



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



PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA

2012



Índex

5

Introducció al Premi a
la Innovació Tecnològica
Agroalimentària 2012

6

Presentació de
Josep Maria Pelegrí i Aixut
Conseller d'Agricultura, Ramaderia,
Pesca, Alimentació i Medi Natural

7

Comitè d'Experts

8

Premiats i Nominats

11

Candidats Agroindústria

12

Candidats Empresa Agrària

13

Candidats jove/a emprenedor/a innovador/a

14

Premiats i Nominats en profunditat

30

Candidats en profunditat
Agroindústria

60

Candidats en profunditat
Empresa Agrària

86

Candidats en profunditat
Jove/a emprenedor/a innovador/a



223



224



655



890



PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA 2012

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural 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 XI edició contempla tres categories a distingir amb 6.000 euros i tres nominacions amb 2.000 euros cadascuna.

La innovació i l'emprenedoria: present i futur del sector agroalimentari.



Josep Maria Pelegrí i Aixut
Conseller d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació
i Medi Natural

**Amb aquests premis,
a més de reconèixer
els innovadors
i emprenedors
del nostre país, es pretén
posar en valor el gran
potencial d'aquest sector.**

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM), en l'edició de 2012 del Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA), vol distingir i premiar les persones joves, les empreses agràries o les seves entitats associatives i les agroindústries, que hagin introduït en el seu procés productiu elements tecnològics innovadors i hagin obtingut, com a conseqüència d'aquesta introducció, uns resultats beneficiosos per a l'economia, la competitivitat, la qualitat, la seguretat o la sostenibilitat de les produccions.

En aquesta edició s'ha incorporat una nova modalitat destinada a premiar les persones joves emprenedores i innovadores, és a dir, reconèixer les persones que, en el seu dia a dia, incorporen la innovació a les seves empreses agràries i agroindústries i especialment les persones joves que, en temps difícils com l'actual, tenen la capacitat i la il·lusió d'emprendre i innovar amb un projecte vital i amb noves idees que són o poden ser referents per a altres joves.

En aquest premi es posa de manifest que quan es posen a l'abast dels empresaris agroalimentaris els resultats de la recerca, programes de formació, mecanismes de transferència tecnològica i instruments de suport a inversions innovadores, les dones i els homes que formen el sector agroalimentari tenen una gran capacitat de desenvolupar projectes innovadors, competius i sostenibles.

Amb el premi també es pretén que les iniciatives innovadores premiades estimulin altres empreses agràries, agroindústries i joves emprenedors a orientar les seves estratègies empresarials cap a la innovació com a element clau per a la millora de la competitivitat i de la sostenibilitat de la seva empresa.

La sortida de l'actual crisi necessita nous projectes, noves iniciatives i noves idees que impulsin l'economia de Catalunya. El conjunt d'empreses que han participat en aquest premi, i molt especialment aquelles que han estat guardonades, són un bon exemple de la contribució que està fent el sector agroalimentari en la recuperació econòmica.

Comitè d'Experts

Sr. Domènec Vila Navarra

Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries - DAAM

Sra. Olga Martin Belloso

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. Eliecer López Jiménez

Director de Desenvolupament de la Recerca - IRTA

Sr. Narcís Grèbol Massot

Director d'Innovació - CENTA/IRTA

Sr. Enric Segarra Tomas-Riverola

Subdirector general d'Indústries Agroalimentàries- DAAM

Sra. Laura Dalmau Pol

Subdirectora general de Planificació Rural - DAAM

Sr. Jaume Sió Torres

Subdirector General de Transferència i Innovació Agroalimentària - DAAM

Sr. Josep Maria Masses Tarragó

Coordinador de Comunicació i Difusió Tecnològica - DAAM

Premiats

PREMI AGROINDÚSTRIA



Cellers Domenys i Secció de Crèdit, SCCL

Per la implementació de les noves tecnologies en la gestió integral de les vinyes dels seus cooperativistes, tant tècnica com administrativament, tot emmarcat en un model de gestió global mitjançant l'especialització dels diferents cellers que integren Celler Domenys.

PREMI EMPRESA AGRÀRIA



Agropecuària Mas Bes, SL

Per la implementació d'innovacions en tota l'explotació lletera orientada a la millora tècnica, econòmica, de qualitat i seguretat alimentària des del maneig i la informatització de la sala de munyir fins a l'aprofitament de les dejeccions ramaderes per a l'obtenció de biogàs passant per la projecció de tot el sistema d'explotació de manera docent mitjançant visites programades d'escoles.

PREMI JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



Pere Muixí Rubio

Per l'esperit emprenedor i innovador orientat a formar-se en tubercultura amb l'objectiu final de fer realitat, partint de zero, la creació d'una empresa de producció de tòfona negra, tancant el cercle del producte des del seu cultiu fins a la seva comercialització tant a nivell nacional com per a l'exportació.

Nominats

NOMINACIÓ AGROINDÚSTRIA



Frigorífics Costa Brava

Per la introducció d'una nova tecnologia consistent en l'automatització del procés de rentat, desinfecció, assecat i subministrament de caixes d'embalatge a la sala d'especejament, incorporant un sistema de comprovació higiènica mitjançant visió artificial de les caixes examinant els diferents punts, de cada caixa que surt del túnel de rentat, i rebutjant les que no tenen el nivell de qualitat higiènica requerit.

NOMINACIÓ EMPRESA AGRÀRIA



Ribero SAT 1503

Per la innovació que comporta a una empresa de producció de cereals i farratges la incorporació d'una nova línia de d'alimentació destinada a mascotes amb una presentació dels productes orientada als diferents rosegadors i amb un disseny, de les diferents gammes de producte acabat que comercialitzen, atractiu i original al que incorporen diferents herbes medicinals en funció dels seus destinataris.

NOMINACIÓ JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A



Basili Masclans Roselló (Verdura Masclans)

Per l'esperit emprenedor i innovador orientat a formar-se amb l'objectiu final de fer realitat el projecte d'incorporar a l'empresa familiar agrària una planta de quarta gamma per al processat de verdures ecològiques, des de la seva producció al camp, passant per la seva preparació, tallat, rentat, assecat i envasat del producte en cru fins el consumidor.

CANDIDATS



CANDIDATS AGROINDÚSTRIA

100 Graus Alimentaria, SL

Programa informàtic per a la indústria agroalimentària amb la finalitat de gestionar tots els pre-requisits o autocontrols que qualsevol operador que manipuli aliments ha de tenir implantats.

Agrícola i Secció de Crèdit de Rodonyà, SCCL

La Cooperativa de Rodonyà ha recuperat la varietat la tradicional de vinya sumoi i ha elaborat amb el sumoi negre quatre vinificacions diferents amb el nom IOMUS. Concretament amb el nom IOMUS-CRYO ha elaborat un vi escumós fent la segona fermentació pel mètode tradicional i afegint els sucres, per fer aquesta fermentació, en forma de most del mateix vi conservat mitjançant congelació. Les quatre vinificacions es presenten en una ampolla original i en una sola capça amb un disseny molt suggerent.

Agrocapdevila, SL

Producció i comercialització d'enciams de quarta gamma sense intermediaris de més una vintena.

BCR 129, SL

Creació d'un nou producte làctic d'alta gamma amb propietats beneficioses per a la salut, produït de forma artesanal i natural, i conegut com a quefir.

Gabriel Alsina Llorens

Producció d'olis verge extra monovarietals, millora de la marca pròpia amb envàs tradicional i col·locació a la bodega del setrill més gran del món.

GO Fruselva, SLU

Presentació d'un nou envàs anomenat POUCH innovador a Espanya que augmenta el valor afegit dels seus transformats de fruita i admet el reciclatge.

Granja Can Roger, SL

L'explotació de boví obre una botiga al mercat de Cardedeu i complementa la venda directa que fa a l'explotació els caps de setmana. Ven iogurts, gelats i de gran qualitat amb la marca La païsa a més de productes elaborats com la butifarra de vedella.

H. Mallafré, SL

Almàssera familiar amb nova tecnologia de processament per obtenir olis vegetals extra verges d'alta qualitat ecològica i crear nous olis aromatitzats ecològics molt diferenciats dels actuals. Molturant i premsant les olives arbequines amb llimona, taronja, all, romaní, etc. per tal d'obtenir olis verges amb noves sensacions i gustos.

La Búfala de L'Empordà, SL

Producció de llet de búfal femella per elaborar mozzarella. És l'única empresa de l'Estat espanyol que ha adequat les seves instal·lacions per oferir aquest formatge al mercat internacional.

La Fageda, SCCL

Producció d'una nova gamma de mermelades de fruites poc comunes al mercat.

Oliverera i Secció de Crèdit del Baix Ebre, SCCL

Nova línia d'olis d'oliva verge, Bancals de Camarles i modernització de l'almàssera.

Pinsos Figueras, SA

Mètode de la proteïna digestible en la formulació de pinsos. Aconsegueix pinso amb menys proteïna, però més ajustat a les necessitats nutritives de l'animal. Els porcs consumeixen menys aigua, la qual cosa redueix els purins.

Producció Ecològica Roca Cabrera

Conversió d'una finca oleícola en explotació ecològica i construcció d'una almàssera bioclimàtica circular revestida de pedra seca per elaborar olis verge extra monovarietals ecològics i comercialitzats sense intermediaris.

SAT Granja Godall

Producció i comercialització d'elaborats curats de porcs de la pròpia granja d'alta qualitat pel maneig i l'alimentació del bestiar.

CANDIDATS EMPRESA AGRÀRIA

Anton Ferrer Amatllé

L'explotació Cal Tupí d'Olives produeix, amb una trajectòria familiar, en una superfície de 6 ha certificada pel CCPAE. La producció la comercialitza mitjançant la venda directa durant tot l'any a domicili d'hortalisses i fruites ecològiques, a través de dues cooperatives de consum i del mercat.

Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya

Creació, en col·laboració amb l'IRTA a Caldes de Montbui, d'un centre d'inseminació de cabrum.

Ca l'Andreu, SCP

Granja de vaques respectuosa amb el medi ambient, amb estructura de fusta i dissenyada amb il·luminació natural. Nova maquinària per evitar accidents de les vaques i facilitar la neteja. Sala de munyiment automatitzada i gestió del bestiar amb programa informàtic.

Jaume Solé Cardona

Obtenint beneficis tant econòmics, al reduir la despesa en calefacció, com mediambientals al reduir les emissions de CO₂ a l'atmosfera amb la utilització de biocombustibles. Instal·lació d'una caldera de biomassa amb biocombustible en una explotació porcina.

Joan Tajté Casajuana

Cria de conills i colomins, escorxador de colomins i venda amb marca pròpia, Tatje de Viladordis, de colomí i conill de pagès.

Jormar Fruits, SL

Aplicació de la tecnologia d'hidroponia als cultius llenyosos a camp obert i grans extensions.

Maria Carmen Vilagrasa Canalda

Nova nau de conills amb distribució automàtica del pinso i control ambiental per ordinador.

Mistral Bonsai, SL

Implementació de les tècniques de cultiu de bonsai adaptant-lo a les espècies mediterrànies.

Pordecona, SL

Granja amb noves gàbies a les paridores de truges amb sistema d'elevació pneumàtica que evita la mortalitat de les cries millorant el benestar animal i per tant incrementant la producció.

Porta Ferré, SAT

Primer oli d'oliveres mil·lenàries a Catalunya. Empresa familiar agrària de conreu d'oliveres de varietats autòctones i mil·lenàries. Volen donar viabilitat a la seva producció introduint una marca pròpia anomenada OLIS EL VILLAR, de dos tipus d'oli verge extra de varietats autòctones, i el seu producte estrella, l'oli EL VILLAR MIL·LENARI.

SAT APROC 1524

Comercialització de corder amb la marca el nostre corder, amb certificació Q de qualitat alimentària. L'associació de productors d'oví i cabrum de qualitat de Catalunya constituïda obtenen un corder d'alta qualitat nutritiva, mitjançant les darreres tècniques en maneig.

Tres Turons, SCP

Viver de planta autòctona i materials de bioenginyeria per a restauració ambiental i paisatgisme. Millora dels productes per a la revegetació en riberes de rius mediterranis.

CANDIDATS JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A

Francesc Ferrer Llop de Celler Frisach

Vi amb Garnatxa blanca en cambres inertes per evitar-ne l'oxidació.

Francesc Ferré Llop, un jove enginyer tècnic agrícola per la URV amb el grau en enologia gestiona l'explotació i el celler del seu pare, elaborant un nou vi escumós, el KARME amb garnatxa blanca.

Salvador Vergés Tejero de Mas La Carrera

Cria de boví, introducció de la raça Angus a Catalunya i comercialització de la carn.

Un jove enginyer de camins i postgrau en organització i gestió de noves empreses d'ESADE, que estudia FP agrària per posar-se al front de l'explotació del seu sogre Mas La Carrera on cria bovins raça Angus que ven a la cooperativa de la Vall d'en Bas.

Antoni Sanchez Ortiz de Vinyes del Terrer, S.L

Estudi de dos diferents nivells de conducció i desenvolupament vegetatiu de canòpia en les varietats autòctones de garnatxa negra i garnatxa peluda.

Un jove Llicenciat en Enologia i en Química amb Masters en nutrició i en agrobiologia amb experiència laboral en cellers nacionals i internacionals.

PREMIATS I NOMINATS EN PROFUNDITAT







PREMI AGROINDÚSTRIA

Raó social: Cellers Domenys i Secció de Crèdit, SCCL

Innovació: La implementació de les noves tecnologies en la gestió integral de les vinyes dels seus cooperativistes, tant tècnica com administrativa, tot emmarcat en un model de gestió global mitjançant l'especialització dels diferents cellers que integren Celler Domenys.

