



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



ruralCat

PREMI A LA
INNOVACIÓ
TECNOLÒGICA
AGROALIMENTÀRIA
2015



PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA 2015

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

ÍNDEX

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

PRESENTACIÓ

Uns premis de reconeixement dels innovadors i emprenedors del sector agroalimentari, i dels innovadors del sector de les tecnologies de la informació i comunicació que desenvolupen aplicacions útils a la ciutadania i als professionals dels sectors agrari, alimentari i rural.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP), en l'edició de 2015 dels Premis a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA) i Ruralapps, vol distingir i premiar les persones amb la il·lusió d'emprendre i innovar, les empreses agràries o les seves entitats associatives i les agroindústries que hagin implementat en el seu procés productiu elements tecnològics innovadors i que hagin obtingut, com a conseqüència d'aquesta implementació, uns resultats beneficiosos per a l'economia, la competitivitat, la qualitat, la seguretat, la traçabilitat o la sostenibilitat de les produccions.

De la mateixa manera que l'anterior edició dels premis, també es vol reconèixer els innovadors del sector de les tecnologies de la informació i la comunicació que desenvolupen aplicacions que aportin solucions tecnològiques a la ciutadania o als professionals dels sectors agrari, alimentari i rural.

Al llarg dels anys el premi PITA ha posat de manifest la importància que el coneixement generat per les universitats i centres de recerca, així com la formació i la transferència tecnològica flueixi cap al sector agroalimentari, obtenint-se uns resultats modèlics i que han de servir de referent i orientació a les empreses agràries, agroindústries o persones joves que volen emprendre.

Amb el premi Ruralapps, s'ha pretès conèixer les aplicacions mòbils que es realitzen orientades o que aportin solucions tecnològiques als ciutadans o als professionals dels sectors agrari, alimentari i rural, constatant-se en aquest a segona edició ha hagut un canvi de tendència respecte l'any anterior amb un major pes en el nombre d'app's orientades a la ciutadania que en les orientades al sector professional. En la valoració i el desenvolupament d'aquest premi s'ha comptat amb la col·laboració i l'expertesa de la Eurecat.



Jordi Ciuraneta Riu

Conseller d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació

COMITÈ D'EXPERTS

03

SR. JOAN GIRONA GOMIS

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

SR. JORDI GRAELL SARLÉ

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

SRA. REYES PLA SOLER

Degana de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona – UAB

SR. JOAN MANEL ALBACETE SANCHO

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

SR. NARCÍS GRÈBOL MASSOT

Coordinador d'Innovació Tecnològica de l'IRTA

SR. JOAN GÒDIA TRESANCHEZ

Subdirector general d'Agricultura – DARP

SRA. LAURA DALMAU POL

Subdirectora general de Planificació Rural – DARP

SR. JAUME SIÓ TORRES

Subdirector general de Transferència i Innovació Agroalimentària – DARP

SR. JOSEP MARIA MASSES TARRAGÓ

Coordinador de Comunicació i Difusió Tecnològica – DARP

PREMIATS

PREMI A L'EMPRESA AGRÀRIA



Albesa Ramadera, SL

La Portella (Segrià - Lleida)

Implantació d'un escenari de producció porcina basat en el benestar animal en base a la definició d'uns estàndards en nutrició, maneig, sanitat i implantant noves tecnologies que facilitin la presa de decisions.

PREMI A L'AGROINDÚSTRIA



Gamba i Peix de Palamós, SL

Palamós (Baix Empordà-Girona)

Implantació en el propi vaixell d'un obrador on procedir a l'envasat, etiquetat i conservació de la gamba roja recent pescada, un producte preparat per arribar al consumidor final.

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



Salvador Vergés Tejero

de Bas Alimentària, SL Sant Esteve d'en Bas - La Vall d'en Bas (Garrotxa-Girona)

Implantació en una explotació de vaqui de carn de diverses innovacions, com fer-la visitable, introduir la raça de carn bovina agnus o establir aliances amb empreses càrniques, orientades a aconseguir una hamburguesa amb una vida útil capaç d'estar en les principals cadenes de distribució.

NOMINACIÓ A L'EMPRESA AGRÀRIA



Quiònia Pujol Sabaté

Almacelles (Segrià-Lleida)

Implantació de sistemes de producció de matèries primeres per a la producció de cervesa artesana prèvia selecció de les varietats de llúpols i ordi a cultivar en producció agrària ecològica.

NOMINACIÓ A L'AGROINDÚSTRIA



La Gironina, SCCL

Salt (Gironès-Girona)

Implementació i automatització d'un sistema d'espectroscòpia d'infraroig proper (NIR) per a l'anàlisi de paràmetres específics en productes naturals.

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



Marta Borràs Fernandez

de Gestió Agroecològica Porcina, SCP
Solsona (Solsonès-Catalunya Central)

Implementació d'una explotació de carn de porcí ecològica i de qualitat, basada en la selecció de raça, les instal·lacions, el maneig i la qualitat de vida dels porcs.

CANDIDATS

CANDIDATS A L'EMPRESA AGRÀRIA

Agro-Mitjorn, SL

(Castelladral-Navàs)

Recuperació d'oliveres Corbella i creació d'una marca d'oli.

Agropecuaria Ràfols, SAT

(Llorenç del Penedès)

Instal·lació d'una caldera solar en una granja de maternitat porcina.

Can Gel, SCP

(Canyamars -Dosrius)

Viu Can Gel, una granja de vaques de llet, educativa i lúdica.

Concaromis,SL

(Montblanc)

Recuperació del conreu de safrà a la Conca de Barberà i a la Catalunya interior.

Gaiadea - Les Refardes

(Monistrol de Calders)

Recuperació de varietats locals de cultius hortícoles.

Granja Rocanegra. Jorge Martí Jiménez

(Santa Pau)

Granja de pollastres ecològics amb galliners mòbils.

Jordi Bosch Janer

(L'Ampolla)

Jardí botànic de plantes aromàtiques i medicinals. La infusió perfecta.

Josep Mestre Vilaplana

(Santa Coloma de Queralt)

Recuperació de varietats antigues de cereal i llegums.

Paño Fruits, SL

(Alcover)

Arjà, un nou avellaner.

SAT Can Bordoi

(Sant Antoni Vilamajor)

Equip robotitzat de munyida i nous productes.

CANDIDATS A L'AGROINDÚSTRIA

L'Eixeregall, SCP

(Cabacés)

Venda d'oli tractant-lo com el vi, amb oferta de tasts.

Pla d'Abella, SCP

(Navès)

Sala d'especejament, formatgeria i restaurant de degustació de corder, formatge i iogurt de Pla d'Abella.

Sent la Terra, SL

(Mont-roig del Camp)

Conserva de calçots.

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

Jeroni Majoral Gomez

de Cal Majuba, SL (Alàs)

Instal·lació d'una granja d'ovelles i una formatgeria amb espais per a tallers de formació i tasts.

Jaume Clotet Arqué

de Mel·lis-serveis apícoles (Berga)

Apicultura urbana.

Joaquim Vilà Bramon

d'Instal·lació Minieòlica (Banyoles)

Energia eòlica en una granja.

Laia Espasa Bosch

(Solsona)

Food truck per a persones intolerants al gluten o a la lactosa.

Mireia Pujol-Busquets Guillén

(Alella)

Celler destinat exclusivament a l'elaboració de vins sense sulfits.



PREMIATS I NOMINATS EN PROFUNDITAT

A L'EMPRESA AGRÀRIA

Albesa Ramadera	10
Quiònia Pujol Sabaté	12

A L' AGROINDÚSTRIA

Gamba i Peix de Palamós	14
La Gironina	16

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

Salvador Vergés Tejero (de Bas Alimentària)	18
Marta Borràs Fernandez (de Gestió Agroecològica Porcina)	20



Albesa Ramadera, SL

Innovació: Granja P Plus, una nova generació d'explotacions de porcí

Adreça: Nou, 15, 25134 La Portella (Segrià)

Telèfon: 973 727 333

Soci fundador: Joan Sanmartí Suñer

Albesa Ramadera, una altra generació de granges

Albesa Ramadera és una granja singular, que ha implantat el model P Plus que ja serveix de referència a moltes explotacions de verres reproductores. Ha instal·lat tecnologia punta, té cura del benestar animal més enllà de la normativa, pren mesures mediambientals, redueix l'ús de medicaments, cerca el bon ambient de la plantilla i ha implantat un protocol de bioseguretat establert per l'empresa Bayer.

Disposa d'una xarxa d'ordinadors que controlen tota la producció. El seu programa central, Farms Mother, desenvolupat per OPP, coordina la seva xarxa d'ordinadors, creua dades i ofereix al ramader una interfase tàctil de diagnosi, alerta i informació de la granja.

Ha instal·lat un sistema d'alimentació líquida en lactació i cobriment-control, estacions electròniques d'alimentació per a gestació i reposició, calderes de biomassa, plaques fotovoltaïques per generar energia elèctrica, contenidor refrigerat per a residus orgànics i sistema d'eliminació de residus inorgànics, a més d'un gran equip humà: un gerent, dos veterinaris i onze operaris.

Cada animal s'identifica amb un xip electrònic i deambula en semillibertat per espais comunitaris. Menja el pinso que necessita i l'empresa duu un control rigorós de totes les variables extrínseques (temperatura, humitat i tractaments) i intrínseques (consum, hidratació, pes, nascuts vius, deslletats).



Beneficis de la innovació

El seu maneig i les seves alternatives de gestió han convertit Albesa Ramadera en una granja escola per formar ramaders en el nou model. L'explotació compta amb una aula elevada vidrada, equipada amb pantalla tàctil i pissarra per a l'activitat docent, i una zona per a estudiants. L'empresa ja té signat un contracte de col·laboració amb el Departament de Producció Animal de la Universitat de Lleida per oferir classes pràctiques a l'alumnat del Màster en Sanitat i Producció Porcina impartit per aquesta universitat, l'Autònoma de Barcelona i la Complutense de Madrid. Ha signat també amb el grau de Ciència i Salut Animal de la UdL perquè el seu alumnat faci pràctiques.

