalA analitza imatges per identificar patrons associats al fum amb gran precisió. La tecnologia evoluciona amb l'experiència, i així millora continuament

els resultats i s'adapta a noves situacions. A més, fa servir tècniques avançades de processament d'imatges per optimitzar la qualitat de les fotografies capturades, cosa que assegura deteccions fiables en condicions d'il·luminació variades i entorns complexos.

Gràcies a la seva capacitat d'analitzar imatges en temps real, GuaitalA permet una resposta ràpida a incendis forestals o incidents industrials. Amb aquestes funcionalitats, GuaitalA contribueix a millorar la detecció i la prevenció d'incidents, i augmenta l'eficiència en la gestió de riscos i la seguretat.

Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Easyrural

Easy Rural Software, SL

Plataforma digital de gestió per a allotjaments turístics rurals.

<https://easyrural.net/ca>



Una eina intuïtiva per automatitzar processos i optimitzar recursos als allotjaments rurals

EasyRural és una plataforma digitalitzada de gestió per allotjaments de turisme rural que ofereix una àmplia gamma de funcions, com la gestió de reserves, atenció al client, facturació i compliment legal. Aquesta eina, intuïtiva i personalitzable, millora l'eficiència dels establiments, independentment del nivell tecnològic de l'usuari.

Mitjançant sistemes d'automatització i sincronització, facilita la gestió diària dels allotjaments, simplificant processos i millorant l'operativa. EasyRural permet la digitalització dels allotjaments turístics rurals, amb una plataforma accessible per a tots els pressupostos. A més, en el futur, es preveu incorporar la funcionalitat de monitoratge en temps real del consum energètic, per optimitzar la gestió de recursos i reduir els costos operatius.




Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Colectiva

Colectiva App, SL

Plataforma integral per a la gestió sostenible de serveis de cuina.

<https://www.colectiva.app/>



Una eina digital per optimitzar processos i promoure el consum d'aliments locals i ecològics

Colectiva és una aplicació web pensada per gestionar de manera integral el servei de cuina en col·lectivitats com escoles o residències. La plataforma facilita la gestió diària, la qual cosa inclou des de les fitxes tècniques dels plats i la creació de menús i dietes alternatives fins a la planificació de compres i la producció de plats. A més, automatitza processos com la generació de llistes de compra, l'actualització de preus, el control de costos i el seguiment de la traçabilitat alimentària.

Amb un enfocament sostenible, Colectiva incorpora un directori de proveïdors eco-

lògics i de proximitat, i ofereix receptes que promouen el consum de productes de temporada, com verdures i llegums. La seva arquitectura al núvol, accessible amb usuari i contrasenya, permet gestionar el servei de manera digitalitzada i optimitzada, fet que assegura la viabilitat econòmica i un control rigorós del cost dels aliments.

L'eina també ajuda a fomentar el consum d'aliments locals i ecològics, millorar el servei de cuina i garantir el compliment dels plecs de contractació pública. A més, Colectiva inclou serveis d'assessorament i formació per avançar cap a una gestió més eficient i responsable.



Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Guia Obradors de Catalunya

Antoni Gutiérrez Vara

Aplicació mòbil per descobrir obradors artesans de Catalunya.

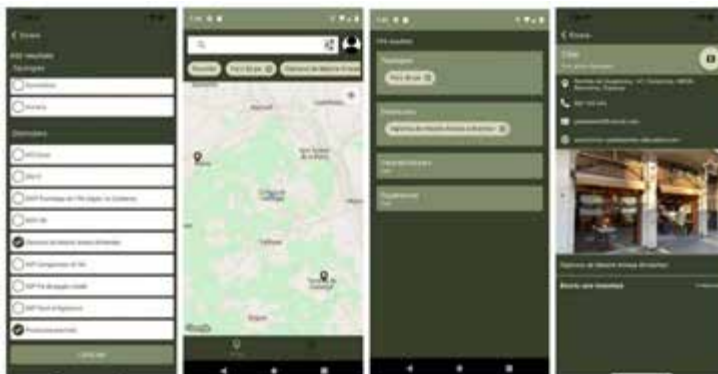
Una eina per localitzar i connectar amb productors locals distingits per la seva qualitat