Adreça: c/ Prat de la Riba, 58 - 43713 Sant Jaume dels Domenys
(Baix Penedès)

Telèfon: 977 67 71 35

Director tècnic: Ciríac Carbó Gestoso

web: www.latevacoperativa.com

GESTIÓ INTEGRAL DE VINYES I CELLERS

Domenio vitis es va començar a gestar a començament de l'any 2010 com una plataforma de control tècnic de la vinya a través d'una aliança entre Cellers Domenys SCC i Click, SCCL, una cooperativa de treball associat de serveis informàtics. És un programa per a la gestió integral del cultiu, que pretén tenir el màxim control de la gestió gràfica dels efectius productius, dels registres tècnics i de la gestió i organització de la collita. Facilita als socis i a la cooperativa Cellers Domenys i Secció de Crèdit, SCCL inventariar superfícies, varietats i parcel·les i tenir un arxiu fotogràfic. Les dades es poden incorporar des de la finca als arxius a través del mòbil. Els registres tècnics permeten tenir una radiografia d'observacions tècniques, anàlisi de sòls, mapes, controls de maduració i estimacions de collites. En el control de plagues, els seus registres tècnics i l'aportació d'altres informacions ajuden a planificar una estratègia sostenible, emetre avisos de tractaments, utilitzar productes autoritzats marcant els períodes de seguretat, a més de garantir la traçabilitat. Domenio vitis agrupa parcel·les en funció dels criteris seleccionats, ajuda a planificar la collita i controla les qualitats. Pel que fa a l'administració, controla excedents, agilita el procés de tramitació de la DUN i de plans de reestructuració i crea una comunicació viva entre els socis i els tècnics de la cooperativa.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Domenio vitis ha millorat la gestió del camp i del celler. En el camp, dóna un màxim control de les parcel·les de producció de raïm de manera eficient per aconseguir matèria primera de qualitat, minimitzant l'ús de productes agroquímics per disminuir els residus i optimitzar els mètodes de producció amb la integració dels recursos disponibles.

Al celler, el seguiment continu al camp permet veremar cada parcel·la en el punt òptim de maduració i amb millor estat sanitari, per tal d'aconseguir el vi amb la màxima qualitat organolèptica. La possibilitat de realitzar agrupacions segons el criteri escollit (qualitat del raïm, edats de les vinyes, varietats per zones i d'altres) permet dirigir al màxim l'elaboració del producte en funció del tipus de vi, ja sigui per necessitats de mercat, d'elaboracions escollides pel client a la carta o pròpies de Cellers Domenys. A més a més, un coneixement tant exhaustiu de les vinyes permet experimentar i desenvolupar nous productes. Amb l'afany d'aconseguir una viticultura controlada, sostenible i respectuosa amb el medi ambient, Cellers Domenys prioritza la utilització selectiva de les tècniques menys agressives i dels productes menys perjudicials, tant per a la flora com per a la fauna silvestre. Amb la reducció de tractaments i l'optimització d'itineraris de les màquines de veremar, s'eviten desplaçaments innecessaris. La bona programació facilita el millor aprofitament del celler i augmenta les hores nocturnes i, amb això, s'aprofiten millor els recursos de fred.

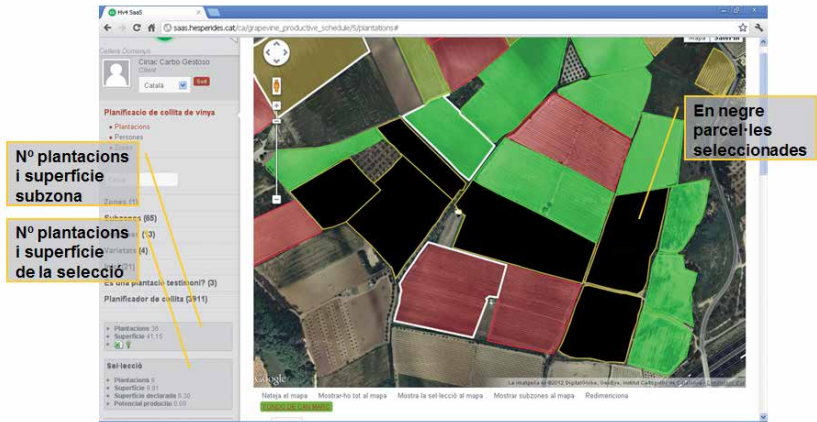
El nou sistema ja ha donat els seus primers fruits en forma de premis, quatre d'ells de la Denominació d'Origen. En el XXII Concurs de la Conca de Barberà, Les Tres Naus 2008 es va classificar com el segon millor cava brut nature. Van obtenir premis també el seu rosat jove Blanca Flor Trepai i el negre jove Blanca Flor. Les Tres Naus Brut Nature també ha aconseguit un dels premis Manojó, organitzats per la Unió Regional de Cooperatives Agràries de Castilla y León (Urcacyl).

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Agrícola i Secció de Crèdit de Sant Jaume dels Domenys va néixer l'any 1917. L'actual Cellers Domenys i Secció de Crèdit, SCCL és fruit de les fusions i col·laboracions del món cooperatiu en els darrers anys. El 2005 es va produir la fusió amb la Cooperativa de Banyeres del Penedès. Després de diversos anys de convenis i col·laboracions, el 2011 la cooperativa amplià la seva àrea d'actuació, expandint-se a la comarca de la Conca de Barberà amb la fusió de les cooperatives de Rocafort de Queralt i de Blancafort. Paral·lelament a aquests processos de fusió, la cooperativa també té convenis d'elaboració i de comercialització amb altres cooperatives, com ara les de Calafell i Montblanc.



SELECCIÓ RÀPIDA I VISUAL DEL PARCEL·LARI.



A conseqüència d'aquests processos, l'Agrícola i Secció de Crèdit de Sant Jaume dels Domenys es va convertir l'any 2010 en Cellers Domenys i Secció de Crèdit, SCCL, amb 400 socis i sòcies que gestionen més de 2.200 hectàrees de vinya i unes 200 d'oliveres, a més d'una petita superfície de cereal.

La producció de vi és la principal activitat de la societat. Té tres centres d'elaboració, dos al Penedès i un a la Conca de Barberà, a més d'un centre d'elaboració i criança de cava.

A causa de l'augment de vinyes en els darrers anys, Cellers Domenys apostà per optimitzar i gestionar amb la màxima transparència i traçabilitat la seva producció, 17 milions de quilos de raïm l'any 2011. Amb aquest objectiu va arrencar l'any 2010 el projecte Domenio vitis.



PREMI EMPRESA AGRÀRIA

Raó social: Agropecuària Mas Bes, SL

Innovació: La implementació d'innovacions en tota l'explotació lletera orientada a la millora tècnica, econòmica, de qualitat i seguretat alimentària des del maneig i la informatització de la sala de munyir fins a l'aprofitament de les dejeccions ramaderes per a l'obtenció de biogàs passant per la projecció de tot el sistema d'explotació de manera docent mitjançant visites programades d'escoles.

Adreça: Mas Bes (Bústia 3) - Salitja (Municipi de Vilobí d'Onyar) - 17184 Girona

Telèfon: 660 290 678 / 972 47 30 47

Soci gerent: Joan Vinyolas Esteva

web: www.masbes.wordpress.com

SALA DE MUNYIR INFORMATITZADA, PLANTA DE BIOGÀS I ALLOTJAMENTS RURALS

Mas Bes ha incorporat una sala de munyir informatitzada de 2x16 punts, ha instal·lat una planta de biogàs per aprofitar les dejeccions ramaderes de l'explotació i ha obert tres allotjaments rurals a Vilobí d'Onyar que ha batejat com La Coma vella, Les arces i el roure i Can Bes.

La família ha condicionat la granja per rebre visites programades d'escoles, estudiants universitaris, grups turístics i també tècnics. Els visitants poden veure tot el procés productiu de la granja. Té una sala d'exposicions amb fotografies, estadístiques, gràfiques i un muntatge audiovisual dels treballs de l'explotació (recollida de farratges, ensitjats, regadiu, compostatge de la matèria orgànica, part d'una vaca i preparació de l'alimentació dels animals).

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Amb la sala de munyir, ha millorat el maneig. El seu programa permet controlar amb molta precisió les desviacions de producció. Cada cop que una vaca entra a la sala, deixa dades dels zels, la qual cosa facilita el moment òptim d'inseminació, millorant-ne la fertilitat. La millora de la sala ha suposat també la construcció d'una oficina de control de la granja.

La planta de biogàs, construïda en un 80% amb tecnologia i mà d'obra del territori, forma part del projecte de l'empresa d'adaptar-se als nous temps. És una planta de tractament de totes les dejeccions ramaderes. En menor proporció, també tracta altres residus orgànics de la indústria agroalimentària de la comarca. La valoració del biogàs a partir



d'un motor de cogeneració permet diversificar l'activitat de l'explotació i obtenir recursos econòmics mitjançant la generació d'energia elèctrica. L'empresa vol aprofitar l'energia tèrmica sobrant per instal·lar la calefacció de la sala de munyir del Mas Bes. Mitjançant un sistema d'absorció, s'aprofitarà per a la generació de fred per refredar la llet. La instal·lació també genera beneficis mediambientals, com ara l'emissió a l'atmosfera de 731.707 metres cúbics l'any del biogàs que s'aprofita per a la generació d'energia elèctrica o la reducció d'olors, la qual cosa elimina molèsties als veïns.

L'obertura de tres allotjaments rurals ha completat la diversificació del negoci. Fins fa quatre anys, les cases estaven abandonades.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La granja Mas Bes és una empresa familiar dedicada a la producció de llet. L'any 2000, Joan Vinyolas i Núria Puig van constituir la societat a la qual, el 2009, s'hi va incorporar Enric Vinyolas com a jove agricultor.

El negoci havia començat en els anys cinquanta, quan els pares de Joan Vinyolas van comprar les seves primeres vaques a Santander. Foren les úniques adquirides per l'explotació, que sempre ha treballat en la millora genètica amb inseminació artificial. La granja té el seu propi arbre genealògic.

L'any 1979 va treure les vaques de la casa (n'hi havia 14) en construir la primera estabulació lliure per a trenta animals i una sala de munyir. A partir de llavors, la granja va començar a créixer fins arribar als 900 caps actuals. D'aquests, 415 són vaques de munyiment, unes 40 estan en període d'assecatge, unes 300 són de cria i la resta, vedells d'engreix.

Amb onze llocs de treball, l'empresa s'ha modernitzat, al mateix temps que ha diversificar la seva activitat.

És una de les set granges que formen part d'ATO Natura que, amb una alimentació equilibrada de les vaques i amb la incorporació de llavor de lli, aconsegueix llet amb més valor afegit, amb més àcids grassos insaturats i més omega 3.





PREMI JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A

Raó Social: Pere Muixi Rubio

Innovació: L'esperit emprenedor i innovador orientat a formar-se en tubercultura amb l'objectiu final de fer realitat, partint de zero, la creació d'una empresa de producció de tòfona negra, tancant el cercle del producte des del seu cultiu fins a la seva comercialització tant a nivell nacional com per a l'exportació.

Emprenedor: Pere Muixi

Adreça: Ctra. d'Avià, s/n - Cal Rosal Avià (Berguedà) - 08699 Barcelona

Telèfon: 699 42 42 91

web: www.latoфона.com

TÒFONA CULTIVADA ENTRE ALZINES

Pere Muixí Rubio gestiona 26 hectàrees dedicades al cultiu de la tòfona, de les quals només una és de la seva propietat i la resta les té arrendades a 35 anys. És a la seva on ha començat a obtenir les primeres tòfones. La inoculació d'alzines del 2022 comença a donar fruits i ja té finques, a més de la d'Avià (Berguedà), a Navès (Solsonès) i a Osca, preparades unes l'any 2008 i altres, el 2011. Per a aquestes inversions, ha comptat amb ajuts de plans de millora del Departament d'Agricultura. El seu és un projecte multidisciplinar que pretén aconseguir una producció estable i més o menys controlada de tòfona negra ecològica, per comercialitzar-la en fresc i amb distintiu de procedència. Per a la comercialització del producte ha creat una pàgina web (www.latoфона.com) i participa en xarxes socials per tal de divulgar el producte, oferir receptes i consells. És amb aquest objectiu que participa a les fires de la tòfona del Berguedà i Centelles i en la presentació anual de productes del Berguedà al mercat de la Boqueria de Barcelona.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Paral·lelament a l'objectiu de produir la tòfona, Pere Muixí vol aprofitar les finques per fer pedagogia i divulgació del fong. Aquest cultiu ajuda a evitar l'abandonament del camp en zones de mitja muntanya i també l'avanç incontrolat del bosc, a més de reduir el risc d'incendis. La inoculació d'alzines per produir tòfona negra revalorar els terrenys agrícoles, ja que per a aquests cultius és preferible utilitzar camps més pobres que en els conreus tradicionals i si s'aconsegueix una producció estable, el valor d'aquests terrenys pot arribar a ser cinc vegades superior al que tenia abans de la plantació amb espècies inoculades.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Pere Muixí va néixer a Berga la tardor del 1980. Als 17 anys va començar a l'Escola de Capacitació Agrària (ECA) de Solsona un curs de dos anys d'organització dels recursos naturals i paisatgístics i l'any 2000 va començar Enginyeria Tècnica Forestal a l'ETSEA de Lleida, que va acabar quatre anys després amb un projecte sobre sòls productors de tòfona negra entre el Berguedà i el Solsonès. L'any 2012 es va incorporar com a jove agricultor, després d'un temps invertint en el cultiu de tòfones. Com els ingressos són a llarg termini, compagina el treball amb la recol·lecció i venda de bolets, la realització de projectes forestals i l'organització d'esdeveniments, com la Fira de la Tòfona del Berguedà, de la qual és director des de la primera edició, l'any 2008. Ara està treballant en un projecte per poder comercialitzar inòcul de tòfona negra deshidratat amb certificat de garantia i col·labora amb la UdL en el programa 'Creació i millora de serveis dirigits al mercat del cultiu de la tòfona negra'.





NOMINACIÓ AGROINDÚSTRIA

Raó social: Frigorífics Costa Brava

Innovació: La introducció d'una nova tecnologia consistent en l'automatització del procés de rentat, desinfecció, assecat i subministrament de caixes d'embalatge a la sala d'especejament, incorporant un sistema de comprovació higiènica mitjançant visió artificial de les caixes examinant els diferents punts, de cada caixa que surt del túnel de rentat, i rebutjant les que no tenen el nivell de qualitat higiènica requerit.