Aquesta explotació és ja un referent normatiu en benestar tecnològic. L'assessoria OPP, creada l'any 1996 per un dels socis, Joan Sanmartí, ha establert un acord de col·laboració amb una explotació de 4.000 mares al Brasil i ha assessorat granges d'Itàlia i Polònia.

Ha col·laborat amb laboratoris farmacèutics que han fet de la granja un centre experimental i ha començat, amb un pla CDTI, un projecte de cooperació interempresarial sobre la millora de la productivitat del porcí mitjançant l'optimització dels pesos del naixement i el deslletament i la seva influència en l'homogeneïtat immunitària dels garrins.

Un altre dels seus beneficis és conseqüència de l'alta tecnologia: és més atractiva per als joves que una explotació tradicional, i projecta una imatge renovada del sector que contrasta amb les imatges que ofereixen els mitjans de comunicació en les notícies sobre el porcí.

Trajectòria de l'empresa

Albesa Ramadera treballa en règim d'integració amb Pinsos Costa i compta amb genètica Batallé. És una granja que rep visites de ramaders i tècnics, una mitjana de 15 persones cada setmana. A més d'empreses catalanes i de la resta de l'Estat, ha rebut delegacions de Rússia, Alemanya, els EUA, Polònia, França, Portugal, la Xina, l'Uruguai, l'Argentina, Bolívia, el Brasil, Xile i Veneçuela.

Té 3.300 mares i 300 verres de reposició i una breu trajectòria de cinc anys en els quals ha estat reconeguda amb el premi Especial Porc d'Or del Ministeri d'Agricultura a Sanitat, Benestar Animal i Medi Ambient en l'edició de 2014. El jurat va valorar, per atorgar-lo, la seva filosofia i compromís amb el benestar animal, la formació continuada de professionals, el desenvolupament de noves tecnologies, l'ús d'energies alternatives i la seva gestió de tractament de purins.



Quiònia Pujol Sabaté

Innovació: Producció de matèries primeres per a cervesa artesana a Catalunya

Adreça: Major, 133, 25100 Almacelles

Telèfon: 973740189

Propietària: Quiònia Pujol Sabaté

Lo Vilot, cervesa artesana

Quiònia Pujol Sabaté treballa en el projecte Lo Vilot, amb el qual vol elaborar cervesa artesana. En una primera fase, ha implantat els cultius necessaris. Conrea ordi cerveser. És la primera explotació agrària inscrita amb la varietat Shakira. La innovació consisteix també en el cultiu de llúpul. A Almacelles se'n troba en estat salvatge a la riera lo Clamor i a les zones properes.

Per a la seva plantació, ha escollit una mescla de peus femella de diferents varietats amargues i varietats aromàtiques.

A l'explotació de Lo Vilot, les plantes de llúpul es cultiven en llargues files i s'enfilen pels diferents tutors de fil de sisal fins a arribar a una altura de sis metres. Segueixen una estructura de V, i el sistema de reg per degoteig s'ha ubicat a terra.

La varietat d'ordi cerveser escollit va ser la Shakira, obtinguda a França per primera vegada. Presenta pocs problemes sanitaris.

Beneficis de la innovació

Aquest projecte és molt ambiciós tenint en compte les dificultats de produir malta de qualitat a petita escala a Catalunya i les gairebé inexistent experiències de plantacions de llúpul que hi ha a Catalunya.

Trajectòria de l'empresa

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





Gamba i Peix de Palamós, SL

Innovació: Innovació: Conversió del vaixell en obrador per envasar gamba roja acabada de pescar

Adreça: Moll Pesquer s/n Embarcació Bonomar F, 17230 Palamós (Baix Empordà)

Telèfon: 972 313 765

Mail: gix@gambapalamos.com

Administrador: Carlos Figueras Güell

Gamba i Peix de Palamós envasa la gamba roja en el seu vaixell

L'empresa ha condicionat el vaixell per envasar la gamba roja de Palamós acabada de pescar en atmosfera modificada, cosa que n'allarga el temps de venda i de comercialització.

El peix i el marisc i, sobretot, la gamba, tenen una vida comercial molt curta. La gamba s'oxida a les poques hores de ser capturada, la qual cosa en dificulta el transport. L'empresa ha instal·lat una habitació isotèrmica amb una màquina de manteniment de fred (10 graus), envasadora de safates amb atmosfera modificada, etiquetadora i bàscula, i ha invertit en una web per a la seva promoció.

És en el vaixell on comença la selecció de les gambes per la seva mida. Un cop refredada, es transporta a l'envasador, que manté una temperatura d'entre vuit i deu graus. En l'obrador, la gamba es col·loca en les safates i es pesa per traslladar-la després a l'envasadora i envasar-la en safates de 300 grams. Seguidament, s'etiqueta amb el número d'identificació del vaixell quan connecta amb DEA per sol·licitar l'inici de la marea.

Un cop en el port, una furgoneta isotèrmica amb un equip de manteniment de fred recull les comandes de les safates envasades i les duu a la llotja per obtenir l'etiqueta de primera expedició, on ja figura el pes i l'espècie.

Les safates són transportades als punts de recollida dels clients a Girona i Palamós. Gamba i Peix de Palamós ofereix també la possibilitat de compra mitjançant Internet en la seva pàgina web. A través d'una empresa de transport, fa el lliurament en un dia i arriba a tota la península i a Andorra.

Beneficis de la innovació

L'envasatge en el vaixell permet arribar lluny en bones condicions i agilitar els lliuraments. L'envasatge en atmosfera modificada aconseguix allargar el temps de caducitat del producte, el temps de venda i la comercialització.

La innovació garanteix que la pesca és envasada en pocs minuts després de capturar-la, sense additius. Aconseguix de protegir-la en el mateix moment de la captura, sense manipulacions ni contaminacions posteriors, i en possibilita el transport.

Trajectòria de l'empresa

La família de Carlos Figueras pesca a Palamós des de l'any 1913. La pesca és l'ofici de quatre generacions. Hi han dedicat tota la vida, un treball dur i esgotador i, a la vegada, fantàstic i diferent. La família és conscient que deu a la mar bona part del que és, un món vell i savi al qual cal escoltar i respectar perquè les noves generacions puguin seguir formant part del gran cicle de la vida.





La Gironina, SCCL

Innovació: Implementació d'un sistema d'espectroscòpia d'infraroig proper (NIR) per a l'anàlisi de paràmetres específics en productes naturals

Adreça: Paratge el Sitjà, s/n, 17190 (Gironès)

Telèfon: 972 42 81 29

President: Miquel Callís Prat

Direcció: Maria Gratacós Tubert

Responsable de Qualitat de la Gironina: Antònia Vidal Pagès

Responsable programació del NIR: Pere Constans Nierga

Implementació d'un sistema d'infraroig proper per a l'anàlisi de pinsos

La productora de pinsos La Gironina ha desenvolupat un sistema informàtic integral per a l'anàlisi química basat en l'espectroscòpia d'infraroig proper (NIR). Aquest comprèn l'escaneig de mostres, el calibratge, l'històric de dades analítiques i la generació d'informes ad hoc per als equips d'administració i producció.

En espectroscòpia NIR, hom mesura absorcions de llum a diferents longituds d'ona o, tècnicament, l'espectre d'absorció d'un material. L'espectre és característic de cada material. Emprant tractaments estadístics es pot determinar la composició d'una mostra, matèries primeres i pinsos, mesurant solament l'espectre.

L'anàlisi de productes naturals és intrínsecament complexa. Addicionalment, la variabilitat estacional d'aquests materials requereix recalibratges continus dels models de predicció NIR. Sovint són d'interès determinacions específiques a concentracions molt baixes, al llindar de detecció dels aparells comercials.

Les aplicacions informàtiques comercials pel tractament de dades NIR són específiques de cada aparell en relació a l'adquisició d'espectres, i aplicacions estadístiques genèriques en relació a l'obtenció de calibratges de laboratori no automatitzats.

El sistema informàtic creat per La Gironina integra les diferents necessitats de l'entorn de producció. L'automatització dels calibratges resol la problemàtica de la variabilitat estacional i de l'elevat nombre de materials i paràmetres a determinar. L'adquisició d'espectres permet comprovar en temps real l'adequació dels materials mesurats respecte dels calibratges. Les dades generades es presenten en diferents informes específics,

albarans de conformitat en la recepció de les matèries primeres, llistats de composició per a la confecció de les fórmules, i llistats d'adequació a les especificacions de cadascun dels productes.

El NIR de La Gironina analitza en temps real paràmetres bàsics, humitat, proteïna, greix, fibra, cendres, midó, calç i fòsfor, i també específics com aminoàcids, metalls pesants, activitat ureàsica, fòsfor soluble en citrats, solubilitat en KOH i altres paràmetres.

L'empresa analitza totes les matèries primeres en el moments de recepció a fàbrica, aproximadament unes 430 mostres al mes, i tots i cadascun dels productes elaborats, per tal d'assegurar-ne els requisits i la qualitat.

Beneficis de la innovació

A més de la seva rapidesa, el NIRS ofereix una sèrie d'avantatges respecte dels enfocaments tradicionals. Es tracta d'un mètode no destructiu, precís, i que requereix una mínima o cap preparació de la mostra. En contrast amb les anàlisis químiques tradicionals, no s'usen reactius i no es produeixen residus.

El sistema informàtic implementat per l'empresa inclou algorismes avançats de reducció de soroll espectral i calibratge. És una eina de càlcul sofisticada, senzilla d'usar i mantenir, que incorpora automàticament noves dades disponibles al calibratge per millorar-ne la fiabilitat.