Guia Obradors de Catalunya és una aplicació mòbil dissenyada per descobrir i localitzar més de 1.000 obradors artesans i productes distingits amb segells de qualitat, premis o altres reconeixements. Aquesta eina, que empra tecnologia de geolocalització, facilita la connexió entre usuaris i obradors, i, per tant, promou l'artesania alimentària catalana i contribueix al desenvolupament rural i comercial local.

L'aplicació integra mapes interactius que permeten visualitzar la ubicació dels obra-

dors de manera clara i intuïtiva, i facilita una navegació eficient per trobar els obradors més propers. A més, disposa de funcions de filtratge i cerca intel·ligents, cosa que permet oferir als usuaris una experiència personalitzada i efectiva.

També fomenta la interacció amb els obradors, de manera que els usuaris poden guardar favorits i connectar-s'hi directament mitjançant la informació de contacte proporcionada. Aquesta funcionalitat afavoreix una comunicació fluida entre consumidors i obradors, i, en conseqüència, impulsa la participació activa i la valoració dels productes locals.



Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Hysteresis

Jordi Mèlich Pelegrí

Plataforma web per al monitoratge i la gestió de sensors IoT.

Una solució intel·ligent per rebre alertes personalitzades i millorar la resposta a esdeveniments

Hysteresis és una plataforma web per al monitoratge de sensors IoT (internet de les coses) que inclou alertes i notificacions personalitzables. Els dispositius IoT, equipats amb sensors acoblats, són econòmics, de baix consum energètic i, a més, empenen canals de comunicació eficients. Mitjançant l'aplicació, es poden configurar llindars per rebre només notificacions

rellevants segons els esdeveniments que interessin.

Aquesta solució permet millorar la resposta dels equips d'actuació davant les alertes rebudes i elimina la dependència de contractes o permanències amb operadors de telecomunicacions, cosa que evita l'ús de targetes SIM. A més, ofereix la possibilitat de personalitzar sensors i dispositius integrant-los de manera senzilla a la mateixa plataforma.



Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Junto al Huerto

Juan José Acuña Tabárez

Aplicació mòbil que coordina la venda directa de productes agroalimentaris locals.

Una solució digital per connectar negocis, productores i consumidors de proximitat

Junto al Huerto és una aplicació mòbil que organitza i coordina la col·laboració entre negocis agroalimentaris, productores i comunitats consumidores. El seu objectiu és digitalitzar les xarxes de venda directa de productes del sector primari, prioritzant la proximitat i eliminant intermediaris.

La plataforma dona suport a iniciatives de venda directa ja existents, de manera que els ofereix més visibilitat i una millor gestió i, a més, els ajuda a consolidar-se. Això

permet ampliar la base d'usuaris, optimitzar recursos i fomentar una distribució més sostenible, i alhora es redueix l'impacte ambiental.

Per mitjà de l'aplicació, els usuaris poden fer comandes, gestionar pagaments i triar entre enviament o recollida seguint les xarxes operatives existents. També inclou una eina de descobriment de productors locals mitjançant geolocalització, la qual connecta els consumidors amb productes de proximitat i proporciona informació detallada sobre logística i característiques dels productes.

**Edició:**

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

Coordinació i producció:

Maria Josep de Ribot Porta
Imma Malet Prat
Mònica Ysanda Baron
Xènia Gascón Tomás
Mireia Marrugat Muñiz
Laura Torres Arqué

Correcció i assessorament lingüístic:

Susanna Saval Costa
Òscar Vendrell Corrons

Grafisme i maquetació:

Time2play, SL

Dipòsit legal:

B. 27921-2013