Adreça: Ctra. de Riudellots – Cassà, km 3 - 17457 Riudellots de la Selva (la Selva)

Telèfon: 972 477 084

Enginyer del Departament de Manteniment, administració

de subvencions: Narcís Vives Cros

web: www.fcostabrava.com

AUTOMATITZACIÓ DE L'ASSECAT DE CAIXES D'EMBALAR AMB INSPECCIÓ FOTOGRÀFICA

Frigorífics Costa Brava ha implantat un nou procés de rentat de les caixes d'embalatge, amb un sistema automatitzat i visió artificial per a la posterior distribució de la sala d'especejament aprofitant l'antic sistema de producció. Ha incorporat una cinta elevadora de caixes totalment automatitzada a la zona d'entrada al túnel de rentat i tres unitats per assecat les caixes abans d'entrar a la sala d'especejament. El sistema permet arribar a una producció de 2.500 caixes per hora, repartida en dues línies de subministrament. El nou procés és d'acer inoxidable AISI 304. Té doble cinta transformadora per rentar dues files, un sistema d'extracció de vapors doble, comportes laterals d'inspecció superiors que incorporen un detector a cada línia perquè s'activi l'entrada d'aigua en el moment que entren les caixes. La part més innovadora és el sistema de comprovació del nivell de rentat mitjançant visió artificial. Cada caixa, abans de ser transportada a la sala d'especejament per ser utilitzada en producció, és examinada per aquest control de visió. El control reproduïx la fotografia que es fa a cada caixa, elabora una selecció de rebuig de les caixes que, un cop analitzades, hagin sortit del túnel amb diferents punts en un

estat insuficient d'assecat i les retira de la distribució. L'empresa va fer una inversió inicial de 300.000 euros, que va completar posteriorment amb la fabricació de la cinta elevadora de les caixes, l'entrada del túnel i d'altres millores.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La innovació ha millorat la competitivitat de l'empresa amb un nivell de subministrament de 2.500 caixes per hora, la qual cosa ha permès arribar a un nivell de capacitat d'especejament de 550 porcs a l'hora. A la seva vegada, això ha permès afrontar grans comandes i arribar a ser una de les empreses que més exporta de Catalunya. És una de les quatre empreses catalanes autoritzada a exportar a la Xina. De tota la carn que exporta Espanya a la Xina, un 60% procedeix de Catalunya. D'aquest percentatge, un 70% és de Frigorífics Costa Brava i Patel. A més d'augmentar l'exportació, la innovació del sistema de la logística de caixes netes fa que el procés sigui totalment automatitzat. El control de visió artificial dóna un valor afegit en la higiene, perquè el nivell de neteja millora la qualitat del producte final.

També és un avantatge per a l'empresa l'estalvi energètic que aconsegueix. Estalvia aigua perquè incorpora un dispositiu que només activa l'entrada de l'aigua en el moment que passa la caixa i, a més a més, té un sistema de reaprofitament de l'aigua.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Frigorífics Costa Brava va néixer al juliol del 1968. El mateix mes, però de 2007, va inaugurar la seva nova planta de 35.000 metres quadrats, amb una superfície edificada de 23.000 i tecnologia capdavantera per garantir la qualitat del treball i del producte. Sacrifica i especeja porcí per subministrar a la indústria i al consumidor final. Treballa amb el sistema danès d'especejament, en el qual les canals s'especegen a 4 graus centígrads i selecciona les canals en funció del percentatge de greix. Té homologades les seves instal·lacions per exportar, entre d'altres països, al Japó, Corea del Sud, la Xina, Sud-àfrica i Rússia.





NOMINACIÓ EMPRESA AGRÀRIA

Raó social: Ribero SAT 1503

Innovació: La innovació que comporta a una empresa de producció de cereals i farratges la incorporació d'una nova línia de d'alimentació destinada a mascotes amb una presentació dels productes orientada als diferents rosegadors i amb un disseny, de les diferents gammes de producte acabat que comercialitzen, atractiu i original al que incorporen diferents herbes medicinals en funció dels seus destinataris.

Adreça: c/ Estació, 3 - 25614 Gerb - www.riberosat.es

Telèfon: 973 451280

Sòcia: Núria Salmons Profitós

PINSOS DEPURATIUS I RELAXANTS PER A MASCOTES

Ribero ha entrat en el negoci d'aliments per a mascotes amb pinsos per a petits animals de companyia: conills, cobais, xinxilles, ratolins, hèmsters i esquirols. A més d'una gamma bàsica, ha creat una gamma coadjuvant a base del 60% de farratge i el 40% de plantes medicinals. Té quatre varietats: aprimant, depurativa, digestiva i relaxant. En aquesta gamma, n'ha desenvolupat una d'snacks a base d'un 70% de farratge i un 30% de fruites, vegetals o herbes medicinals. L'empresa ha vist la necessitat de cultivar, per a noves campanyes, nous productes per poder tenir una gamma més completa, com ara camamilla, dent de lleó, calèndula, marialluïsa, ray-grass, trepadella o dactylo. Per difondre informació dels seus productes, ha creat un web: www.riberosat.es. A curt termini, l'empresa pretén enllaçar la producció agrària amb el turisme rural, fomentant la promoció del turisme a Vilanova de la Sal, on té tres apartaments turístics, i la visita als seus camps.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La diversificació de l'activitat i la mecanització del treball han suposat un pla de formació per a tots els treballadors. Els ajuts del contracte global d'explotació han permès adquirir maquinària, que ha reduït el consum energètic, i el projecte d'aliments per a mascotes ha augmentat la plantilla, que passa de dos treballadors fixos i un d'eventual per a la campanya de collita a cinc de fixos i dos d'eventuals. També s'han creat llocs de treball indirectes, els cinc comercials autònoms que cobriran la zona de Catalunya, Aragó i València.

També hi ha beneficis per al territori: els transportistes autònoms són de poblacions properes i també ho són les empreses de suport informàtic, les proveïdores de fitosanitaris i d'altres serveis.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

L'empresa va néixer l'any 1976, quan un jove agricultor descendent de Cal Ribero, una família de tradició agrària, va voler muntar un negoci pel seu compte. Primer amb l'ajut del seu pare; després, de la seva muller; i finalment, de les seves filles, durant 35 anys tres generacions han produït cereals i farratges per a aliments del bestiar equí, boví, porcí, oví i cabrum.

Ara, Núria Salmons Profitós, la filla petita, amb només 25 anys, ha decidit assumir el repte de diversificar el negoci desenvolupant la nova línia de pinso per a mascotes.





NOMINACIÓ JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A

Raó Social: Basili Masclans Roselló (Verdura Masclans)

Innovació: L'esperit empenedor i innovador orientat a formar-se amb l'objectiu final de fer realitat el projecte d'incorporar a l'empresa familiar agrària una planta de quarta gamma per al processat de verdures ecològiques, des de la seva producció al camp, passant per la seva preparació, tallat, rentat, assecat i envasat del producte en cru fins el consumidor.

Emprenedor: Basili Masclans Roselló

Adreça: C/ Raval Canyelles, 20 - 08140 Caldes de Montbui

Telèfon: 650233364

VERDURA RENTADA I TALLADA LLESTA PER MENJAR

Basili Masclans, de 31 anys, ha dissenyat a Caldes de Montbui una planta de quarta gamma per al processat de verdures ecològiques, amb la qual Verdura Masclans ha iniciat l'any 2012 una nova etapa per sumar a la seva producció en fresc de pastanaga, bledes, enciam i espinacs, la rentada, tallada i llesta per consumir. La planta té una zona de recepció del producte fresc del camp, una cambra i una sala de procés on es prepara, talla, renta, desinfecta, asseca i envasa en atmosfera modificada. Per envasar, passa els productes per una cinta d'alimentació que duu la verdura a la planta d'envasat, des d'on es dirigeix a la pesadora automàtica i envasadora vertical per tal de passar des d'allí a la cambra de producte acabat.





BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La innovació ofereix un nou producte al mercat, ja que hi ha un buit de producte de quarta gamma ecològic i permet a l'empresa quedar-se amb més valor afegit i als consumidors, guanyar un servei en estalviar-se treball i temps. L'empresa té un màxim respecte pel medi ambient, cultiva les seves hortalisses amb mètodes de producció ecològica, sense productes de síntesi ni herbicides, i amb la filosofia de productes de proximitat o quilòmetre zero. També impulsa l'agricultura local i genera ocupació: en la planta, hi treballen set persones.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Basili Masclans Roselló, enginyer tècnic agrícola, s'incorporà l'any 2010 a Verdura Masclans, empresa familiar de la qual també són socis els seus pares. Fins a l'aposta del fill per la planta de quarta gamma, l'empresa centrava la seva activitat en la producció i comercialització d'hortalisses en cru, un negoci que segueix tenint cabuda en la nova etapa. L'empresa destina 5,6 hectàrees al cultiu ecològic i porta en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) des del 2008.

CANDIDATS EN PROFUNDITAT: AGROINDÚSTRIA



Raó social: 100 Graus Alimentaria, SL

Innovació: Programa informàtic per a la indústria agroalimentària amb la finalitat de gestionar tots els prerequisits o autocontrols que qualsevol operador que manipuli aliments ha de tenir implantats.

Adreça: Passeig de les Lletres, 10 B, 2n 1a – 08221 Terrassa
(Vallès Occidental)

Telèfon: 93 735 04 73

Directora: Ester Jover Alsina

GEPRIA, GESTIÓ INTEGRADA EN LA INDÚSTRIA AGROALIMENTÀRIA

El programa informàtic Gepria facilita la gestió dels prerequisits en la indústria agroalimentària i evita l'ús de paper. Fet a mida per al sector agroalimentari, compta amb una pantalla principal amb icones d'accés a la resta de pantalles amb informació bàsica, que inclou, entre d'altres aspectes, instal·lacions, dades d'operaris, proveïdors, consums, plagues o traçabilitat. Plans de control exigits per la legislació, amb actualitzacions a càrrec de 100 Graus Alimentaria, registres complets, i una àrea de consultes són d'altres aplicacions del sistema que reuneix totes les dades clau. Gestiona uns prerequisits complicats de tenir al dia i que exigeixen, d'una banda, conèixer les exigències legals, i, de l'altra, gestionar-les correctament.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La implantació dels prerequisits o programes de control gestionats a través d'aquest programa evita la càrrega documental i permet consultes fàcils i concretes. Té una fàcil estructuració, el programa és molt didàctic per a tot tipus d'establiments, des de petits comerços, restaurants, indústria alimentària a petits productors. L'empresa ofereix actualització dels requisits al seu càrrec a través d'internet. El programa

facilita el compliment dels requisits legals, el control de la seguretat alimentària des de diferents programes i permet una gestió tècnica impecable dels autocontrols i prerequisits o programes de gestió d'obligat compliment. Serveix de pauta per dur a terme correctament tots els autocontrols dins de l'empresa sense la necessitat d'haver de comptar amb assessors externs.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

100 Graus Alimentaria és una empresa amb més de 20 anys d'experiència en la indústria alimentària, implantant normes de qualitat i seguretat alimentària i que té al darrera quatre dones, dues d'elles sòcies, Mercè Molist i López, i Ester Jover i Alsina. Treballa pràcticament un 90% del seu temps a casa del client i té a la seva disposició tres sales de lloguer. A través d'un servidor treballa *on-line* amb el client. Amb seu social a Terrassa, abasta tot Catalunya.

L'equip ofereix formació bàsica i avançada de manipulació d'aliments, a més de prerequisits, d'avaluació de proveïdors, de desenvolupament de plans de mostreig o d'eines d'estadística, així com tot tipus de documentació sobre seguretat alimentària per, a posteriori, accedir a subvencions per a empreses del sector agroalimentari. També ofereix gestió integral de projectes d'instal·lacions, incloent-hi el disseny.

L'empresa també és distribuïdora exclusiva de matèries primeres en el sector agrari. Representa l'alemanya KAHL WAX, d'Hamburg, que ofereix cereals d'origen vegetal (abella i carnauba), amb una alta qualitat tecnològica, molt competitives en el sector, aportant millores de rendiment en productivitat. També representa KAHL WAX, de Berlín. Aquesta companyia ofereix la tecnologia STEP, o centrífuga intel·ligent, tecnologia pionera i puntera, que mesura de forma accelerada i fiable estabilitats físiques d'emulsions, dispersions i, en general, *food colloids*, i és molt adequat per a departaments d'R+D i de control de qualitat.

Raó social: Agrícola i Secció de Crèdit de Rodonyà, SCCL

Innovació: Recuperació de varietats tradicionals de vinyes i desenvolupament amb mètodes de segona fermentació d'un vi escumós anomenat lomás-Cryo, afegint-hi la font de sucre del propi carroll per tal d'obtenir un nou producte.

Adreça: c/ Sant Sebastià, 3 - 43812 Rodonyà (Alt Camp)

Telèfon: 977 62 80 10

President: Enric Ferré Ginovart

RODONYÀ DESPUNTA EN ESCUMOSOS AMB QUATRE INNOVADORS ITINERARIS DE SUMOI

Agrícola i secció de crèdit de Rodonyà ha tret de l'oblit la varietat sumoi, un raïm auster, rústec, espartà i poc necessitat d'aigua, molt agraït i poc exigent, per tal d'elaborar escumosos. Recuperant varietats tradicionals de vinyes i amb mètodes de segona fermentació i afegint-hi la seva font de sucre, ha trobat nous vins.

El seu treball a la vinya i al celler amb quatre itineraris tecnològics diferents ha trobat un forat en el mercat per a la varietat autòctona de les comarques meridionals de Catalunya. Les seves quatre maneres d'elaborar una mateixa varietat s'ha convertit en els seus quatre lomás (sumoi a l'inrevés). lomás Clas és un vi escumós de la varietat sumoi negre, d'una sola fermentació amb mètode tradicional. El lomás Ance és un escumós de la varietat sumoi negre d'una sola fermentació, que ha començat en un dipòsit i ha acabat a la botella. El lomás blanc és un escumós de la varietat sumoi negre elaborat com a blanc de noirs, evitant que la pell tenyeixi el most. La segona fermentació es fa seguint el mètode tradicional. El lomás Cryo és un vi escumós de la varietat sumoi negre. La segona fermentació ha seguit el mètode tradicional, però els sucres d'aquesta fermentació han estat afegits en forma de most del mateix vi base conservat mitjançant congelació.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La cooperativa ha aprofitat la inèrcia que comporta redefinir un producte com el iomus per replantejar-se cadascun dels processos i en especial la necessitat d'utilitzar sucre de remolatxa o canya i no la del mateix raïm en la segona fermentació. El seu equip tècnic està convençut que la utilització del most fresc en lloc de sucre pot aportar avantatges. Tècnicament, es tractaria de buscar un sistema de conservació d'aquest most produït en la verema fins al moment d'utilitzar-lo per a la selecció amb refrigeració i/o sulfitat. La millora qualitativa del producte és un dels avantatges, a més de la puresa en l'elaboració pel fet de no afegir-hi sucres de canya o remolatxa, la reducció d'excedents de raïms perquè un percentatge del most produït durant la verema seria absorbit en el procés de la presa d'escuma en la segona fermentació. S'estalviaria la compra de sucre.