El sistema té més recorregut. L'empresa treballa en el desenvolupament metodològic de la tècnica NIR per a emprar-la en la detecció de les micotoxines. Aquestes es troben en quantitats molt baixes, de l'ordre de poques parts per milió, i es requereixen algorismes especialitzats de calibratge. El fet d'avançar-se en la detecció de possibles micotoxines que puguin generar patologia en les granges obre la porta a una important reducció de costos en els pinsos.

Trajectòria de l'empresa

La Gironina és una cooperativa de ramaders que s'han unit per fabricar pinso. En fabrica des de fa 30 anys. La major part dels ramaders tenen granges d'aus, porcs i vaques. El volum més gran de la producció és adquirit pels socis. També comercialitza pinsos per a tercers.



La Gironina

SOCIETAT COOPERATIVA CATALANA LIMITADA

Aliment per a bestiar



Bas Alimentària, SL

Innovació: L'hamburguesa

Adreça: Mas La Carrera, Sant Esteve d'en Bas 17176 La Vall d'en Bas

Mail: salvador@natrus.cat

Web: www.natrus.cat

Soci: Salvador Vergés i Tejero

Aliança amb Gerard Piqué i Noel Alimentària en hamburgueses de la granja a la taula.

Salvador Vergés es va presentar fa uns anys al premi PITA amb un gran projecte: la introducció de la raça Angus a Espanya. Era una part d'un projecte més ampli que ara ha materialitzat comercialitzant la carn en la lliga dels grans i destinant tota la carn de la seva granja Mas La Carrera a un únic producte: l'hamburguesa. Separa entrecots i filets de canal, pica tota la resta per a la seva marca Natrus i hi aplica la tècnica francesa de l'steak haché a fi de conferir-li una tendresa excepcional. Obté prou quantitat d'hamburgueses per poder anar a trucar a la porta de la gran distribució amb un repte majúscul en R+D: la safata en atmosfera protectora. En aquest punt, es va associar amb Noel Alimentària en la seva empresa Bas Alimentària, en què participa Gerard Piqué, jugador del Barça.

Presenta a cadenes com Carrefour, Alcampo i El Corte Inglés, la seva hamburguesa és la Prèmium de Port Aventura.

Beneficis de la innovació

Econòmicament, el projecte ha beneficiat els socis. L'empresa ha assolit el llistó de rendibilitat o punt zero, fixat en 15.000 hamburgueses/setmana.

Darrerament i de manera conjunta amb el grup de música Els Amics de les Arts, ha reobert un restaurant hamburgueseria a Barcelona, el Yours, que serveix d'aparador i laboratori d'idees. Participa com a Street Food en multitud d'esdeveniments, molts dels quals destinen els diners recaptats a la Fundació A. Bosch de Noel Alimentària i l'Hospital de la Vall d'Hebron contra el càncer infantil.

El projecte té beneficis també en el camp de la seguretat alimentària en incorporar Noel Alimentària com a soci, ja que pot gaudir de totes les seves certificacions de màxim nivell.

També hi ha beneficis en preservació ambiental: l'embolcall (packaging) de cartró del seus productes va guanyar un premi de disseny Best Pack a la Fira Alimentària 2014; ha obtingut el certificat FSC.

Trajectòria de l'empresa

Salvador Vergés va néixer a Olot l'any 1976. És enginyer de camins i va començar el seu treball a Madrid, amb multinacionals i llargs viatges, per després associar-se amb el seu germà Arnau, arquitecte, en un despatx d'arquitectura i enginyeria civil d'Olot, amb activitats paral·leles de promoció immobiliària. Com que la seva esposa és filla d'una casa de pagès amb llarga tradició en la cria i l'engreix de vedells, l'any 2010 van decidir arranjar-se la casa i iniciar estudis agraris. A partir de la vedella, el seu producte estrella, el Mas La Carrera vol créixer en horitzontal sense limitacions. A la llarga, no descarta criar pollastre de pagès o agregar a les seves activitats el turisme rural, la hipoteràpia o la fitoteràpia. Salvador Vergés viu al mas amb els seus fills.

Mas La Carrera va apostar per la raça Angus i és el primer membre oficial de l'Estat de l'Aberdeen-Angus Cattle Society, l'associació presidida pel príncep Carles d'Anglaterra. Va aconseguir la versió km 0 de la famosa 'carn de Nebraska'.





Gestió Agroecològica Porcina, SCP

Innovació: Primera granja porcina ecològica en el Solsonès
Adreça: C. de Francesc Pons, 16, 1-2, 25280 Solsona (Solsonès)
Telèfon: 973484311
Sòcia: Marta Borràs Fernandez

Primera granja de porcs ecològica del Solsonès

Gestió Agroecològica Porcina, empresa coneguda com a Ecoporc, és una granja de porcs ecològica que té els animals lliures, amb mares de raça Gascó i de capa blanca, un encreuament de Landrace x LargeWhite inseminades amb mascles Duroc. Sense gàbies.

La granja de Marta Borràs i Martí Ezpeleta és la primera explotació de porcí ecològica de la seva comarca, el Solsonès. Allí viuen uns animals que es poden moure lliurement dins i fora dels seus corrals, i els mamejllons viuen amb la mare.

L'alimentació en totes les fases és a través de pinso ecològic i, a diferència d'altres granges ecològiques, aquesta explotació no disposa de terres per conrear.

Comercialitza un 80% de la seva producció venent-la a escorxadors, i, el 20% restant, a carnisseres.

Beneficis de la innovació

Exposa la Marta Borràs que la producció ecològica de porcs és el resultat de canalitzar dos grans objectius d'ella i d'en Martí Ezpeleta: d'una banda, aportar el seu gra de sorra per fer de la producció porcina una activitat moderna, responsable i justa tant envers el medi ambient com envers els animals i ells mateixos, i, d'altra banda, crear la seva pròpia empresa en la seva comarca. En Martí, en la mateixa línia, afirma que l'enorgulleix veure com els seus porcs prenen el sol, es mulen sota la pluja i xafen la neu. El seu projecte ha permès renovar el maneig de la ramaderia, millorar la imatge del sector i crear una nova empresa i unes noves condicions de vida dels animals i dels qui en tenen cura.

Els animals estan menys estressats i això fa que afrontin millor els problemes sanitaris.

També beneficia el medi ambient. La granja té un compromís amb un pagès de producció ecològica de la comarca al qual subministren les dejeccions perquè les apliqui en les seves terres.

Trajectòria de l'empresa

Ecoporc és un projecte jove, de dos joves de 31 anys. La Marta Borràs és una enginyera agrònoma màster en Sanitat i Producció Porcina, filla de ramaders de porcí de producció convencional. La seva parella, en Martí Ezpeleta, és un argentí que va arribar a Catalunya amb la seva família l'any 2009 i es va especialitzar en enginyeria rural. Ha treballat en grans projectes com el canal Segarra-Garrigues o el Xerta-Sénia, i la planta Termosolar de les Borges Blanques.

Amb vistes al futur, Ecoporc té la intenció de continuar creixent i implantar millores com la utilització de subproductes de la indústria làctia i productes d'homeopatia per tractar malalties, a més de crear un tipus de porc ecològic únic a Catalunya a través d'encreuaments de Gascó amb Duroc. A llarg termini, volen produir també cereal propi.

L'últim pas que hem donat, ha estat la creació de la nostra pròpia marca, amb l'objectiu de diferenciar-nos i donar-nos a conèixer buscant una personalitat pròpia al nostre projecte. DPAGÉS, és el nom sota el qual volem distingir el nostre producte.

Per altra banda, podem dir que tot i el poc recorregut que tenim, ja hem rebut nombroses visites a la nostra explotació, tant de tipus institucional, empresarial, estudiants, etc. Perquè estem convençuts i vivim aquest projecte amb passió, ens agrada que diferents col·lectius s'interessin per aquest petit sector i per la nostra explotació.





CANDIDATS EN PROFUNDITAT

A L'EMPRESA AGRÀRIA

Agro-Migjorn	24
Agropecuària Ràfols	26
Can Gel	28
Concaromis	30
Gaiadea - Les Refarades	32
Granja Rocanegre	34
Ecoherbes	36
Josep Mestre Vilaplana	38
Paño Fruits	40
Can Bordoï	42

A L' AGROINDÚSTRIA

Eixeregall	44
Pla d'Abella	46
Sent la Terra	48

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

Cal Majuba	50
Mel·lis - Serveis apícoles	52
Joaquim Vilà Bramon	54
Toleràncies, menjant amb il·lusió	56
Mireia Pujol-Busquets i Guillén	58



Agro-Migjorn, SL

Innovació: Recuperació d'oliveres Corbella i creació d'una marca d'oli

Adreça: Casa Migjorn, s/n, Castelladral 08270 Navàs (Bages)

Telèfon: 666 421 406

Mail: info@olimigjorn.com

Administradora i sòcia: Ma Àngels Rial Vila

Producció ecològica d'oliveres i creació de la marca d'oli Migjorn

Agro-Migjorn està recuperant l'olivera Corbella, varietat originària de la vall del Cardener, i plantant noves oliveres amb una nova gestió de les finques. Aposta pel cultiu ecològic i ofereix la possibilitat d'apadrinar alguns arbres per 40 euros, a canvi del dret a visites i una garrafa d'oli de cinc litres, a més de visites guiades per les finques.

Corbella és una varietat molt productiva i regular, molt rústica i tolerant al fred, al climes secs i a les grans calors. Es reproduïx fàcilment per qualsevol dels mètodes utilitzats amb els altres tipus d'olivera. És força resistent a les plagues més comunes com la fumagina o negre i l'ull de gall o repiló. Ha creat una marca d'oli, Migjorn, que ven en establiments gourmet, a la Casa Migjorn i també per Internet.

Cultiva unes 20 hectàrees d'olivera, entre pròpies i arrendades, i ha entrat en segments de mercat molt interessants amb la certificació de producte kosher per al seu oli.