A curt termini, el treball en R+D ja ha estat reconegut. El seu enòleg Joan Rovira va guanyar el guardó a la proposta més innovadora o projecte d'investigació de la Nit de l'Enologia 2011 a Poblet.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Agrícola i secció de crèdit de Rodonyà nasqué l'any 1931 per comercialitzar els vins a granel de Rodonyà. Durant els primers anys, la major part del poble es dedicava a l'agricultura, per la qual cosa tots els veïns eren socis. El celler va ser construït l'any 1966. Els primers anys, venia el vi a granel per elaborar cava. El gran salt es va produir en els anys noranta, amb l'embotellat. Comercialitza vins blancs, rosats i negres, a més dels escumosos de sumoi que han tingut molt bona acceptació en el mercat.

La cooperativa compta amb un centenar de socis i sòcies, però només una vintena amb activitat comercial. Com a activitat complementària, transforma en oli les olives dels socis per a consum propi.



Raó social: Agrocapdevila, SL

Innovació: Producció i comercialització d'enciams de quarta gamma sense intermediaris

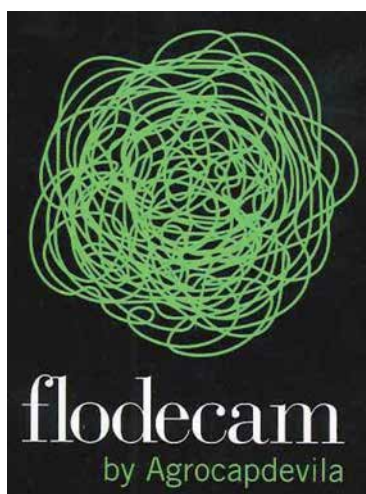
Adreça: Mas de Mata. Ctra. Salou La Plana Vila-Seca - 43205 Reus

Telèfon: 639 30 66 54

Soci: Josep Beltran Capdevila

ENCIAMS QUARTA GAMMA DEL CAMP A LA TAULA EN 24 HORES

Agrocapdevila ha invertit més de 400.000 euros en la comercialització dels seus enciams per distribuir-los directament a la restauració de qualsevol punt d'Espanya en 24 hores. Les seves hortalisses de quarta gamma passen del camp a la sala de manipulació, on són tallades, rentades, assecades i embossades. Cada zona de treball té una temperatura per garantir les millors condicions de conservació. L'empresa treballa sense estocs, ni d'hortalisses ni de producte manipulats acabats. Ha invertit en maquinària i coneixement per integrar en la seva activitat la transformació del producte i ha abordat la comercialització per arribar directament al client. La seva innovació no és estrictament tècnica ni comercial: és una combinació d'ambdós aspectes per organitzar el negoci de forma més efectiva i sostenible en el temps.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La innovació ha garantit la continuïtat de l'empresa en generar valor afegit, un fet molt rellevant, ja que l'enciam té sistemàticament un preu de mercat per sota dels costos productius. Ha aconseguit la distribució directa al client final i la utilització de distribuïdors especialitzats locals per donar cobertura a mercats específics, descartant els intermediaris que no només aporten valor logístic.

La seva aposta ha obert un ventall de possibilitats. L'empresa ha replantejat els canals de comercialització, ha modernitzat el procés productiu, ha implantat un sistema de gestió basat en la producció integrada i ha experimentat en noves varietats pensades específicament per a la quarta gamma.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Agrocapdevila és una empresa familiar, en la qual participa la tercera generació, amb cinquanta anys d'història i nou treballadors. Comercialitza una vintena de varietats d'enciams de quarta gamma amb la marca Flodecam. Cultiva 15 hectàrees pròpies. De cara al futur, per tal de minimitzar els riscos meteorològics, baralla la possibilitat de treballar amb règim d'integració. Per això, desenvolupa un projecte pilot a Tarragona, que podria ampliar en un futur també a Lleida.



Raó social: BCR 129, SL

Innovació: Creació d'un nou producte làctic d'alta gamma amb propietats beneficioses per a la salut, produït de forma artesanal i natural, i conegut com a quefir.

Adreça: Ctra. de la Sagra, s/n - 08187 Santa Eulàlia de Ronçana (Vallès Oriental)

Telèfon: 93 844 66 30

Gerent: Pere Bassa Roca

QUEFIR A BOTIGUES DE PROXIMITAT

L'empresa familiar BCR 129, més coneguda com a Can Corder, ha agregat el quefir a la seva gamma de productes lactis per distribuir-lo a botigues de proximitat i de gourmet. És un tipus de llet fermentada de textura espessa i sabor refrescant, lleugerament àcid i gasós. Es compon d'un conjunt de bacteris làctics i llevats de tipus alcohòlic. Aquesta doble fermentació làctica i alcohòlica el diferencien del iogurt. La llet procedeix d'una granja de Santa Eulàlia de Ronçana. A les instal·lacions de Can Corder comença llavors la pasteurització, després arriba el fred i, en acabat, la inoculació per introduir la combinació de bacteris i llevats per tal que es produeixi la fermentació natural. Com que la fermentació és làctica i alcohòlica, el producte és escumós. El producte es presenta en botelles de 525 grams en el cas del natural i de 250 en la varietat amb fruites.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Can Corder apostà pel quefir per tal d'ampliar el ventall de productes, cercant ésser els primers en introduir un lacti molt arrelat en els països de l'Est i amb moltes qualitats com a aliment. Ja dedica al quefir el 10% de la seva activitat. La família Bassa ofereix un producte de fàcil digestió, combinable amb una llarga llista de propostes gastronòmiques i que pot aplicar-se com a base per a salses. El seu valor nutritiu no prové només del seu origen lacti, sinó de la seva riquesa microbiana. Millora la capacitat d'assimilació dels aliments, enforteix les defenses de l'organisme, regula el trànsit intestinal, preveu malalties com l'anèmia i l'asma, regenera la flora intestinal i en poden menjar persones amb intolerància a la llet.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Can Corder és una indústria familiar amb trenta anys d'experiència en el negoci lacti, que elabora productes de gamma alta des del 1977. El seu fundador, Pere Bassa, és el primogènit d'una coneguda família d'artesans del mató. L'empresa dedica la major part de la seva activitat a l'elaboració de iogurts, combinant la tradició dels mestres artesans amb els més moderns sistemes de qualitat, amb l'objectiu d'oferir el millor equilibri entre salut i sabor utilitzant matèries primeres cent per cent naturals.

Tota la seva producció procedeix d'una granja veïna i, un cop transformada en iogurts i quefir, arriba al consumidor a través de petites botigues de proximitat. També es poden trobar els seus productes a la secció gourmet d'El Corte Inglés.

A la petita empresa familiar tot el treball el fan deu persones. Cinc es dediquen a la planta de producció i les altres cinc duen l'administració, la direcció i la distribució.

L'any 2011, la indústria va convertir en quefir 13.000 litres dels 390.000 litres de llet processats: un 3%. A mitjan del 2012, el percentatge ha arribat ja al 10%.

Raó social: Gabriel Alsina Llorens

Innovació: Olis verge extra monovarietals, millora de la marca pròpia amb envàs tradicional i col·locació a la bodega del setrill més gran del món

Adreça: Ctra. de Balaguer, s/n – 25136 Castelló de Farfanya (Noguera)

Telèfon: 973 428227

Propietari: Gabriel Alsina Llorens

GABRIEL ALSINA VEN OLIS MONOVARIETALS EN SETRILLS

Després de transformar el vell molí familiar en una moderna fàbrica i aconseguir una llarga llista de premis amb els seus olis monovarietals amb la marca Castelló, Gabriel Alsina ha plantat cara a la crisi amb una campanya de comercialització capitanejada per la col·locació d'un enorme setrill sobre la fàbrica, de 3,5 metres d'altura, 2,5 de diàmetre i 200 quilos de pes. Gabriel Alsina ha donat visibilitat a la seva fàbrica a la C-26, carretera molt utilitzada per persones de l'àrea metropolitana de Barcelona per desplaçar-se als Pirineus de Lleida i d'Osca. L'han convertida en un veritable aparador. Per col·locar el major setrill del món ha comptat amb la col·laboració d'Agustí Serés, copropietari del Museu Molí de Ca l'Agustí d'Alpicat. Ara substitueix les clàssiques botelles per pràctics setrills. Aspira a convertir la botiga del seu molí en un lloc de referència per la seva àmplia gamma d'olis monovarietals.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

L'aposta per olis monovarietals, l'avançament de la collita i la col·locació del setrill al damunt del terrat estan donant tants bons fruits com les oliveres de Castelló de Farfanya i demostra que rere les coses senzilles hi ha grans innovacions, també a la indústria agroalimentària. Premis de qualitat, augment de vendes i incursions en nous mercats són alguns del beneficis de la confiança en la producció oleícola a la Noguera, una comarca on l'oli només té una presència testimonial. Gabriel Alsina venia els seus olis en botelles i començà a fer-ho en setrills per garantir un ús pràctic que pugui ser reutilitzat, mentre que moltes botelles de disseny, generalment cares, van al contenidor del vidre. Alsina confia que els seus setrills segueixin a les cuines i estalviïn energia i recursos naturals.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Molí d'Oli Gabriel Alsina és una empresa petita amb ganes d'innovar i créixer. L'any 2009 conreava nou varietats d'olives. Tres anys després, conrea quinze varietats i les comercialitza directament a la botiga. De les varietats autòctones de la Noguera, conrea Arbequina, Verdiell, Sarrut i Grossal. Del Penedés, ha escollit l'Arbosana. Picual, Hojiblanca i Picudo són andaluses; Koroneiki és grega i Picholine, marroquina. D'Itàlia, Gabriel Alsina ha seleccionat Frantoio, Taggiasca, Tonda Iblea, Nocellara del Belice i Ravace.

Seleccionat a la Guia Flos Olei Roma (Itàlia) com a millors olis del món en els anys 2008, 2009 i 2010; guanyador d'Or de Prestigi 2010 i Or 2011 a Terraolivo de Jerusalem (Israel) l'any 2012. L'empresa ha guanyat també el premi Gold a Milà (Itàlia), la Medalla de Bronze per la varietat Tonda Iblea a Los Angeles Country Fair (EUA), l'Oriolo d'oro de Pesaro (Itàlia), el premi al millor oli verge dolç de la Fira de l'Oli de Les Borges Blanques i dos guardons en el concurs de Verona (Itàlia): Gran menzione i el segon premi de la categoria afruitat en la varietat Verdiell.



Raó social: GO Fruselva, SLU

Innovació: Nou envàs anomenat POUCH innovador a Espanya que augmenta el valor afegit dels seus transformats de fruita i admet el reciclatge.

Adreça: Avda. Carintia, s/n, parcel·la F, zona ind. Mil·lènim - 43470
La Selva del Camp (Baix Camp)

Telèfon: 977844890

President i director general: Xavier Martínez Serra

ENVÀS POUCH SENSE REFRIGERACIÓ, DIVERTIT, HIGIÈNIC I RECICLABLE

Fruselva ha adquirit una envasadora per a productes POUCH, un nou producte que permet el consum directe, sense necessitat de cap tipus d'utensili. Entrarà en funcionament a finals de l'any 2012. L'empresa es va convertir en el primer envasador d'aquest format a Espanya. És higiènic, ja que es consumeix amb la seva palleta, l divertit, amb experiències multisensorials incorporant el tacte, per la qual cosa és ideal per als més petits, reciclable, pràctic (amb tap de cargolament) i no necessita refrigeració. La companyia dona als seus clients la possibilitat d'envasar en dos formats: Doypack, d'un quart de litre, amb base estable que li permet sostenir-se dempeus, i de mig litre, un format tipus bossa.

La implantació del nou producte s'emmarca en una bona política de R+D+I de Fruselva. L'empresa compta amb un laboratori d'investigació i innovació i participa en dos grans projectes, un dels Consorcis Estratègics Nacionals d'Investigació Tecnològica (CENIT) i un altre del CDTI. Amb el CENIT, entre 2010 i 2013 investiga sobre els marcadors relacionats amb la protecció de proteïnes, lípids, processos relacionats amb trastorns neurodegeneratius i processos cardiovasculars. En el programa CDTI, Frifrutec treballa amb Indulleida i Premium Ingredients en nous ingredients tecnològics alimentaris texturizants.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La línia POUCH ha incorporat una política de manteniment preventiu per avaluar els processos productius de vidres i POUCH. Per tal de millorar l'eficiència de la línia, ha instal·lat una cortina per fer caure les bosses al túnel de pasteurització, un control de nivell automàtic en el tanc d'ompliment i un sistema d'extracció de vapor en el túnel de pasteurització. També ha condicionat una àrea exclusiva per a l'emmagatzematge del material auxiliar, ha instal·lat l'emmagatzematge en cambres frigorífiques de les matèries primeres abans de la producció i ha modificat la purga del vapor. Per millorar les mesures de seguretat, ha instal·lat una paret de vidre que separa la línia de producció de vidre de la de POUCH.

Fruselva ha estat guardonat amb el premi a la Innovación en Salud y Alimentación del Instituto de Innovación Alimentaria de la Universidad Católica San Antonio (UCAM), un guardó que reconeix la seva tasca investigadora i innovadora en els darrers anys, especialment amb la implementació del format Pouch.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Fruselva és una empresa especialitzada en la producció i el *co-packaging* de sucres, *smoothies*, *Baby food* i altres aliments funcionals i nutricionals per a marques Premium i MDD (Marques de Distribuïdor), tant en format ampolla de vidre com en envàs flexible. Compta amb 75 treballadors interns i 75 externs.

La fàbrica, amb més de 13 anys com a elaboradors de sucres i nèctars de fruita de qualitat Premium, així com la seva inversió en R+D, els permeten desenvolupar i innovar. Disposa de més de 60.000 metres quadrats de magatzem i zona de producció, amb 16 molls de càrrega dotats de zones individuals i privades amb la tecnologia més avançada, vigilats amb càmeres de seguretat 24 hores al dia. Tot això permet tenir una flexibilitat i capacitat logística per cobrir les necessitats de producció dels seus clients. Exporta el 50% de la seva producció a Europa, Àfrica i Àsia, tenint en compte els requisits de cada regió, així com el sabor i els gustos dels consumidors.

Raó social: Granja Can Roger, SL

Innovació: L'explotació de boví obre una botiga al mercat de Cardedeu i complementa la venda directa que fa a l'explotació els caps de setmana. Ven iogurts, gelats i originals elaborats de vedella i porc.

Adreça: Can Roger Barri Sant Hilari - 08440 Cardedeu (Vallès Oriental)

Telèfon: 667 74 53 09

Administradora: Marta Roger Pla

VEDELLA I LÀCTIS DE LA GRANJA A LA TAULA

Can Roger ja és al mercat municipal de Cardedeu. Amb l'experiència de tres anys en l'agrobotiga de la seva explotació familiar de boví, on els clients hi anaven els caps de setmana a comprar vedella i formatges de qualitat, la família Roger Pla ha obert un establiment convençuda que els mercats municipals són un possible punt de distribució dels productes de proximitat. Es diu La Païsa, en record del lloc que ocupa la primera agrobotiga. La carn de les seves vedelles, botifarres variades, llet i gelats elaborats amb llet de les seves vaques suposen el 60% de la seva facturació. També ven plats cuinats. L'augment de la demanda ha estat tan alt que, a més de la producció pròpia, comercialitza també la de ramaders veïns i algunes varietats de formatge del Pallars Sobirà. Els gelats els elabora una empresa externa amb la seva llet pasteuritzada donant prioritat als productes de proximitat. La llista de gelats és llarga, de maduixa amb maduixes de Sant Pol; de iogurt, amb iogurt de la Granja Prat de l'Ametlla del Vallès; de calçots, amb calçots de Can Bosch de Llerona (Vallès Oriental); d'oli d'oliva, amb oli de Corró d'Amunt, o d'anxoves, amb anxoves de L'Escala.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

L'agrobotiga, la venda de llet pasteuritzada i l'entrada en el negoci dels gelats, han donat estabilitat i futur a la família, en la qual Valentí Roger i el seu fill, del mateix nom, es dediquen

a la producció, mentre que la mare, Anna Pla, i la seva filla Marta estan al capdavant de la comercialització. La seva valentia a eliminar els intermediaris ha donat més valor afegit no només al seu bestiar, sinó també al d'altres ramaders de la zona, un avantatge que també arriba al consumidor. La seva vedella, alimentada en finques d'agricultors ecològics, és un reclam per als seus clients. Ofereix gelats artesans dolços i salats, que també augmenten el valor afegit d'altres matèries primeres agràries. La petita indústria familiar sacrifica el bestiar en dos escorxadors propers i ja ha començat a elaborar embotits de porcí.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La família Roger cultiva les finques de vinya, cereals i oliveres de Cardedeu des de fa sis generacions. Valentí Roger i Josep Roger van construir el primer establiment i el paller l'any 1969. Van comprar braves per fer la reposició de les vaques, van comprar el primer tractor i van adquirir la primera sala de munyir. La caiguda en picat dels preus de la llet a finals dels anys vuitanta va fer desaparèixer moltes granges petites. El cap de família, Valentí, mai no va creure que especialitzar-se fos la millor opció; està convençut que conreant bon farratge i cereals i molent el pinso sempre podrà saber el que mengen les seves setanta vaques. Amb la incorporació del seu fill al 2000, amb un pla de millora es va constituir Granja Can Roger i va començar la reconversió dels cultius amb la mirada posada en la producció ecològica, per a la qual cosa foren necessaris dos anys de paciència, ja que la producció de llet ecològica és més complicada. Els Roger consideren molt treballós implantar el pasturatge o eliminar els tractaments veterinaris i més difícil encara trobar mercat per als seus 1.500 litres de llet diària que produeixen.

Marta Roger, la filla, és enginyera tècnica agrícola en explotacions agràries i agroalimentàries i es va incorporar al 2006, després de dos anys d'assessoria, a productors de Joves Agricultors i Ramaders de Barcelona.



Raó social: H. Mallafré, SL

Innovació: Almàssera familiar amb nova tecnologia de processament per obtenir olis vegetals extra verges d'alta qualitat ecològica i crear nous olis aromatitzats ecològics molt diferenciats dels actuals.

Adreça: Avda. Montbrió, 21 - 43330 Riudoms (Baix Camp)

Telèfon: 977 850 084

Administrador únic: Josep Maria Mallafré Rovira

MOLTA D'OLIVES I PRODUCTES AROMÀTICS SENCERS PER A NOUS OLIS AROMÀTICS

L'almàssera Mallafré elabora olis aromàtics amb un sistema diferent al de la resta del sector, que macera elements portadors de substàncies aromàtiques amb olis d'oliva verge. Mallafré incorpora el producte que duu les substàncies aromàtiques completament sencer al procés de moldre en el molí. Els alls, l'alfàbrega, el romaní, la farigola, els cítrics i altres productes són introduïts sencers en el molí. D'aquesta manera, s'aconsegueix una emulsió de pasta d'oliva amb el producte natural que facilita la barreja de les substàncies aromàtiques dels productes amb l'oli. L'oli aromàtic final té unes característiques organolèptiques completament diferents de l'oli aromàtic aconseguit amb la maceració. L'empresa en comercialitza deu tipus: olis de llimó, de taronja, de romaní, d'all, de cafè, de farigola, de bitxo, de gingebre i d'alfàbrega. Els de cafè i gingebre són exclusiva mundial i actualment estan investigant la combinació d'aromes com l'alfàbrega amb tomàquets deshidratats.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Els olis aromàtics Mallafré han aconseguit nombrosos reconeixements, la major part del quals en el mercat internacional, fet que ha impulsat l'exportació. Els últims premis han estat per a la varietat d'alfàbrega. Ha aconseguit la medalla d'or del premi Terraolivo d'Israel i als Estats Units la plata de Los Angeles international extra virgin olive oil. També han estat elegits per grans professionals de la cuina. A Barcelona estan presents, almenys, a Comerç 24; 7 Portes, Restaurant Saüc (Ohla Hotel) i Restaurant Ca l'Isidre. Els seus olis han trobat en el mercat dels productes gourmet el seu millor canal de comercialització.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Joan Mallafré Salvador i Josefa Cros van fundar l'almàssera Mallafré l'any 1934. Llavors tenia unes cures o molí de pedra amb premsa hidràulica. En els anys setanta, la nova generació encapçalada per Humbert Mallafré adquirí un nou joc de cures i una segona premsa hidràulica i el 1984, dues premses hidràuliques. L'any 1989, amb l'augment de la producció i la incorporació de la tercera generació l'empresa va implantar un nou sistema per a la centrifugació amb una premsa amb capacitat per a 40.000 quilos d'olives per dia. El nou molí del 2003 ja tenia capacitat per treballar 100.000 quilos d'olives diaris. Per fer-se un forat en el mercat de la producció ecològica, ha adquirit una nova línia que li permet produir oli ecològic diàriament en lloc d'un dia per setmana com venia fent.

L'almàssera també elabora olis de fruits secs ecològics que destina en la seva totalitat a l'exportació, ja que aquest producte, molt preuat en amanides i postres en d'altres zones, no és considerat alimentari en el mercat espanyol.

En les seves instal·lacions elabora i envasa oli d'oliva convencional i ecològic, aromàtics, olives de taula, paté d'olives i, a més a més, sabó amb olives. Anualment, produeix unes 600 tones d'oli i factura al voltant de 2 milions d'euros.

Raó social: La Búfala de L'Empordà, SL

Innovació: Producció de llet de búfal femella per elaborar mozzarella. És l'única empresa de l'Estat espanyol que ha adequat les seves instal·lacions per oferir aquest formatge al mercat internacional.

Adreça: C/ Llevant, 10 - 17495 Palau-Saverdera (Alt Empordà)

Telèfon: 620 808 443

Administrador: Lluís Mont Carreras

PRIMERA MOZZARELLA CATALANA

La Búfala de L'Empordà elabora autèntica mozzarella amb llet de búfal femella d'una explotació de l'Empordà de nova creació. En els mercats català i espanyol no hi ha producció ni importació de llet de búfal, per la qual cosa no hi ha cap indústria que transformi aquest tipus de llet malgrat la demanda creixent d'aquest tipus de formatge fresc originari d'Itàlia, d'on sí se n'importa. La Búfala de L'Empordà produeix la mozzarella en una formatgeria nova de Palau-Saverdera, municipi molt petit situat en la comarca de l'Alt Empordà. El producte que s'elabora s'ha de conservar en fred 20 dies, temps durant el que està envasat en una bossa de plàstic amb salmorra. Diàriament processa uns 2.000 litres de llet de búfal i produeix 600 quilos de mozzarella.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El rendiment de la transformació de la llet de búfal femella és superior a la de vaca. L'explotació aconsegueix més valor afegit, ja que per 100 litres de llet de vaca s'elaboren 16 quilos de formatge fresc i per cada 100 litres de llet de búfal femella s'elaboren uns 30 quilos de mozzarella fresca. La de búfal té el triple de grau i el doble de proteïna que la de vaca.

La creació d'una formatgeria a Palau-Saverdera és una alternativa al turisme actual de la zona i pot ser un nou atractiu per als turistes.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La granja de búfals ha permès a Lluís Mont Carreras reconvertir la seva antiga explotació de vaquí de carn, en un moment de crisi per al sector agrícola i ramader, en un producte nou que no existia. De moment, la major part de la llet de búfal femella es destina a l'elaboració de tot tipus de formatges a més de mozzarella, que comercialitza a través de la distribuïdora gironina Quelac.

El projecte nasqué d'un viatge a Itàlia. A la tornada, Lluís Mont inicià el seu projecte. Ja té 550 búfals femelles. Una part estan en pastura extensiva per les terres de la comarca i el bestiar que és munit a la finca Terra Malo.

Per arrencar la formatgeria, la família Mont va invertir 150.000 euros en construcció, instal·lacions i maquinària.

Amb la nova reorientació, les dues generacions de la família, el pare Lluís Mont i els seus dos fills menors de 30 anys han constituït una societat amb bones perspectives de futur i continuïtat, la qual cosa ha permès que dues persones joves es quedin en el territori i donin continuïtat a l'activitat agroalimentària en la zona.

Raó social: La Fageda, SCCL

Innovació: Producció d'una nova gamma de gelats de llet

Adreça: Mas Els Casals, s/n - 17811 Santa Pau (Garrotxa)

Telèfon: 972 681 010

President: Cristóbal Colón Palasi

LA FAGEDA ELABORA MELMELADES

La Fageda segueix innovant any rere any. Després de presentar la seva línia de iogurts i gelats, ha començat a reconvertir el seu viver forestal en una explotació d'horticultura i fruita per elaborar conserves i mermelades en un obrador i comercialitzar els seus productes amb la marca La Fageda. Ha signat un conveni amb la fundació *Alicia* per desenvolupar varietats de mermelades, la qual cosa li permet comptar amb els seus suport i *know-how*. Envasa en pots de vidre de 150 i 50 grams. En una primera fase, comprava la fruita i les verdures als pagesos de la Garrotxa i en una segona, cultiva fruites i verdures ecològiques de la zona: poma, pera, codonyat, prunes, maduixes, grosella, fruites del bosc.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El principal benefici és el manteniment de vint llocs de treball de persones amb certificat de discapacitat, a més dels de dos professionals. Amb la innovació, l'empresa ha aconseguit obrir un nou negoci en el mercat de la gran distribució en un moment en què la demanda pateix un descens a conseqüència de la crisi econòmica. Un altre benefici és la comercialització de mermelades excel·lents. El repte és gran, ja que, si no qualla, podria perjudicar els productes lactis comercialitzats amb la mateixa marca.



Per al territori hi ha un altre avantatge. S'ha aconseguit potenciar les varietats autòctones de la Garrotxa i continuar amb el treball de qualitat del sector primari en el territori.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La Fageda compleix trenta anys. El psiquiatra Cristóbal Colón la va fundar l'any 1982 per donar treball a catorze malalts de l'hospital psiquiàtric de Girona. Començà encarregant-se d'enjardinar i fer el manteniment de zones públiques i privades de la Garrotxa, així com oferir articles artesanals de qualitat com ara regals d'empresa. La Fageda ha entrat amb força en la indústria agroalimentària, primer en el negoci dels iogurts, després en el dels gelats, amb una planta a Badalona, i ara amb les melmelades. L'any 2010 donava treball a 270 persones, incloent-hi els empleats en règim ocupacional que reben la seva pensió i també fan tallers. Un any més tard, té deu llocs de treball més. D'aquests, 162 són persones amb discapacitat o que pateixen alguna malaltia mental.

La Cooperativa es va instal·lar en els vuitanta en el Mas Els Casals per dedicar-se a la jardineria, a un viver de plantes forestals i a una granja de vaques per vendre la llet a fabricants i envasadores. Amb l'aplicació de taxes làcties per part la Unió Europea, va entrar en el món del iogurt, que va començar venent a hospitals, i actualment, ja s'ha convertit en el tercer productor de iogurts de Catalunya. Sumant totes les seves activitats, l'any 2011 va facturar 11,5 milions d'euros, un 7% més que en l'exercici anterior.

Les seves instal·lacions reben 45.000 visites cada any, de les quals una tercera part són escolars i la resta, particulars interessats pels seus horts, hivernacles, fruiters i l'explotació de 400 vaques.