Beneficis de la innovació

Agro-Migjorn, SL, contribueix a la recuperació de la varietat autòctona de la vall del Cardener, la Corbella, per poder canviar el paisatge del territori i retornar al valor potencial de la vegetació de la regió. Ofereix un intercanvi amb els propietaris, majoritàriament de finques abandonades, mitjançant contractes de conreu a llarg termini. Propietari, empresa i territori hi surten guanyant. Aconsegueix una gran simbiosi entre projecte empresarial i recuperació del paisatge autòcton.

Trajectòria de l'empresa

Agro-Migjorn és una empresa agropecuària amb un projecte d'oliveres situat a la comarca del Bages, al cor de Catalunya, que aposta per la qualitat del seu producte mitjançant l'agricultura ecològica, sistemes de recol·lecció respectuosos envers el medi i processos d'extracció de l'oli que en conserven al màxim l'essència. L'origen d'Agro-Migjorn, SL, no és gaire llunyà, però les seves terres són cultivades des de generacions enrere. L'empresa pren el nom comercial de la masia de Navàs on va començar la iniciativa.





Agropecuària Ràfols, SAT

Innovació: Instal·lació d'una caldera solar en una granja de maternitat porcina

Adreça: Carrer de Pompeu Fabra, 19, 43712 Llorenç del Penedès (Baix Penedès)

Telèfon: 977 67 71 31

President: Joaquim Ràfols Rovirosa

Caldera solar en una granja de maternitat porcina

Agropecuària Ràfols ha instal·lat a Llorenç del Penedès una caldera solar basada en la tecnologia Fresnel per escalfar la seva maternitat porcina. Ha instal·lat espills a un metre i mig del sòl que giren seguint els moviments del sol. A partir d'una matriu de reflectors primaris, aprofita la radiació solar concentrant el raig solar en un únic punt per escalfar l'aigua que circula per l'interior del tub concentrador.

La instal·lació, subministrada per l'empresa Millenium Energy Systems, compta amb un sistema de concentració solar i un altre de concentració secundari, a més dels sistemes de recirculació, acumulació, intercanvi, automatització i control i gestió. El sistema de recirculació és un circuit hidràulic per on circula líquid caloportador, en aquest cas aigua. S'encarrega de transportar l'energia tèrmica fins al sistema d'intercanvi que guia el líquid caloportador per la instal·lació.

En una superfície de 300 metres, escalfa l'aigua entre 90 i 100 graus. El sistema de telegestió i videocontrol envia avisos al personal tècnic i els propietaris del seu funcionament, cosa que en facilita la correcció en temps real.

Beneficis de la innovació

Amb la hibridació del sistema ja existent de caldera amb el de concentració solar per produir aigua calenta, la granja aconsegueix un important estalvi energètic. Aconsegueix una gran reducció d'hores de treball de la caldera.

Aquest sistema dona la possibilitat de treballar tant en hores de màxima producció, en què abasteix directament la instal·lació i acumula l'excés de calor, com en hores de producció reduïda o nul·la, gràcies al sistema d'acumulació.

La innovació no només aconsegueix avantatges energètics i econòmics. Gràcies al sistema híbrid i a futures millores en la caldera, s'optimitzarà el sistema de climatització de les sales i es tindrà un control automàtic de la temperatura interior. Aquest control s'assoleix mitjançant un seguiment en temps real de tota la instal·lació fins a arribar a un funcionament independent de tot el sistema de producció d'energia tèrmica de la granja.

En treballar amb aigua, no hi ha cap tipus de contaminació mediambiental i, en cas que en algun moment la demanda d'aigua calenta augmenti, en tractar-se d'un sistema modular, és fàcilment ampliable.

Trajectòria de l'empresa

Agropecuària Ràfols duu 30 anys en el sector porcí. La granja, fundada per Joaquim Ràfols Rovirosa, està gestionada ara pels seus fills Joaquim, David i Pep Ràfols Jané, i hi treballen amb ells dos empleats.

L'explotació compta amb unes 1.300 reproduïdores integrades en General Pecuària, del grup Vall Companys. Els mamellons surten de l'explotació quan compten entre 18 i 21 dies.

La família Ràfols Jané combina l'activitat ramadera amb el cultiu d'oliveres.



Can Gel, SCP

Innovació: Viu Can Gel, una granja de vaques de llet, educativa i lúdica

Adreça: Veïnat Rimblas, 1, 08318 Canyamars, Dosrius (Vallès Oriental)

Telèfon: 600 437 181

Mail: info@can-gel.com

Copropietari: Joan Gel Arnó

Viu Can Gel, granja productiva i lúdica

Viu Can Gel és un projecte lúdic, educatiu i didàctic que ha nascut per l'interès de la família a obrir la seva granja als visitants, després de comprovar el desconeixement de la societat del dia a dia d'una explotació ramadera de vaques de llet. En el moment de refer la seva antiga granja per créixer, la família es va plantejar dissenyar-la perquè es pogués ensenyar amb fins lúdics. Es va construir en fusta, un material ecològic i estètic amb una estructura de 2.500 metres quadrats i una planta elevada des de la qual es veu tota la granja. En el disseny del projecte, hi va participar un equip de pedagogues a fi d'encertar amb els continguts i estructurar les visites. El pas següent va ser contactar amb escoles durant la setmana i amb famílies i grups els caps de setmana. Al mateix temps, rep visites professionals del sector i lloga espais per oferir presentacions de productes. Producció de llet i visites guiades conviuen per incrementar la rendibilitat de l'explotació. Joan Gel se dedica a l'activitat ramadera i la seva muller, Marta Pané, coordina les visites guiades per a escoles, famílies, grups, estudiants i jubilats.

Beneficis de la innovació

El projecte Viu Can Gel ha donat valor afegit a l'explotació làctia amb noves activitats que estan despertant molt d'interès en els centres educatius, casals d'estiu i turisme en general, aprofitant la seva proximitat a Barcelona. També ha rebut visites d'escoles agràries i d'alumnat de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona.

Amb el seu projecte, ha demostrat que el món rural no està renyit amb la modernitat, sinó, contràriament, ha d'estar molt al dia dels avenços tecnològics i genètics.

La granja ha treballat amb persones amb problemes d'adaptació o discapacitats, amb l'Associació de la Síndrome d'Aspeger del Maresme, la Fundació Mail i residències de persones grans, com la Fundació Pere Relats.

L'explotació s'està promocionant com un espai d'esdeveniments del sector, com els que es fan en els Països Baixos, i ha aconseguit que la seva aula de reunions hagi estat escollida per empreses tan diverses com ALltech o Desigual.

La família treballa per diversificar el marxandatge amb l'objectiu de partir de productes clàssics com samarretes, clauers i tasses i apostar per d'altres més arriscats, com vinil a les parets. Vol comercialitzar també el conte dels seus obradors i la vida d'una vaca de Can Gel, i, al mateix temps, pretén vendre llet crua en les seves instal·lacions.

Trajectòria de l'empresa

Situada a Canyamars, al costat de Mataró, Can Gel es dedica a la producció làctia des de l'any 1910. La família Gel és la propietària de la granja Can Gel i qui l'explota: Ramon Gel, Isabel Arnó i el seu fill Joan.

En els anys setanta, tenien 26 vaques que munyien amb un munyidor portàtil. L'any 1978, la família va construir un nou estable on hi havia una cinquantena de vaques. Can Gel va sortir al mercat amb una marca de llet pasteuritzada l'any 1988 que venia en la zona i que va deixar de ser distribuïda l'any 2008, quan es van jubilar en Ramon Gel Amat i la seva muller Isabel Arnó.

Tot i que sempre han estat fent reformes, el canvi de rumb es va produir l'any 2013 amb la construcció d'una nova nau.





Concaromis,SL

Innovació: Recuperació del conreu de safrà a la Conca de Barberà i a la Catalunya interior

Adreça: Mestre Cabré, 9, 43400 Montblanc (Conca de Barberà)

Telèfon: 977 860 910

Mail: info@aromis.cat

Director administrador: Joan Cartanyà Martí

Concaromis recupera el cultiu del safrà a la Conca de Barberà i a la Catalunya interior

Concaromis ha recuperat el cultiu del safrà en la Conca de Barberà cent anys després d'haver-se extingit. Ha fomentat el cultiu en la comarca i en d'altres veïnes i ha aconseguit la complicitat de 42 petits productors de dotze comarques de l'interior.

L'empresa ha invertit en investigació sobre la millora dels processos agrònoms i de producció de l'espècia i l'aplicació dels resultats obtinguts en la gestió sostenible del cultiu.

Beneficis de la innovació

El projecte ha permès posar en valor un producte i un sabor molt usat antigament en la cuina mediterrània, bo i reincorporant-lo a la cuina actual.

Des del punt de vista econòmic, l'obtenció d'un producte de qualitat ha permès obtenir-ne una alta rendibilitat.

Els beneficis també arriben a la qualitat. Des de bon començament, el projecte s'ha basat a obtenir la més alta qualitat i ha aconseguit els certificats ISO/TS 3632 1 i 2.

Aromis, propietat de Concaromis, col·labora amb 42 productors de 12 comarques, amb els quals ha impulsat Safracat, Safrà de Catalunya.

Aromis

Trajectòria de l'empresa

Concaromis va néixer l'any 2008. Fundada per tres socis, en els seus inicis va ser Concapam, SCP, i la seva activitat se centrava a promoure el cultiu de plantes aromàtiques. La conversió en societat limitada, en Concaromis, es va produir l'any 2012. Un any abans, els seus socis van decidir promoure el cultiu de petites explotacions agràries majoritàriament familiars per comercialitzar sota una única marca: Aromis.





Gaiadea - Les Refardes

Innovació: Recuperació de varietats locals de cultius hortícoles

Adreça: Les Refardes, AP 57, 08275 Monistrol de Calders (Moianès)

Telèfon: 93 714 12 76

Mail: lesrefardes@gmail.com

Secretària de l'associació: Ester Casas Griera

Recuperació de varietats hortícoles locals

Gaiadea Les Refardes ha recollit 400 varietats locals de cultius hortícoles ecològics i n'ha recopilat les tradicions. Cada temporada, realitza un procés d'experimentació i aprenentatge amb pagesos i consumidors per valorar les varietats locals, i n'estudia rendiments, rusticitats, sanitat i postcollita. Multiplica les varietats locals que es consideren viables. Mongeta de la custòdia, del ganxet, confit, afartapobres, carolina, genoll de Crist...

Ven en finques, fires i mercats, a través de la seva web i als restaurants, que comencen a interessar-se per varietats antigues.

Acostuma a fer cursos i tallers pràctics sobre llavors i horts ecològics i participa en jornades. Celebra quatre jornades de portes obertes, una per estació.

Les seves llavors, les poden utilitzar els pagesos inscrits en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

Beneficis de la innovació

Gaiadea Les Refardes ha aconseguit que els pagesos arribin a un nivell superior d'autonomia pel que fa al material genètic i deixin de ser dependents d'empreses estrangeres, i que aquestes varietats locals recuperades puguin tenir aplicació comercial.

Un cop estiguin inscrites al Registre de Conservació, aquestes varietats estaran protegides d'apropriacions indegudes, i podran multiplicar-se per facilitar-ne el consum.

Des de fa quatre anys, col·labora amb finques properes, la qual cosa permet diversificar l'oferta de llavor i compartir la seva experiència amb altres agricultors.

Trajectòria de l'empresa

Gaiadea és una associació constituïda al setembre de 2005 que gestiona el projecte de Les Refardes.

Ha dut a terme múltiples activitats relacionades amb la biodiversitat agrícola, com cursos a Catalunya, Espanya, França, Itàlia, Portugal i Gran Bretanya.

L'afluència de visitants, tant particulars com grups, a la finca va creixent: alguns estudiants de màster i professionals agrícoles, i escoles de primària.

Forma part de l'associació Croqueurs de carotes, formada per sis empreses artesanals de llavors en producció ecològica, quatre de França i una belga, a més de Les Refardes.



les refardes

llavors de varietats locals de producció ecològica i fetes al país.



Granja Rocanegra

Innovació: Granja de pollastres ecològics amb galliners mòbils

Adreça: Mas la Mosquera (Veïnat de les Fages, 6) 17811 Santa Pau (Garrotxa)

Telèfon: 972680280

Mail: granjarocanegra@gmail.com

Propietari: Jordi Martí Jiménez

Granja de pollastres ecològics amb galliners mòbils

Granja Rocanegra és una explotació de pollastres ecològics que ha ideat un sistema de galliners mòbils en pastura i cria una raça autòctona catalana, la Penedès Negra, de les poques que infiltra greix en la carn de manera natural. Alimenta els animals amb pinso amb certificat ecològic i pastura fresca també certificada ecològicament.

Els galliners mòbils garanteixen pastura fresca i insectes als animals, a la vegada que faciliten la regeneració de la terra. Fan 3 x 3 x 0,6 metres i tenen un xassís d'acer galvanitzat i parets i sostre de panell sandvitx, amb una porta de marc de fusta i malla de galliner per permetre una bona alimentació.

Els pollets arriben amb un dia de vida de la granja Aviraut, empresa col·laboradora de l'IRTA. Durant el primer mes, romanen en un espai amb temperatura controlada que baixa gradualment fins al moment de sortir.

La granja segueix els principis de la permacultura i l'agricultura regenerativa, visions holístiques centrades a tenir cura de la terra, la gent i els recursos que entenen els sistemes agraris com a organismes vius connectats a tots els processos naturals.

Tècniques de l'agricultura regenerativa són les polyface farms o granges polifacètiques inspirades en les propostes de Joel Salatin, un granger de Virgínia (EUA). La seva explotació està revolucionant els sistemes tradicionals de producció seguint els principis de transparència, ètica, mimesi amb la natura, qualitat del sòl i viabilitat de l'explotació.

Granja Rocanegra col·labora amb altres explotacions i entitats. Els seus clients són carnisers que coneixen l'explotació. Juntament amb altres productors de pollastre ecològic, està intentant crear una associació.

Beneficis de la innovació

La granja ha aconseguit un ús eficient de l'energia, ja que els galliners mòbils no necessiten il·luminació ni climatització artificial. Permeten estalviar en alimentació, ja que els animals mengen entre un 19 i un 35% menys, i també en adob, perquè s'utilitzen les dejeccions dels animals.

El sector també es beneficia en tractar-se d'innovacions significatives amb un gran potencial d'adaptació i implantació real per a les quals la inversió necessària és baixa.

La innovació està orientada a la millora de la valoració dels productes agraris catalans mitjançant l'elecció d'una raça autòctona catalana i de gossos protectors de les muntanyes del Pirineu.

El desplaçament de les gallines pels prats en els galliners mòbils en millora l'alimentació i genera una carn de millor qualitat i amb un contingut més elevat d'àcids greixosos insaturats.

El seu sistema de treball està orientat a aconseguir la col·laboració amb altres empreses i entitats com ara Aviraut/IRTA, l'Institut Pirinenc dels Gos de Muntanya o el Celler Cooperatiu de Salelles.

Trajectòria de l'empresa

Granja Rocanegra és una explotació al Mas la Mosquera de Santa Pau, en el Parc Natural de la Zona Volcànica de la Garrotxa. Oberta amb 100 pollets a l'abril de 2014, ja compta amb uns 800 animals i la garantia del certificat ecològic CCPAE.

Al capdavant del projecte hi ha en Jordi Martí, financer de professió que va fer un gir vital i professional. Compta amb el suport de la seva companya, la Yasmin Córdoba, periodista.





Ecoherbes

Innovació: Jardí botànic de plantes aromàtiques i medicinals.
La infusió perfecta.

Adreça: Urb. Sant Pere, 1, 43895 l'Ampolla, el Baix Ebre

Telèfon: 671 009 977

Mail: info@ecoherbes.com

Soci: Jordi Bosch Janer

Parc agroecològic amb ús ecoturístic i sistema d'escorregut fàcil de la bosseta d'infusió 'Easy-Drip'

Ecoherbes ha iniciat una nova etapa comercialitzant herbes aromàtiques en el seu Ecoherbes Park, un parc agroecològic amb finalitat turística amb un jardí botànic. És el primer herbetum ecològic de l'Estat espanyol i vol ser un model a seguir arreu del món amb més de 350 espècies aromàtiques i medicinals.

Com a empresa innovadora en el sector, ha implementat un nou sistema d'escorregut fàcil de la bosseta d'infusió anomenat Easy-Drip amb el qual els dits no s'embruten ni es malgasta una sola gota d'aroma i sabor. És un sistema pràctic i senzill que dona un toc de distinció, exclusivitat i disseny únic a cada una de les infusions Ecoherbes.

El sistema Easy-Drip ha estat patentat per Ecoherbes i pretén ser un referent en els sistemes d'escorregut d'infusions a escala internacional. S'elabora de manera artesanal entrellaçant un fil a la bosseta de la infusió. D'aquesta manera, el fil envolta la bossa i deixa un espai per pressionar amb la cullereta i espremer totes aquelles gotes que sempre queden a les infusions tradicionals.

Beneficis de la innovació

Ecoherbes contribueix mitjançant el procés d'innovació a la sostenibilitat mediambiental i també econòmica, a la creació de feina i a l'establiment d'una atracció turística i educativa. Implementa innovacions significatives dins del procés productiu ecològic i de gestió respectuosa envers els recursos naturals i humans, i esdevé un referent per a altres empreses del sector a Catalunya i la resta de l'Estat espanyol, amb segell de qualitat 100% ecològic i respectuós envers el medi ambient i el turisme responsable.

Una aposta de present per salvaguardar el futur de les generacions venidores.



Considerem que Ecoherbes, per tant, implementa noves maneres de treballar orientades a aconseguir col·laboracions amb altres empreses turístiques i públiques (agències de viatges, patronats de turisme de la zona, ajuntaments, jardins botànics, entitats vinculades al turisme responsable, escoles, centres d'activitats en el lleure...), i també del sector de la restauració i l'alimentació de qualitat.

Trajectòria de l'empresa

La finca Ecoherbes on ubiquem el Jardí Botànic Ecològic, situada al terme municipal de l'Ampolla a la província de Tarragona, té una superfície de 100.000 metres quadrats i reuneix les condicions climatològiques i edàfiques adequades per al cultiu de plantes aromàtiques, activitat a la qual es dedica una superfície aproximada de 30.000 metres quadrats, per a després recol·lectar-les, manipular-les, envasar-les i comercialitzar-les seguint un procés totalment artesanal.

És una empresa familiar compromesa amb el medi ambient i la producció responsable. Per tant, Ecoherbes no utilitza en el procés de producció i elaboració de les herbes productes químics ni cap tipus de producte o derivats que puguin malmetre l'entorn o la salut dels consumidors.

Al voltant de l'explotació agrícola pròpia, es poden trobar un conjunt de finques adjacents dedicades a la producció d'espècies i varietats autòctones, com són l'olivera i el garrofer, amb la finalitat que el conjunt constitueixi un "parc agroecològic" amb ús ecoturístic, on es poden realitzar visites a les finques de cultiu i observar tant les espècies cultivades com altres plantes autòctones que es mostren en els espais naturals que conformen el conjunt de l'explotació.

L'activitat consisteix en la realització de visites guiades a una explotació d'agricultura ecològica desenvolupada a l'aire lliure, amb caràcter cultural i d'educació en el lleure. Constituïda al juny de 2015, l'empresa està fent campanya per rebre visites d'escoles i d'entitats professionals. Ja té programades les primeres per a la pròxima primavera.