Raó social: Oliverera i Secció de Crèdit del Baix Ebre, SCCL

Innovació: Nova línia d'olis d'oliva verge, Bancals de Camarles i modernització de l'almàssera

Adreça: Polígon Industrial Venta Nova, parcel·la 84 - 43894 Camarles (Baix Ebre)

Telèfon: 977 470 009

President: Hilari Curto Camisón

NEIX BANCALS DE CAMARLES, OLIS MONOVARIETALS PER A GOURMETS

Oliverera i secció de crèdit del Baix Ebre ha aconseguit Bancals de Camarles, una nova línia d'oli d'oliva verge monovarietal de les varietats Morrut, Farga Servillenc i Arbequí, per donar més valor afegit a la producció del seu soci, perquè arribin al mercat gourmet, a la restauració i a l'exportació. Els envasa en botelles d'un quart i de mig litre, amb un disseny modern i innovador. Per aconseguir la seva nova línia, ha modernitzat l'almàssera. Ha estat necessària la instal·lació de tremuges d'emmagatzematge d'acer inoxidable en la recepció de l'oliva. Ha col·locat un sistema de cinc, unides entre elles, que permeten moltes per lots que redueixen el temps d'espera en magatzem i optimitzen la qualitat de la seva oliva.

La cooperativa ha instal·lat una nova màquina de rentar les olives i de separació de branques. També ha implantat equips per a l'automatització i el control del procés de fabricació de l'almàssera, ha instal·lat el sistema de nitrogen per inertitzar els dipòsits i ha renovat i traslladat el laboratori on ha substituït el sistema Autelec, que era molt lent, pel NIR, més ràpid i més fiable.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La innovació de l'almàssera per aconseguir la nova línia d'olis ha millorat l'eficiència en el procés productiu i ha incrementat les pràctiques sostenibles en la cooperativa. Els nous olis monovarietals ja han arribat al mercat a través de botigues especialitzades. La cooperativa s'ha fet amb un forat en el mercats gourmets, en la restauració i en l'exportació. Des que va llençar la nova línia, les vendes han crescut un 20%. Pot servir de model a d'altres cooperatives i contribuir a la millor valoració dels productes agraris.

Tots els canvis tecnològics han millorat la seguretat laboral, la seguretat alimentària i la sostenibilitat mediambiental. Per altra banda, han abaratit els costos i han eliminat totalment el risc laboral d'intoxicació en no utilitzar cap tipus de producte de reactiu químic.

Una innovació dins d'una cooperativa implica tots els socis productius. La cooperativa ha estat acreditada pel Departament d'Agricultura pel compliment dels compromisos de responsabilitat social empresarial del codi de gestió sostenible.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Olivarera i secció de crèdit del Baix Ebre és una cooperativa de primer grau fundada l'any 1955. Pertany a la Denominació d'Origen Protegida del Baix Ebre-Montsià i compta amb 427 associats de Camarles i poblacions de la comarca. Alguns dels seus productors són de Deltebre, el Perelló, l'Aldea, Tortosa, Amposta i l'Ampolla. Forma part d'ACOMONT, societat a través de la qual comercialitza bona part de la seva producció. Ha posat en marxa un projecte orientat a obtenir la millora integral de la qualitat del producte final amb la vista posada en olis extra verge d'alta qualitat monovarietals, amb originals presentacions, en les quals s'emmarca la innovació que ha millorat els ingressos d'associats i productors.

Raó social: Pinsos Figueras, SA

Innovació: Mètode de la proteïna digestible en la formulació de pinsos. Aconsegueix pinso amb menys proteïna, però més ajustat a les necessitats nutritives de l'animal. Els porcs consumeixen menys aigua, la qual cosa redueix els purins.

Adreça: Ronda Monestir, s/n - 17820 Banyoles (Pla de l'Estany)

Telèfon: 972 57 10 40

Conseller delegat: Josep Figueras Pararols

PROTEÏNA DIGESTIBLE PER REDUIR ELS PURINS

Pinsos Figueras ha substituït el mètode tradicional de formulació de proteïna bruta continguda en els diferents pinsos compostos pel de la proteïna digestible. Consisteix a aportar el mínim de proteïna bruta amb els diferents ingredients i acabar d'ajustar les necessitats proteiques de cada estadi de l'animal a través de l'addició en les fórmules d'aminoàcids essencials en estat gairebé pur. Aconsegueix pinsos compostos amb menys proteïna, però més ajustats a les necessitats nutritives de l'animal, que poden superar els resultats productius dels pinsos tradicionals d'alta proteïna.

Amb aquesta reducció de proteïna bruta, tant els porcs d'engreix com les verres reproductores consumeixen menys aigua, la qual cosa implica una menor producció de purins.

Els cereals i les lleguminoses contenen petites quantitats de compostos indigeribles (B-glucanans, pentoses o galactolsidases) que disminueixen la digestibilitat dels nutrients de

la dieta i s'acumulen en el sistema digestiu, per la qual cosa poden provocar afectacions digestives i una alta concentració de

Pinsos respetuosos

BARBARA JULIEN
Banyoles

Pinsos Figueras, una empresa familiar de Banyoles, ha creat una gamma de pinsos innovadora: reduïda en un 44% el nitrogen per plaça d'engreix porc i un 25% en el cas de truges reproductores. Es tracta de la primera firma catalana que aconsegueix aquestes proporcions, la qual cosa suposa, segons els seus responsables, no només una millora mediambiental, sinó també un important estalvi econòmic en el pla de desjoc dels seus clients.

Després d'un laboriós treball d'investigació, que es va iniciar el 2007, l'objectiu s'ha aconseguit perfeccionant el mètode de formulació. Principalment, a partir de l'eliminació de l'excecció de proteïna, que els animals no necessiten en les diferents



Les tres generacions de Pempres: Ferran Figueras amb en Pere, el seu avi, i en Josep, el seu pare

nitrogen en les femtes i l'orina. L'addició d'enzims, bàsicament xilanases i beta-glucanases, en la formulació dels pinsos per a porcí ajuda en la digestibilitat de la matèria seca, proteïna i aminoàcids. S'aconsegueix una millora estadísticament significativa de la digestibilitat de la majoria d'aminoàcids essencials en un 2-6%. El nombre de cèl·lules de blat amb proteïna indigerible es redueix entre un 40 i un 60%. L'addició de proteïnes fa que el fòsfor vegetal indigerible pugui ser digerit, la qual cosa permet formular concentracions menors de fosfat bicàlcic i reduir el fòsfor excretat.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La investigació que l'empresa va posar en marxa l'any 2007 i que va començar a donar els seus fruits el 2010, ha reduït el nitrogen excretat de les seves explotacions. En el cas de les truges, la reducció és del 20% i en l'engreix arriba al 25%. Amb els nous percentatges de nitrogen, els ramaders poden estendre més purí en les finques agrícoles: en la pràctica, això significa estalvi de costos de transport i de lloguer de finques. Amb la formulació convencional per deixar els purins en el camp, una explotació de cent porcs necessita 4 hectàrees; ara, només en necessita 2,6. En el cas de les truges, es passaria de 8,8 a 6,6 ha.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Martirià Pararols fundà l'any 1929, amb un petit molí al carrer Alfons XII de Banyoles, l'embrió de Pinsos Figueras. Al negoci s'incorporà en Pere Figueres el 1953, any en què es va traslladar al carrer Colon. Ja en els anys setanta, l'empresa va edificar una nova fàbrica a Sant Martirià i l'any 1989 va començar a funcionar l'actual, al carrer Ronda Monestir. Aquell any, l'empresa passà a ser una societat anònima.

A més de vendre pinsos compostos, l'empresa ofereix als seus clients serveis de veterinaris especialistes en porcí, boví de llet i de carn i aus, i servei d'analítiques.

Pinsos Figueres té la certificació de qualitat ISO 9001:2000 i disposa d'un sistema de traçabilitat de pinsos compostos amb el número TP-08.493. Produeix 72.000 milions de quilos de pinso per any.

Raó social: Producció Ecològica Roca Cabrera

Innovació: Conversió d'una finca oleícola en explotació ecològica i construcció d'una almàssera bioclimàtica circular revestida de pedra seca per elaborar olis verge extra monovarietals ecològics i comercialitzats sense intermediaris.

Adreça: Partida Planes de Vences, polígons 14-15 - 43592 Xerta (Baix Ebre)

Telèfon: 977 47 57 67

Director gerent: José Safont Vicent

OLIS ECOLÒGICS PER A GURMETS

Producció Ecològica Roca Cabrera ha reorganitzat un oliverar de plantacions molt antigues i l'ha mecanitzat per produir olis verge extra amb la marca pròpia Dama d'Elaia, algunes campanyes varietals, sempre en funció de la característica de cada collita. Ha identificat totes les oliveres amb targeta que especifica varietat, número de parcel·la i d'arbre, la qual cosa en garanteix completament la traçabilitat. Ha soterrat les canonades de regadiu, recuperat marges de pedra seca, aportat terra a les zones on gairebé no n'hi havia a causa de l'erosió i ha incorporat bestiar ovi en règim extensiu perquè proporcioni matèria orgànica. La seva almàssera està en el centre de la finca, per optimitzar els temps de recollida de les olives. És un edifici circular bioclimàtic, construït imitant els antics cocós. Els diferents processos de la planta estan en compartiments separats, qualsevol incidència en un d'ells no afecta tota la cadena.

La bodega té suficients dipòsits per emmagatzemar els olis per varietats i diferenciar si són de secà o de regadiu. Per tal d'augmentar-ne l'eficiència, ha introduït alta tecnologia en l'almàssera, que compta amb una planta d'energia solar fotovoltaica que li permet ser autosuficient en electricitat.

Entre d'altres innovacions, ha dotat tant als molins com a les batedores de sistemes d'auto-neteja. Tot el procés està enfocat per aprofitar tots els subproductes a la caldera de biomassa.



L'empresa ha buscat la venda directa al consumidor, amb un gran treball en packaging amb l'objectiu posat a Donosti, Madrid, València i Barcelona.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Dama d'Elaia ha aconseguit la traçabilitat completa des de l'arbre fins al consumidor. La suma de traçabilitat a la producció ecològica i a l'elaboració ecològica li permet presentar un producte de qualitat diferenciada. Com a resultat del seu procés productiu, en la primera campanya, la del 2009, el 82% de la seva producció fou oli verge extra. El 2010, el percentatge arribà al 87,5%.

La renovació de l'explotació ha permès consolidar cinc llocs de treball fixos i la contractació de quinze a vint persones en l'època de recol·lecció.

Els seus treballs han aconseguit ja una llarga llista de premis. El Premi a l'empresa innovadora 2010 de la Cambra de Tortosa, tres Gold Prestige en la fira internacional Terraolivo d'Israel, un accèssit a la millor almàssera d'Espanya 2010-2011 per AEMO a Expoliva 2010 i dos premis al millor oli ecològic en la mostra italiana BIOL 2010 són alguns d'ells.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La família Safont va donar un gir de 180 graus l'any 2006, en prendre la decisió d'elaborar el seu propi oli perquè la seva finca fos sostenible. Va començar a donar d'alta en conversió en cultiu ecològic totes les parcel·les de la finca, que llavors era de 40 hectàrees. Ja en té 75. Aquell any va prendre la decisió de recollir les olives per varietats en el punt òptim de maduració i només de rama. Va dur les olives al molí de la Cooperativa Soldebre de Tortosa com tots els anys però, a diferència d'altres campanyes, es va quedar per a ús propi 200 litres d'oli de cada varietat. Va dissenyar un packaging al qual acompanyava un petit tríptic amb una pestanya-enquesta que va servir de treball de camp a dos comercials.

Van visitar totes les botigues gourmet i de delicatessen de la zona centre, nord i llevant perquè provessin els seus olis monovarietals verge extra de les varietats Morruda, Empeltre i Farga i donessin la seva opinió. A partir d'aquesta informació es va gestar l'almàssera.

Producció Ecològica Roca Cabrera s'ha fet un nom en el sector. Ha participat amb estand propi en el Salón del Gourmet de Madrid, Sial de París, Gulfood de Dubai, Biofach de Nuremberg i en la darrera edició d'Anuga de Colònia (Alemanya).

Aquest any ha aconseguit la certificació de qualitat ISO 14.001. Està certificada per la Fundación Empresa Clima (Club Kyoto) com a empresa no productora de residus ni contaminació i també està certificada i emparada per la normativa de la producció agrícola ecològica del Consell Nacional de Producció Agrària Ecològica. També està homologada pel Consejo Científico de la Fundación Española del Corazón com a aliment cardiosaludable.

Raó social: SAT Granja Godall

Innovació: Producció i comercialització d'elaborats curats de porcs de la pròpia granja d'alta qualitat pel maneig i l'alimentació del bestiar.

Adreça: Ctra. C- 451, km 47 – 25281 Llobera (Solsonès)

Telèfon: 973 48 31 11

Socis: Jesús, Josep i Ramon Montaner i Bonet

ELABORATS DE PORC ARTESANS

Granja Godall ha instal·lat a Llobera (Solsonès) una sala d'especejament amb fàbrica d'embotits per transformar part dels porcs de la seva granja de cicle tancat que alimenta amb el pinso que elabora la mateixa explotació amb cereals de les seves finques. Comercialitza productes curats com llonganissa, fuet, secallona, fuet axoriçat, llom i panxeta, així com cuits (pernil dolç, botifarra negra, donegal blanc, negre i amb llengua) i frescos com la botifarra blanca de pagès, a més de vendre també carn fresca.

Ha instal·lat tecnologia d'última generació per optimitzar el consum energètic i garantir el respecte pel medi ambient. Compta amb una central frigorífica industrial amb compressors semihermètics amb recuperador de calor per aigua calenta sanitària i control per ordinador de la instal·lació. En el procés de refrigeració, aprofita el gas calent per conduir-lo cap als vaporitzadors i fer així la neteja del gel del vaporitzador. A la vegada aquest desglaç es fa a quatre tubs. El mateix gas que ha desfet el gel arriba per un tub independent que es condensa i no torna al compressor.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La construcció de la sala d'especejar ha donat més valor afegit a la granja, en apostar per un pas més en la producció tradicional en una zona rural amb una peculiar orografia que no permet grans produccions. Ja comercialitza el 15% de la seva producció a través de la seva pròpia indústria càrnia. La innovació ha reenfocat l'empresa. Els germans Jesús, Josep i Ramon Montaner i Bonet han donat un nou impuls al negoci del seu pare. Cultiven més finques de cereal per reduir la dependència externa, han reduït el nombre de porcs i han crescut en productes elaborats. Aquests canvis han permès que puguin arribar a més clients, restaurants i carnisseries de la comarca. D'aquesta manera, aconsegueixen deixar en l'explotació més valor afegit.

El sistema de refrigeració, a més d'estalviar en el consum de resistència elèctrica, permet que el gas arribi al condensador a una temperatura més baixa, amb la qual cosa s'aconsegueix que tot el sistema frigorífic rendeixi més i, d'altra banda, permet també la recuperació del calor per a l'aigua calenta sanitària.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Granja Godall fou constituïda l'any 1972 com a explotació agrícola i ramadera per cultivar cereal, fabricar pinso i criar i engreixar porcí per vendre porcs. Quaranta anys després, l'explotació té capacitat per a 800 truges reproductores, 8 sementals, 162 truges de cria, 1.388 places de porcs despopats, 7.000 places d'engreix i 230 hectàrees de cultiu de cereal. Abona les seves terres amb purins de la granja, que també aprofiten agricultors veïns.

L'any 2008, els germans Montaner donen un salt en l'explotació que havia impulsat el seu pare en començar, com a activitat complementària, l'elaboració amb carn de la granja de productes curats i cuits. Sacrificava els animals en l'escorxador intercomarcal del Solsonès, a Navès, i elaborava en instal·lacions de lloguer. A la vista dels resultats, l'any 2010 va posar en marxa el projecte per construir una indústria en una finca pròpia, la finca Fusté a Llobera. Les instal·lacions i la botiga foren inaugurades l'any 2011.

CANDIDATS EN PROFUNDITAT: EMPRESA AGRÀRIA



Raó social: Anton Ferrer Amatllé

Innovació: Venda directa durant tot l'any a domicili d'hortalisses i fruites ecològiques, a través de dues cooperatives de consum i del mercat.

Adreça: c/ Montanyans, 2 - 08800 Vilanova i la Geltrú

Telèfon: 687069171

Propietari: Anton Ferrer Amatllé

VERDURA ECOLÒGICA DE L'HORT AL PLAT

Anton Ferrer i la seva muller Elena Pons són propietaris de l'explotació Cal Tupí d'Olives. Cultiven sis hectàrees d'hort ecològic en tres petites finques separades amb fruita de pinyol i hivernacles amb els quals pot oferir els seus productes pràcticament tot l'any. En algunes varietats, cultiva llavors autòctones com espigalls de col brotonera, típica de Vilanova, Sitges i Cubelles, tomàquet benac o pometa i també varietats modernes combinant varietats primerenques amb tardanes per assegurar collita durant tot l'any. Gran part de les seves verdures procedeix de llavor autòctona. Distribueix part de la seva producció a través de www.mercatlocal.com.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Cal Tupí d'Olives aconsegueix amb la venda directa més valor afegit i millors preus per al seus clients, als qui serveix hortalisses en menys de 24 hores. Recomana el consum de productes ecològics perquè els considera més gustosos i tenen un creixement amb un ritme més natural. També defensa el seguiment estricte de les normes del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), que preserven el medi ambient i mitiguen el canvi climàtic afavorint la biodiversitat.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Anton Ferrer Pla, avi d'Anton Ferrer Amatlé, liderà la primera generació de Cal Tupí d'Olives. L'any 1904 va reconvertir una finca de vinya i terra campa en una pròspera horta de regadiu. Els seus pares es varen reconvertir en ramaders en fer-se càrrec de 800 caps de bestiar boví, deixant el treball diari a la terra i conreant fruiters. Amb l'entrada d'Espanya en la UE, l'empresa opta de nou per dedicar-se en exclusiva a la terra. Problemes urbanístics van obligar els propietaris a traslladar-se al paratge de pas del Bou, on van adquirir terra en propietat per construir quatre magatzems i un hivernacle, aprofitant un pla de millora del Departament d'Agricultura. Fou el moment de donar un gir a l'explotació. Anton Ferrer la va inscriure en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

Cal Tupí participa en 'El Parc a Taula', un programa de desenvolupament econòmic promogut per la Diputació de Barcelona que vol destacar els valors naturals, culturals i paisatgístics dels parcs locals, mitjançant la promoció de la viticultura, els productes naturals de proximitat i l'elaboració gastronòmica.

Raó social: Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya

Innovació: Creació, en col·laboració amb l'IRTA a Caldes de Montbui, d'un centre d'inseminació de cabrum.

Adreça: Apartat de Correus 167 - 25400 Les Borges Blanques
(Les Garrigues)

Telèfon: 659490836

Veterinària: Míriam Grasa Bañón

NEIX EL CENTRE D'INSEMINACIÓ DE CABRUM DE CATALUNYA

L'Associació de Ramaders de Cabrum de Catalunya contactà amb l'IRTA per impulsar un centre d'inseminació de cabrum, per la qual cosa formalitzà un conveni de col·laboració al qual s'afegí la Unitat de Reproducció de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona i l'Agrupació de Productors de Llet de Cabra ARCO SAT. L'IRTA va aportar les instal·lacions per a mascles i femelles, l'alimentació i el personal per agafar mostres. El centre, instal·lat a Torre Marimon, de Caldes de Montbui, va comprar mascles a Múrcia i a Albacete. Compta amb tres femelles i quatre mascles i pretén arribar a deu.

La inseminació artificial no és una tècnica nova en el sector ramader. En porcí i oví és habitual des de fa anys. La novetat radica en què la inseminació es fa en cabres lleteres de Catalunya amb dosis de semen refrigerades elaborades en un centre reproductor català.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El centre ofereix a totes les explotacions dels socis una base genètica en forma de dosis seminals que provenen de mascles seleccionats amb paràmetres interessants per als productors, ja sigui l'increment de la producció lletera o la recerca de determinades característiques per a l'elaboració de formatges.



La millora genètica permet produir més amb les mateixes cabres i a menor cost, ja que la inversió en compra de mascles vius és cara per a un ramader. Un bon mascle costa entre 300 i 500 euros i la seva vida útil, per evitar consanguinitat, és de dos o tres anys. La innovació revalor a les explotacions. Si un ramader vol vendre cabrides petites o bé mascles, aconseguirà millor preu només per oferir control genètic en la granja.

Un benefici afegit és la programació dels parts. Els ramaders, sabent el dia exacte de la muntada, poden preveure amb pocs dies d'error, el moment del part. D'aquesta manera, el ramader pot organitzar millor el seu treball condicionant locals i programant l'alimentació durant la darrera part de la gestació i els tractaments previs al part.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

L'Associació Ramaders de Cabrum (ARCC) es va crear fa més de 20 anys. Des del 1992, quan es van canviar els estatuts, es va transformar en una associació en què la informació al ramader i el seu assessorament a nivell tècnic i de gestió varen ser el camí per arribar a l'objectiu final, que era i segueix sent la millora laboral del ramaders i el progrés productiu de la seva explotació.

L'ARCC està formada per ramaders del sector de les cabres de llet amb representants a Barcelona, Lleida, Girona i Tarragona. Com a associació, és una òrgan sense ànim de lucre creada per a oferir un servei d'assessorament tècnic a tots aquells ramaders que hi estiguin interessats. Representa un sector que sempre ha estat relacionat a les zones més desfavorides a Espanya.

A les seves 44 explotacions poden realitzar una estança de pràctiques de camp alumnes de les facultats de Veterinària a Barcelona i d'Agrònoms a Lleida. Aquesta comunicació Facultat - Empresa permet, d'una banda, la col·laboració constant entre les dues entitats, amb un benefici per l'alumne, perquè obté una visió real del sector de la cabra de llet, i, d'altra banda, dóna a conèixer la realitat diària del ramaders.

Raó social: Ca l'Andreu, SCP

Innovació: Granja de vaques respectuosa amb el medi ambient, amb estructura de fusta i dissenyada amb il·luminació natural. Nova maquinària per evitar accidents de les vaques i facilitar la neteja. Sala de munyiment automatitzada i gestió del bestiar amb programa informàtic.

Adreça: Ctra. Nova Sant Esteve, 20 - 08460 Santa Maria de Palautordera (Vallès Oriental)

Telèfon: 648226257 / 93 8481505

Soci: Josep Ribas Vila

GRANJA DE VAQUES LLETERES EN EL PARC DEL MASSÍS DEL MONTSENY

Ca l'Andreu ha instal·lat una granja de vaques lleteres amb l'estructura de fusta que s'integra en el medi ambient del Parc Natural del Montseny, amb il·luminació principalment natural i un sistema de gestió del bestiar amb programa informàtic. La coberta, tipus sandvitx, garanteix el confort tèrmic evitant el sobreescalfament en l'interior. La fusta prové de boscos gestionats des d'una perspectiva de desenvolupament sostenible.

En la instal·lació ha incorporat comadís amb peces revestides per evitar el soroll que pugui estressar les vaques, matalassos d'aigua, abeuradors basculants d'acer inoxidable i neteja automàtica dels patis.

La sala de munyiment està automatitzada en cada punt de la sala. L'empresa té informació de tot el sistema, amb la possibilitat de bloquejar la baixada de la unitat de munyiment en cas que calgués no munyir-la, separar la llet o tractar la vaca. Ofereix la possibilitat de manejar codi d'avís de zels, gestació o d'altres conceptes.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Els inconvenients urbanístics per afrontar millores en la instal·lació de Santa Maria de Palautordera han estat una oportunitat per a la família Ribas Vila, per invertir a Sant Esteve en una nova granja moderna, que li permet afrontar el futur amb optimisme i ja li ha facilitat l'ampliació del nombre de vaques de 80 a 120.

Les instal·lacions faciliten el benestar animal, els animals tenen comoditats que abans no tenien i no s'estressen, entre aquestes ventilació natural.

L'elecció de la fusta per a l'estructura ha suposat estalvi de ciment i rapidesa en el muntatge, i la il·luminació principalment natural de la nau i de la sala de munyir, estalvi d'energia elèctrica.

Ca l'Andreu té ara l'explotació dins del Parc Natural del Montseny, la qual cosa li obre plantejar-se en el futur la possibilitat d'apostar per la transformació.

Per diversificar l'activitat, ha obert una casa de turisme rural, Cal Vilatorr, dins del parc, i ha entrat en el món de l'ensenyament amb visites a l'explotació d'escolars d'educació infantil i primària.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Ca l'Andreu es dedica a l'agricultura des del segle XII i primordialment a la producció de llet de vaca des del XIX. El besavi de Josep Ribas, Narcís Vilà, va emprendre el negoci de distribució de llet porta a porta a Santa Maria de Palautordera. La família ha seguit les seves passes adaptant el treball als nous temps. Ca l'Andreu és l'empresa propietària d'una empresa agrícola i ramadera de Santa Maria i Sant Esteve de Palautordera. L'any 2009, va plantejar a la Generalitat un pla de millora amb la incorporació d'una jove de la família.

A causa del creixement urbanístic de Santa Maria de Palautordera, on fins ara estava la granja, ha instal·lat la nova explotació a Sant Esteve de Palautordera.

En la granja hi treballen tres membres de la família i una persona de manera eventual per ajudar en les tasques agrícoles. L'explotació cultiva 70 hectàrees, 20 en regadiu, per garantir-se l'autosuficiència en l'alimentació de les vaques.



Raó social: Jaume Solé Cardona

Innovació: Instal·lació d'una caldera de biomassa amb biocombustible en una explotació porcina.

Adreça: Casa Hostal de Cirera - 25283 Lladurs (Solsonès)

Telèfon: 973 48 09 55

Propietari: Jaume Solé Cardona

CALDERA DE BIOMASSA EN UNA GRANJA DE PORCÍ DEL SOLSONÈS

Jaume Solé ha instal·lat una caldera de biomassa Lasian Bio Select Plus de 43.000 quilocalories. Pot utilitzar-se amb combustibles sòlids, com ara pèl·lets, clofolla d'ametlla, pinyolada o os d'oliva. Jaume Solé ha optat per pinyols d'oliva, un producte que té a prop per la gran producció d'oli de Catalunya.

El fet d'instal·lar la caldera fou una innovació en la comarca del Solsonès, on n'hi havia molt poques. El ramader va optar per mantenir l'antiga caldera de gasoil connectada a la instal·lació amb un sistema automàtic. El seu objectiu era que en qualsevol problema de funcionament de la de biomassa, s'activés la de gasoil com a segona opció. El risc del tall de subministrament s'evita amb un grup electrogen amb dispositiu d'activació automàtica per garantir el benestar dels porcs.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La instal·lació de la caldera de biomassa ha suposat beneficis econòmics i mediambientals. La utilització de pinyols d'oliva representa un estalvi de la despesa en calefacció per a la granja i un benefici econòmic per al territori, ja que la caldera aprofita un producte residual.

En el camp mediambiental, redueix les emissions de CO₂ a l'atmosfera, ja que en consumir biocombustibles es contamina menys i es dona una segona utilitat a residus de la indústria silvícola. La caldera de biomassa contribueix a donar valor afegit a productes que empreses del territori transformen en biocombustibles i a dependre menys de les importacions dels mercats internacionals.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Jaume Solé Cardona duu al capdavant de la seva explotació porcina familiar dotze anys. La seva granja és de verres reproductores de cria d'una integradora del Solsonès. Té 120 truges. També cultiva la seva finca d'ordi, blat i colza. Va prendre la decisió de modernitzar l'explotació per reduir costos després de l'augment de preus dels combustibles com a fórmula perquè la seva explotació seguís essent rendible.

Raó social: Joan Tajté Casajuana

Innovació: Cria de conills i colomins, escorxador de colomins i venda amb marca pròpia, Tatje de Viladordis, de colomí i conill de pagès.

Adreça: C/ Mas d'en Roca (Viladordis) - 08243 Manresa

Telèfon: 609 663 552

Propietari: Joan Tajté Casajuana

CRIA I SACRIFICI DE COLOMINS PER ALS RESTAURANTS CATALANS

La família Tajté va comprovar que tots els colomins que es consumien a Catalunya arribaven de regions allunyades, la majoria de Navarra i de les franceses Landes o Brest, i va buscar una bona raça per a carn, la Hubbel, reorganitzant la seva explotació. Va dedicar menys espai als conills per deixar espai als coloms i va decidir invertir en un petit escorxador per oferir un producte gastronòmic amb la marca Tatjé de Viladordis. Utilitza el plomatge en sec amb una màquina esplomadora i un bany de cera, poc utilitzada en les aus.