Josep Mestre Vilaplana

Innovació: Recuperació de llegums, farines ecològiques i molí de pedra

Adreça: Mare de Déu de Montserrat, 8, 43420 Santa Coloma de Queralt

Telèfon: 650 639 659 / 977 881 005

Mail: ecojmestre@gmail.com

Propietari: Josep Mestre Vilaplana

Recuperació de varietats antigues de cereal i llegums

Josep Mestre Vilaplana ha recuperat varietats de cereal i de llegums que s'havien deixat de cultivar, ha canviat la producció convencional per l'ecològica i ha recorregut a un molí de pedra importat d'Àustria per fer farines artesanals.

Ha introduït a la Conca de Barberà varietats antigues molt aconsellables per al consum humà, com ara l'espelta, el blat egipci, la xeixa, el forment o el sègol, i llegums que ja gairebé no se sembraven en el territori: el cigronet de l'Alta Anoia, la llentia pardina, el fenigrec, l'erb, el pèsol, la llentia grossa i la mostassa.

L'any 2012 va començar a transformar la farina, en comprar el molí de pedra per conservar el germen del blat, com es feia antigament. Les pedres fetes amb arena de corindó no deixen restes a la farina. Amb la seva tamisadora es pot escollir el grau d'extracció de la farina: en pot resultar farina blanca, semiintegral, integral, sèmola i semolina.

Per tal de tenir millors resultats en la comercialització, va buscar un logotip pintat per un amic de la família. Un segador és ara la imatge de l'empresa.

Beneficis de la innovació

La gran diversitat de conreus que sembra fa que la finca tingui avantatges sobre les explotacions extensives de monocultiu, ja que el cicle vegetatiu de cada planta és diferent.

La rotació de cultius genera beneficis mediambientals. En intercanviar cereals i llegums, la mateixa varietat no es repeteix en la mateixa terra fins que no passen sis o set anys, amb la qual cosa s'eviten malalties pròpies de cada varietat. A més a més, les sèmols escalonades permeten organitzar millor les tasques agrícoles.

La biodiversitat atreu una gran varietat d'insectes i ocells que ajuden a la pol·linització i una gran varietat de cucs que ajuden a transformar la matèria orgànica.

Trajectòria de l'empresa

La finca familiar, a cavall entre l'Anoia i la Conca de Barberà, té 90 hectàrees, totes de secà i a una altitud d'entre 600 i 700 metres. Els camps estan rodejats de boscos, la qual cosa facilita el cultiu ecològic.

L'any 1997, Josep Mestre va construir un magatzem per guardar el gra, la palla i la maquinària, i després va participar en un curs de fitosanitaris i en una altra d'agricultura ecològica, que el va animar a donar d'alta només una tercera part de la finca en el CCPAE per afrontar el costós procés de reconversió.

L'any 2009 va formar part d'un projecte del Consell Comarcal de l'Urgell per introduir aliments ecològics en menjadors escolars de la comarca. Els seus clients són, a banda dels menjadors escolars, forns, cooperatives de consumidors, botigues i petits consumidors.





Paño Fruits, SL

Innovació: Arjà, un nou avellaner

Adreça: Av. de Montblanc, 28, 43460 Alcover

Telèfon: 977 84 61 52

Propietari: Laureà Paño Isern

Avellaner in vitro

Paño Fruits necessitava aconseguir grans quantitats d'avellana ecològica. Es va posar en contacte amb l'enginyer agrònom Ferran Plana per crear un nou tipus d'avellaner utilitzant tecnologia mecanitzada que garanteixi el conreu d'agricultura ecològica. Ha aconseguit produir avellaner in vitro mitjançant la tècnica de micropropagació.

El material inicial prové del Banc de Germoplasma de la Universitat de Corvallis (Oregon, EUA). El material importat en Agromillora va ser una plàntula cultivada en un tub d'assaig amb medi nutritiu. En la fase de multiplicació, els cultius es mantenen a la càmera de creixement en condicions controlades. La fase d'allargament té una duració de 8-10 dies. Al final, les plantes s'han desenvolupat fins a una altura d'entre 6 i 8 centímetres. El material Negret-IRTA-N-9 s'empelta damunt del peu Dundee amb la tècnica de calor localitzada.

Un estudi del centre Mas posa de manifest els avantatges de la planta empeltada, Negret-IRTA-N-9/Dundee, en contraposició a la planta autorel·lida Negret-IRTA-N-9.

A diferència de la formació tradicional dels avellaners al Camp de Tarragona, que majoritàriament tenen una formació de mata, aquests arbres s'han format en un sol peu i s'han obert a 60 centímetres d'alçada. Aquesta formació, més pròpia de fruiters, facilita la mecanització.

Per mantenir una bona fertilitat del sòl, s'opta per instal·lar un sistema de reg localitzat suspès sobre tutors per deixar completament lliure la superfície del sòl.

Beneficis de la innovació

El patró Dundee ha influït en el vigor de l'avellaner, sobretot en l'emissió de rebrotos i en la producció dels avellaners Negret-IRTA-N-9. En aquest assaig, l'arbre empeltat mostra més d'un 30% de producció acumulada. Els resultats de les primeres collites mostren bones característiques del fruit.

Els costos del manteniment d'una explotació d'aquesta nova classe d'avellaner es veuen reduïts en un 25% sobre l'explotació d'avellana convencional, ja que el convencional aplica herbicida. Els costos de consum d'aigua de pou es mantenen al mateix nivell que en la convencional.

La producció in vitro permet realitzar llargues tirades per tal de poder abastir els vivers interessats. Les organitzacions de productors i les cooperatives de la zona estan promocionant aquesta classe d'avellaner del qual Paño Fruits és pioner.

Mitjançant l'agricultura convencional, el terreny era capaç de produir uns 1.500 quilos de gra per hectàrea. Si s'igualesin aquests nivells de producció resultaria un rendiment d'11.100 hectàrees.

Els tècnics de l'IRTA creuen necessari donar a conèixer aquests resultats al sector, per oferir aquesta nova manera de plantar l'avellaner.

Amb aquest projecte es vol demostrar que no és cert que el cultiu de l'avellaner no sigui rendible, sinó que el que realment necessita el sector és redefinir les tecnologies.

Trajectòria de l'empresa

El matrimoni Francisca Caballé i Laureà Paño, descendents de generacions de pagesos, van decidir l'any 1987 fer un pas més i crear una indústria d'elaboració, empaquetat i comercialització de fruita seca. Des de fa 19 anys, l'empresa es dedica íntegrament a l'agricultura ecològica.

La seva marca, Paño Naturae, figura entre les grans del sector i, des de fa 15 anys, els seus productes estan en 98 centres d'El Corte Inglés i Hipercor a Espanya i Portugal i al Carrefour.

Comercialitza productes amb la seva marca i fabrica línies completes amb les marques dels seus clients per a Veritas, Cal Valls, Natursoy, Vegetalia, Gumendi o Navarro, entre d'altres.

A part de la distribució minorista, es dedica a la comercialització a l'engròs per a companyies com Biocop, Biogra Sorribes, Santiveri o Bionsan.





SAT Can Bordoi

Innovació: Equip robotitzat de munyida i nous productes

Adreça: Granja Can Bordoi s/n, Sant Antoni de Vilamajor

Telèfon: 93 846 00 24

Mail: info@canbordoi.cat

Soci: Joan Fornes

Equip robotitzat de munyida i nous productes

La posada en marxa d'un equip robotitzat de munyida va provocar un canvi radical en la gestió i el maneig de la granja pel que fa al benestar animal, a la prevenció de malalties (decreixement de malalties relacionades amb les vaques lactants, com la mamitis), pel fet de munyir-se més de dues vegades al dia.

El robot ha renovat el seu software. Disposa d'un controlador per a l'alimentació que dispensa pinso a les vaques mentre s'estan munyint. El sistema regula la quantitat de pinso segons la producció mitjana de cada vaca.

Juntament amb el robot, l'empresa va instal·lar un sistema de recollida dels excrements de les vaques en la zona d'accés a les menjadores, per tal que aquestes sempre estiguin netes. Aquest sistema hidràulic neteja els patis entre quatre i sis vegades al dia.

Des del 1885 elabora productes lactis amb la llet de les seves vaques. La seva il·lusió per noves propostes posa en el mercat nous productes. Fa un any i mig que investiga la fórmula d'un batut de cacau que, aprofitant els subproductes del formatge i del mató, sigui comercialment rendible. En aquest estudi hi ha col·laborat la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona.

També treballa en la creació d'un nou formatge en col·laboració amb l'empresa Cervesa Sant Jordi. Es tracta d'un formatge de llet pasteuritzada de vaca banyat amb cervesa.





Beneficis de la innovació

El cost de pinsos s'ha reduït, els recursos s'adeqüen a les necessitats de cada animal i això fa que no es sobrealiment cap vaca innecessàriament, cosa que produeix un estalvi econòmic.

Amb aquest nou sistema de muniya la granja produeix la mateixa llet que produïa antigament amb 20 vaques més. Això repercuteix en un aprofitament extra dels cultius, i afavoreix que els animals mengin sempre un farratge de qualitat.

L'empresa pot dedicar les quatre hores de muniya que necessitava abans en tasques de millora de la gestió de l'explotació a altres projectes, com la innovació, els nous productes i l'aula rural.

Trajectòria de l'empresa

Can Bordoi és una empresa familiar on treballen tres socis i nou empleats. Als anys setanta es dedicava al porcí i al boví, i als vuitanta va adquirir el primer ordinador a l'Estat espanyol que programava les dosis de pinso de cada vaca en funció de la seva producció. Va millorar la genètica i en pocs anys va passar de 50 a 150 vaques. L'actual societat va ser fundada l'any 1985 per fer la comercialització de la llet de vaca sense haver de passar per la gran indústria làctia. Agafant la idea anglesa del repartiment de llet fresca a domicili (milkman), van vendre en el seu entorn. Va apostar per la llet fresca i va importar una màquina d'envasar en Tetra Rex dels EUA. Venien a domicili. L'any 1990, atesa la insistència de la clientela, es va a començar a envasar llet fresca. L'any 1993 va començar a elaborar lactis frescos a partir de llet de vaca i va anar incorporant productes procedents de llet de cabra.



Eixeregall, SCP

Innovació: Venda d'oli tractant-lo com el vi, amb oferta de tasts

Adreça: Carrer de Sant Miquel, 48, 43373 Cabacés (Priorat)

Telèfon: 639 449 797

Mail: cavalo01@gmail.com

Soci i propietari: Ricard Miró Cubells

Tasts d'oli, un luxe del Priorat

Eixeregall ha recuperat varietats d'oliva autòctones del Priorat per elaborar i vendre oli tractant-lo com un vi excel·lent i fomentant l'oleoturisme en una terra on predominen els cellers, amb visites a les seves finques i tasts en el molí.

Ha recuperat les varietats rojal i negret. Cultiva terres en el Parc Natural de Montsant, on creixen les olives amb què elabora el seu oli de luxe, Cavaloca, que pren el nom de la seva finca. En aquesta zona, l'empresa ha comprat i arrendat algunes finques que estaven abandonades, i ha plantat oliveres i restaurat algunes cabanes típiques del Priorat.

Els seus tasts comencen a ser coneguts en el territori. La família explica com es cultiven les oliveres i l'elaboració de l'oli.

El seu molí té certificat de producció ecològica i pot separar l'oli segons la finca i la varietat. L'empresa assegura que pot dir a quina olivera pertany cada gota d'oli perquè acostuma a treballar amb quantitats molt petites.

Beneficis de la innovació

Eixeregall està aconseguint recuperar finques abandonades amb una filosofia que combina l'agricultura moderna i sostenible econòmicament amb la preservació del medi natural.

L'entrada en el món dels tasts està donant molt de joc en la zona, on els turistes estan més acostumats als tasts de vi i se sorprenden en trobar en l'oli gustos de tomàquet, d'ametlla o de carxofa.

Trajectòria de l'empresa

Miró Cubells és una petita empresa familiar. Cultiva unes 35 hectàrees d'oliveres, una superfície que va en augment a mesura que la família es fa càrrec de finques de propietat de pagesos més grans de la zona que abandonen l'activitat.

Des dels seus inicis, la família Miró Cubells s'ha interessat per la recuperació de varietats tradicionals.

L'any 2007, va decidir elaborar oli propi aplicant la seva experiència en el món del vi, separant varietats i tractant el producte amb la cura dels cellers. La seva filosofia de producció ecològica no va lligada només al fet de no utilitzar pesticides ni adobs químics, sinó també a la recerca de l'equilibri natural de la terra a partir de l'ús responsable d'adobs, del reg i de la poda perquè el fruit sigui representatiu de la climatologia i del 'terroir' de la zona.





Pla d'Abella, SCP

Innovació: Sala d'especejament, formatgeria i restaurant de degustació de corder, formatge i iogurt de Pla d'Abella

Adreça: Casa Pla d'Abella, s/n, 25286 Navès (Solsonès)

Telèfon: 679 443 661

Soci-administrador: Isidre Vila Riu

Mirador de degustació de corder, formatge i iogurt de Pla d'Abella

Isidre Vila i Montse Roca han transformat la seva explotació ramadera en un restaurant que convida els turistes a veure la seva granja per dins i degustar aliments que acaben de sortir-ne: carn dels seus corders, o vuit varietats de formatge elaborat amb llet de les seves ovelles i cabres. La família ha instal·lat el restaurant sobre un mirador que permet veure a través d'un enorme vitrall el funcionament de l'explotació.

Pla d'Abella ha tancat un cicle. Tot el bestiar que passa per la sala d'especejament és de casa, tota la llet de la formatgeria és de casa, i també ho és l'alimentació de la ramaderia.

Beneficis de la innovació

La decisió d'instal·lar un restaurant permet als clients gaudir d'aliments de proximitat, tradicionals i artesanals a un preu sense intermediaris.

L'impacte en l'economia familiar ha estat molt satisfactori, i tant els turistes com les botigues dels voltants han mostrat molt d'interès pels productes de Pla d'Abella, que ja té previst introduir les vendes per Internet.

A més, ha creat llocs de treball. El restaurant, la formatgeria i la sala d'especejament generen nou llocs de treball, entre els quals els de la Montse i l'Isidre.

Trajectòria de l'empresa

Pla d'Abella dona nom a la terra on s'ubica l'explotació on Isidre Vila ha treballat tota la vida amb el bestiar oví i cabrum.

La família ha batejat el restaurant amb el nom d'El Porxo, el lloc que acollia el bestiar fa anys i sobre el qual s'ha aixecat.





Sent la Terra, SL

Innovació: Conserva de calçots

Adreça: Carretera T-310, km 16,5, 43300 Mont-roig del Camp (Baix Camp)

Telèfon: 678 595 219

Mail: xalagarda@sentlaterra.cat

Gerent: Xavier Alagarda Rodríguez

Calçots en conserva amb plus social

Sent la Terra ha aconseguit conserves de calçots, un producte mai aconseguit abans. Els avantatges sobre els calçots envasats al buit i en fred són apreciables en l'aspecte i en les condicions d'emmagatzematge i de caducitat. L'elaboració de la conserva en forn de vapor suposa una innovació important en relació amb els sistemes habituals de marmita o autoclau.

La innovació ofereix la sensació de gaudir d'una calçotada còmoda, en qualsevol època i en qualsevol lloc del món, i permet desestacionalitzar-ne el consum. A més, restauradors i consumidors poden incorporar el calçot com a element gastronòmic en amanides d'estiu, cremes i sopes o guarnició de carns.

La caducitat és llarga (un any). Sent la Terra ha preparat tres productes finals: la conserva bàsica (10 unitats), la mini (7) i la turística, amb un pot bàsic més un conjunt de salsa i pitet: la calçotada per regalar o per emportar-se de record.

L'embalatge ha estat dissenyat i patentat per l'empresa. Suposa un residu zero en la mesura en què té una funció dins del producte i aporta valor afegit. L'embolcall duu una cremallera. En obrir-la, esdevé un pitet, útil per menjar el producte.

Beneficis de la innovació

La innovació té beneficis per a l'empresa, el sector i la societat. Personalment, els dos socis estan satisfets d'haver pogut crear conserves d'un producte tan icònic com és el calçot a Tarragona.

Des dels seus inicis, Sent la Terra ha plantejat fer les coses diferents. El pitet, el fa el Centre d'Iniciatives per a la Reinserció, on treballen interns de la presó de Lleida; i la salsa, la fa Hortus, centre que treballa amb persones amb algun tipus de discapacitat a Montblanc.

Per als productors de calçots, és un gran avantatge. Sent la Terra envasa també calçots petits, els que en les calçotades tradicionals no es consumeixen. El seu pot més petit, el de 10 centímetres, s'omple amb els calçots que generalment es descarten i es llencen.

Trajectòria de l'empresa

Sent la Terra és una empresa jove, de creació recent, que acaba de comercialitzar la seva primera campanya de calçots envasats. Ha estat creada per dos socis, en Xavier Alagarda i en Ferran Pellicer. En Xavier ha treballat en la venda i reparació de material informàtic i com a responsable de comunicació de l'Ajuntament de Mont-roig del Camp. En Ferran s'ha dedicat tota la vida a l'agricultura i coneix el món del calçot com a productor. Sempre ha innovat en els processos agraris, tant mecànics com d'especialització dins de la seva finca.

Fins ara, han comercialitzat les seves conserves a Reus i la seva àrea d'influència i en alguns punts de Barcelona, el mercat on volen créixer a partir de la seva segona campanya.





Cal Majuba, SL

Innovació: Instal·lació d'una granja d'ovelles i una formatgeria amb espais per a tallers de formació i tasts

Adreça: Cal Majuba, 25718 Alàs (Alt Urgell)

Telèfon: 622 218 042

Mail: calmajuba@gmail.com

Gerent: Jeroni Majoral Gómez

Instal·lació d'una granja d'ovelles i una formatgeria amb espais per a tallers de formació i tasts

Jeroni Majoral ha instal·lat una granja d'ovelles en una explotació llogada a Adrall amb capacitat per a 250 animals, i està construint una formatgeria a la Seu d'Urgell per combinar la venda de llet a elaboradors de la zona amb l'elaboració de formatge curat, formatge fresc i, a més, iogurt, un producte d'escassa tradició a l'Alt Urgell.

La innovació resideix en la suma de la granja i l'obrador per aconseguir un projecte en una sola unitat, cosa que ofereix la possibilitat de transferència tecnològica en el maneig d'ovelles de llet, poc comú a Catalunya, amb tallers de formació.

Majoral, enginyer de telecomunicacions, compagina el treball en el Consell Comarcal de l'Alt Urgell amb el seu negoci, en el qual ha aprofitat els seus coneixements informàtics per fer més fàcil el maneig de la granja.

Ja compta amb 135 ovelles de la raça Assaf, que es caracteritzen per la seva elevada producció lletera, amb lactacions perllongades mitjanques que assoleixen els 210 dies i que, fins i tot, poden superar-los, amb bona adaptació al muntiment mecànic. El seu objectiu és arribar a les 250 ovelles.

Beneficis de la innovació

La decisió de Jeroni Majoral i Carmen Ubach d'obrir-se un futur en el sector ramader amb la possibilitat d'arribar al consumidor final ja ha creat tres llocs de treball, dos assalariats i un altre d'una persona autònoma.

El projecte engloba moltes sinergies: la recuperació d'una antiga granja de vaques de llet, el nodriment del teixit agrícola i ramader, la creació d'ocupació i l'aposta per un producte de proximitat.

La primera planta de la formatgeria estarà dedicada a tasts dels seus formatges i iogurts, i obre la porta a la possibilitat de visites turístiques. La granja està preparada perquè hi puguin accedir persones amb mobilitat reduïda, i l'obrador també té en compte aquesta possibilitat.

Trajectòria de l'empresa

Cal Majuba és una empresa jove, constituïda amb un capital social de 33.000 euros on participen Jeroni Majoral i la seva parella, Carmen Ubach, dedicada a la producció i venda de llet i la fabricació, producció i comercialització de formatgeria, productes lactis i els seus derivats, i també a l'engreix i la venda de bestiar.

L'empresa va néixer a començaments de 2014 amb un nom on figuren les primeres tres lletres dels cognoms d'en Jeroni i la Carmen, ambdós menors de 40 i propietaris del 90% de la societat.

Forma part de l'Associació Nacional de Criadors de Bestiar Oví de la Raça Assaf, que desenvolupa programes de millora genètica.





Mel·lis - Serveis apícoles

Innovació: Apicultura urbana

Telèfon: 690 081 400

Mail: info@mel-lis.com

Web: www.mel-lis.com

Soci: Jaume Clotet Arqué

Viure de les abelles sense dependre del seus quilos de mel

Amb l'objectiu de viure de les abelles sense dependre dels seus quilos de mel, Jaume Clotet ofereix serveis apícoles aplicats a l'educació (tallers en col·legis), a la inserció social (suport a teràpies de discapacitats) i culturals (fotografia i treballs de cera), a més de serveis de suport als apicultors i a treballs d'investigació. La seva aposta per l'apicultura urbana inclou oferir a l'Administració que utilitzi les abelles com a bioindicadors de contaminació atmosfèrica. Usa el portal www.apiculturaurbana.org com a eina de conscienciació social.

El projecte suposa una innovació, ja que constitueix un model de negoci alternatiu.

Beneficis de la innovació

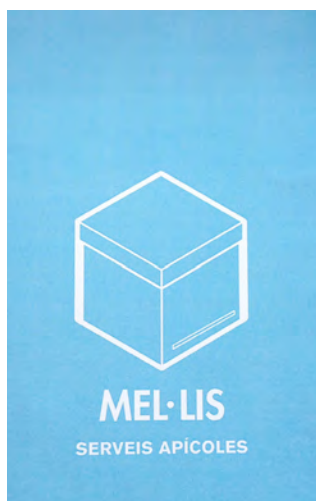
El nou negoci ha suposat la incorporació del promotor, procedent del sector de la construcció, a la indústria agrària i la creació de dos llocs de treball en contracte d'obra i servei.

La filosofia de Mel·lis aporta beneficis diversos, com ara la millora i el control del medi ambient, la creació d'una plataforma d'informació i assessorament en apicultura i la promoció de projectes d'investigació.

Trajectòria de l'empresa

Mel·lis és una empresa de serveis apícoles. Ofereix serveis apícoles de divulgació, assessorament i gestió d'abelles, i també s'encarrega de subministrar mel i d'altres productes apícoles de qualitat (pròpolis, pol·len i gelea).

Treballa per a empreses del sector de la restauració i l'hoteleria i també per a cases de turisme rural, escoles, col·lectivitats, comunitats de veïns, Administració pública o particulars. Col·labora amb els cossos de seguretat i d'emergències en la retirada d'eixams i amb l'Ajuntament de Barcelona. Treballa en el projecte de ciència ciutadana Open Bee Research i en el projecte Apadrina 20.000 abelles.





Joaquim Vilà Bramon

Innovació: Energia eòlica en una granja

Adreça: Granja Vilà d'Ordis

Mail: herrvila@gmail.com

Energia eòlica per a una granja

Joaquim Vilà ha plantejat un projecte d'energia eòlica en la seva granja de vedells. La seva innovació és un primer pas del projecte de la Granja Vilà, que consisteix en la utilització d'energies renovables, concretament la minieòlica, per aprofitar el recurs eòlic de la zona i reduir costos en l'alimentació d'engreix de vedells.

El projecte consisteix a instal·lar un aerogenerador de 2,2 kW elèctrics situat a uns 10 metres sobre el nivell del terra per generar energia que s'aprofitarà per subministrar aigua a la granja procedent d'un pou, i reduir així la quantitat de bateries instal·lades, prou costoses.

El projecte té un conveni de col·laboració amb la Universitat de Girona.

Beneficis de la innovació

Els beneficis a curt termini són reduir els costos d'alimentació mitjançant la reducció del cost de bombar l'aigua fins als dipòsits de la granja, i, en termes mediambientals, la procedència de l'energia renovable, eòlica. La granja Vilà passaria a ser una granja 100% sostenible, ja que el pinso és subministrat per gravetat i l'aigua mitjançant l'energia eòlica.

A llarg termini, el benefici principal del projecte és el saber fer (know-how). Altres beneficis són les sinergies que poden sorgir en la col·laboració amb la Universitat de Girona.

Trajectòria de l'empresa

Joaquim Vilà Bramon és la tercera generació de ramaders i agricultors. La seva família té una de les primeres explotacions ramaderes d'engreix de porcs i vedells d'Espanya. Porta més de 35 anys de funcionament amb una capacitat de 1.800 porcs i 230 vedells d'engreix, i un corral amb 600 ovelles.

L'explotació està en un turó entre Ordis-Vilanant, terra amb recurs eòlic. Des de petit, li fascinen els molins. Quan va acabar la carrera d'enginyer industrial, va fer el projecte final sobre l'energia eòlica d'Odense (Dinamarca). El projecte era la instal·lació d'un aerogenerador en la granja, com fan els danesos, distribuint la producció en el territori.





Toleràncies, menjant amb il·lusió

Innovació: Food truck per a persones intolerants al gluten o a la lactosa

Adreça: Dominics, 9, 2n 1a, Solsona

Telèfon: 646 642 137

Mail: info@tolerancies.cat / tolerancies@gmail.com

Propietària: Laia Espasa Bosch

Food truck de productes lliures d'al·lèrgens

Toleràncies, menjant amb il·lusió, és un food truck, un camió de menjar ambulant (el primer a Lleida) especialitzat en productes lliures d'al·lèrgens per a persones intolerants al gluten o a la lactosa. Laia Espasa va inaugurar el seu food truck el 10 d'octubre i ja ha estat a Solsona i a la Fira del Codony de Tremp. Vol moure's per fires i mercats setmanals.

Beneficis de la innovació

Toleràncies, menjant amb il·lusió, dona resposta a les dificultats i necessitats que es puguin trobar persones que pateixen al·lèrgies i intoleràncies alimentàries i els proporciona informació, formació i assessorament. També assessora i forma empreses i entitats del sector de la restauració, i dissenya i gestiona campanyes de sensibilització municipals adreçades a informar la població, majoritàriament de les zones rurals.

La iniciativa incita a combinar salut, alimentació i cuina per millorar hàbits alimentaris del Solsonès, el Berguedà, el Pallars Jussà i el Pallars Sobirà.

Trajectòria de l'empresa

Toleràncies, menjant amb il·lusió, va néixer de la necessitat de Laia Espasa, de 33 anys, a qui fa uns anys es van detectar diverses intoleràncies (gluten i lactosa, entre altres). Ha pogut experimentar en si mateixa les complicacions i restriccions i les dificultats d'accedir a segons quins tipus de productes lliures d'al·lèrgens i de qualitat a les zones rurals. Per aquest motiu, s'ha endinsat en aquest sector de mercat i ha trobat la motivació i empena per encetar Toleràncies, menjant amb il·lusió.

La promotora s'ha incorporat al món laboral autoocupant-se.





Mireia Pujol-Busquets i Guillén

Innovació: Celler destinat exclusivament a l'elaboració de vins sense sulfits

Adreça: Camí Baix de Tiana, s/n, 08328 Alella (Maresme)

Telèfon: 934693720

Sòcia: Mireia Pujol-Busquets i Guillén

Celler de vins sense sulfits

Mireia Pujol-Busquets i Guillén ha impulsat la societat Mirgin per elaborar vins ecològics i sense cap addició de sulfits, coneguts com a vins naturals. Explota 9,71 hectàrees de vinyes entre els municipis d'Alella i Tiana. Utilitza una part del raïm per elaborar els seus vins i la resta, el ven a Alta Alella.

El nom comercial pel qual es coneix aquest celler és Celler de les Aus. És dins de la zona agrícola del Parc Natural de la Serralada de Marina, una zona molt rica paisatgísticament i amb una gran diversitat ornitològica. Tots els vins i caves reben un nom d'un ocell del Parc.

És el primer celler destinat exclusivament a l'elaboració de vins sense sulfits, un projecte innovador dins del camp de la viticultura i elaboració ecològiques. Però no només ha innovat en aquest aspecte. En la producció, totes les ampolles utilitzades per embotellar són reutilitzades, i el celler ha estat construït mitjançant sis contenidors reciclats de mercaderies amb grup de fred incorporat.

Beneficis de la innovació

Aquest projecte pot ser un model a seguir per altres emprenedors, ja que l'elaboració de vins ecològics sense sulfits és una gran oportunitat per a petites explotacions, amb un gran valor afegit.

Trajectòria de l'empresa

Mireia Pujol-Busquets va constituir la societat Mirgin, SCP, una explotació agrícola dedicada a l'elaboració de vi. La Mireia és propietària del 51% de la societat i l'empresa Alta Alella (empresa familiar ecològica vitivinícola propietat dels seus pares), del 49%. L'empresa compta amb dues treballadores en règim agrari.

La formació empresarial i vitivinícola de la Mireia Pujol-Busquets ha sigut majoritàriament dins de l'empresa familiar. També ha treballat en altres cellers com Mas Igneus (DOQ Priorat), Albet i Noyam (Penedès) i Quintesa (Napa Valley, Califòrnia). A part del món del vi, la Mireia sempre ha estat involucrada en el món de la cooperació internacional i l'agricultura per al desenvolupament. L'any 2009, va rebre una beca de l'AECID per treballar a Nacions Unides, a la seu del Sud-est Asiàtic de la UNEP a Bangkok, Tailàndia, on va desenvolupar un projecte amb agricultors del sud-est asiàtic.