Amb la marca Tatjé de Viladordis ven també el conill que sacrifica a l'escorxador Soler Urgell de Calders per vendre'l en botigues, a particulars i també a restaurants.

En els conills, ha canviat el ritme de producció i alimentació per millorar la qualitat, adaptant el procés productiu, baixant la densitat, l'energia del pinso i aconseguint menys patologies i menys mortalitat.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Conta Joan Tajté que hi ha un benefici immaterial en la cria de colomí: la satisfacció que li produeix com n'està de ben rebut en els restaurants amb estrella Michelin que li compren. Acostumats els pagesos a oferir el seu producte a la distribució moltes vegades sense tancar preus, que la demanda sigui dels restauradors catalans més llorejats, al seu entendre, no té preu.

La introducció d'una activitat que es feia a Catalunya, la cria de coloms per al consum i la introducció de conill amb marca pròpia han permès a la família Tajté entrar en la restauració.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Els avis de Joan Tajté es traslladaren de Castellfollit del Boix a Viladordis en els anys trenta per deixar enrere l'agricultura de secà i començar de nou en terres de regadiu. Quan es va incorporar el seu pare Sadurní, arribà la ramaderia i ja en els vuitanta la granja de porcs i vedells va ser transformada en una explotació de conills.

L'explotació, amb 26 hectàrees de cereal i farratge, conta ara amb 440 conilles, 9 vaques de carn i 150 parelles de coloms.

La incorporació d'en Marc, de 21 anys, va suposar el moment de buscar nous reptes i objectius per tal de garantir la continuïtat de l'explotació. L'empresa té també un treballador assalariat.

Raó social: Jormar Fruits, SL

Innovació: Aplicació de la tecnologia d'hidroponia als cultius llenyosos a camp obert i grans extensions.

Adreça: C/ Obradores, 43 - 22520 Fraga - Torres de Segre (Segrià)

Telèfon: 615 091 197

Soci: Pere Mas i Paris

HIDROPONIA ALS CULTIUS LLENYOSOS A CAMP OBERT I GRANS EXTENSIONS

Jormar Fruits ha patentat un nou sistema de reg per a cultius arboris plurianuals arbustius: Reg Hidropònic Adaptat (RHA).

L'hidroponia és un sistema de reg caracteritzat per un contenidor de material plàstic impermeable i coloració fosca en el seu interior col·locat a les proximitats del tronc de l'arbre. Mitjançant una instal·lació de reg per degoteig, es distribueix en el seu interior tota l'aigua i nutrients mitjançant el sistema de fertirrigació, aconseguint que les arrels de l'arbre penetrin a través d'una obertura especialment habilitada i protegida de la llum solar.

Es tracta d'aplicar-la als cultius llenyosos a camp obert i en grans extensions. No hi ha referències que aquesta adaptació s'hagi establert de forma comercial en cap altre lloc del món, tot i que hi ha alguns intents de veure com es podria aplicar en zones verdes de parcs públics i jardins, amb resultats dispersos.

L'objectiu d'aquesta innovació no és només l'estalvi en el consum d'aigua per a reg, sinó desenvolupar un sistema que permeti aplicar de forma precisa les estratègies de reg deficitari controlat en plantacions de fruiters sense haver d'estar sotmesos a la varietat de sòls i problemes de la gestió deficitària que suposes els sòls profunds i amb gran capacitat de retenció d'aigua.

L'empresa ha arribat a un acord amb l'IRTA per desenvolupar l'experimentació en la seva finca de Torres de Segre.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La implantació del sistema assegura un aprofitament del 100% de l'aigua de reg, ja que arriba a l'interior d'un contenidor i s'eviten les pèrdues d'evaporació, percolació, males herbes i retencions. En reduir el volum d'aigua, cau l'ús d'energia empleat en la impulsió i pressurització de la instal·lació de reg. En reduir les pèrdues per percolació s'evita la pèrdua d'elements nutritius i la contaminació dels aqüífers. La millora evident en el control del reg i el fet que totes les plantes tinguin el mateix volum radicular fa que la plantació sigui molt més uniforme i s'aconsegueix reduir l'ús de fitoreguladors. En aconseguir tenir una plantació molt més controlada, s'estalvien moltes hores en els treballs d'esporga.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Jormar Fruits és una empresa jove fundada per Jordi Labrador i Maria Rosa Agustín. Cultiva quaranta hectàrees de fruita de pinyol (préssec, nectarina i préssec pla o paraguaià) en poblacions d'Osca del Baix Cinca i en la lleidatana Torres de Segre. Jordi Labrador és també soci de Torreblanca, SL, societat a través de la qual cultiva també fruita d'os en el Baix Cinca, a Osca.



Raó social: Maria Carmen Vilagrasa Canalda

Innovació: Nova nau de conills amb distribució automàtica del pinso i control ambiental per ordinador.

Adreça: C/ Gandesa, 12 - 43785 Bot (Terra Alta)

Telèfon: 977 428 245

Propietari: Maria Carmen Vilagrasa Canalda

NOVA NAU DE CONILLS PER MILLORAR-NE EL MANEIG I GUANYAR PRODUCTIVITAT

La nova nau de conills Can Mústio té 760 metres quadrats i coberta tipus sandvitx lacat amb el teulat verd per confondre's amb el medi que la rodeja. Les gàbies són polivalents per a mares i engreix, amb portes independents d'accés al niu o a la resta de la gàbia. En l'interior té els menjadors, de gran capacitat, i uns relax per al confort de les conilles. La distribució de l'alimentació és automàtica i està regulada per les necessitats de cada fase de creixement.

Els passadissos i el magatzem estan enrajolats, la qual cosa facilita la neteja i desinfecció amb màquines fregadores compactes amb raspall, aspiració, fregat i assecat; les fosses estan adaptades per a l'extracció del fem amb pales d'arrossegament fetes a mida. El control ambiental es fa per ordinador amb dades de temperatura i humitat amb sensors que si és necessari encenen o apaguen els extractors d'aire, la calefacció i la refrigeració, i que tenen en compte les fases de creixement dels animals. La calefacció funciona només en el rigorós hivern amb dos canons generadors d'aire calent amb gas propà i, per consumir menys llum, la nau té 28 finestres de policarbonat. Per controlar les avaries per fallada elèctrica, excés d'humitat o temperatura, obstrucció de l'aire o fugues o falta d'aigua, l'ordinador està connectat a una centraleta telefònica que avisa els grangers. Amb una trucada telefònica es pot consultar l'estat de la nau i parar les alarmes.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Amb la incorporació de la maquinària i l'estructura de la granja, s'ha reduït el nombre d'hores de treball i s'ha facilitat el maneig. Un altre avantatge important és la baixada dels costos de producció, que s'ha aconseguit amb el racionament de l'alimentació i l'ambient controlat. Consumeix menys pinso i optimitza la conversió de pinso en carn. La mortalitat en els llodrigons i las baixes en l'engreix són menors per les millores en benestar animal i confort de les instal·lacions. El confort també ha augmentat la fertilitat i la fecundació, mentre que el benestar ha reduït l'ús de medicaments, la qual cosa també contribueix a la reducció de costos i, a més, millora la qualitat de la carn.

Amb les noves instal·lacions, Can Mústio ha col·laborat en treballs d'investigació amb l'empresa Cunicarn en l'estudi de diferents pinsos per millorar l'alimentació i el pes de la canal a la venda, a més de la utilització de diferents tipus de semen per millorar la genètica.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La granja Can Mústio és una explotació familiar que té capacitat per a mil conilles reproductores. L'empresa va començar la seva activitat a les primeries dels anys noranta, quan va construir la primera nau de l'explotació. Hi cabien 300 mares. L'any 1998, es decidí ampliar el negoci construint una nau paral·lela, ob es pot arribar a les 900 mares.



Raó social: Mistral Bonsai, SL

Innovació: Implementació de les tècniques de cultiu de bonsai adaptant-lo a les espècies mediterrànies.

Adreça: Ctra. N-340 km 1.093 - 43894 Camarles (Baix Ebre)

Telèfon: 977 471 019

Administrador: Manuel Ibáñez Pareja

TÈCNiques DE CULTIU DE BONSAI ADAPTANT-LO A LES ESPÈCIES MEDITERRÀNIES

Mistral Bonsai és pionera en la innovació i la implantació de les tècniques de cultius de bonsai adaptant-les a les particularitats del cultiu d'espècies mediterrànies. Ser productors de bonsais de varietats mediterrànies diferencia l'empresa de la major part del sector, que es dedica únicament a la importació i revenda de plantes arribades de països orientals. Exporta part de la seva producció al Japó, el regne dels bonsais.

La seva planta compta amb un espai expositiu de 2.000 metres quadrats, que inclou la venda d'objectes orientals, un taller de formació, un per a nens, una guarderia de bonsais on reben cura els arbres dels qui estan uns dies fora de casa i un taller de reparació, una mena d'hospital per a bonsais on fa un temps hi va estar un arbre de l'expresi-

dent espanyol Felipe González, l'afició del qual pels bonsais és molt coneguda.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La investigació sobre bonsais ha permès a l'empresa obrir nous mercats i ser més competitiva davant la competència, a més de donar treball en el Baix Ebre i repartir el seu treball directament en l'economia del territori, en comprar material vegetal per al posterior cultiu de bonsais de varietats mediterrànies als viveristes de la zona.

La seva trajectòria és fruit de la tenacitat en la investigació, que ha permès l'estabilitat a un plantilla de 160 treballadors. Dedicar 106.000 metres quadrats a la producció de bonsai mediterrani.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Manuel Ibáñez impulsà l'empresa amb uns amics l'any 1986 amb la il·lusió de cultivar petits arbres ornamentals. A finals dels vuitanta i principis dels noranta, amb la popularització dels bonsais, la petita empresa començà a viatjar a la Xina i el Japó per aprendre dels mestres mundials. Amb el temps, ha arribat a exportar al Japó, el país dels bonsais, a través d'un acord amb un proveïdor pel qual Mistral compra bonsais tradicionals al Japó i li ven mediterranis que no existeixen en aquell mercat. La miniolivera triomfa al Japó.

L'empresa participa en un projecte aprovat pel CDTI que investiga nous substrats per a bonsai d'alt rendiment a partir de materials reciclables.

Ven cada any 475.000 exemplars de prop de 190 espècies i exporta prop d'un 30% de la seva producció; a França té la seva xarxa pròpia de venedors. Un 28% de les vendes s'exporta. França, on disposa ja d'una xarxa pròpia de venedors, és el seu primer objectiu. I, paradoxal carambola empresarial, la companyia col·loca ja bonsais al Japó, mercat per excel·lència d'aquesta mercaderia viva, juntament amb la Xina.

Raó social: Pordecona, SL

Innovació: Granja amb noves gàbies a les paridores de truges amb sistema d'elevació pneumàtica que evita la mortalitat de les cries.

Adreça: Partida Termet i Mangrané - 43550 Ulldecona / Apartat 54 de Santa Bàrbara - 43570 Santa Bàrbara (Montsià)

Telèfon: 607 734 828

Gerent: Maria Josepha Henrica Wihelmina Assink

PARIDORES DE TRUGES AMB SISTEMA D'ELEVACIÓ PNEUMÀTICA

L'empresa ha instal·lat una paridora amb enreixant o 'slets' mòbils. És un sistema en el qual el llit o zona de descans de la truja es desplaça de manera vertical cap a dalt o cap a baix, segons si està tombada (moment d'alletament dels garrins) o aixecada. Els garrins, un cop la truja s'aixeca, queden situats a un nivell inferior d'aproximadament 20 centímetres respecte del que es queda el llit de la truja. Funciona de manera automàtica mitjançant un sistema pneumàtic que acciona quatre pistons que mouen el sòl on s'ubica la truja. L'accionament el provoca la pròpia truja a l'incorporar-se o tombar-se, en activar un sensor.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

El sistema elimina totalment el nombre de garrins aixafats, facilita l'accés dels garrins a les mamelles i compta amb una font de calor i una zona de descans; a més, redueix la mà d'obra, ja que no és necessària una vigilància intensiva de les maternitats.

El benefici més gran és la reducció de la mortalitat dels garrins, ja que la major incidència de mort per aixafament es produeix en les primeres 24-28 hores després del part, perquè en les primeres hores els animals prefereixen descansar al costat de la mare buscant aliment i calor. Si es considera normal un 10% de baixes fins al deslletament, amb una producció mitjana de 13 garrins vius per part, suposa unes baixes d'1,3 animals per part. La millora suposa passar a 12,3 garrins desmamats per part i a una producció de 30,83 garrins per verra i any. La diferència és de 1,45 garrins deslletats per verra i any.

En la nau construïda, ha instal·lat deu sales amb 24 paridores cadascuna, per tant, un total de 240 gàbies-paridores, suficients per a les 785 truges productives que s'allotgen en l'ampliació de la explotació.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Dennis van Asseldonk, actual administrador i propietari de Pordecona, i el seu pare (avui ja mort) van decidir l'any 1997 ampliar els horitzons de l'empresa holandesa a Europa i, pel clima, la disponibilitat de finques i els serveis relacionats amb el sector van optar per créixer a Catalunya. L'any 1999 va néixer Pordecona, SL, societat que forma part de Van Asseldonk Group, una companyia que es dedica a l'explotació porcina a Holanda i Espanya.

Raó social: Porta Ferré, SAT

Innovació: Primer oli d'oliveres mil·lenàries a Catalunya amb marca.

Adreça: C/ La Creu, 16 - 43515 La Galera (Montsià)

Telèfon: 977 718 338

Gerent: Lluís Porta Ferré

OLI D'OLIVES MIL·LENÀRIES

Porta Ferré ha estat pionera a les Terres de l'Ebre en l'elaboració d'olis varietats separant les olives de cada varietat atenent al seu moment òptim d'elaboració. Fou la primera empresa elaboradora d'oli d'olives mil·lenàries de Catalunya amb certificació externa d'una empresa registrada en l'Entidad Nacional de Acreditación (ENAC). Inscrita en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) des del 2004, elabora amb la marca *El Vilar* quatre olis d'oliva verge extra de quatre varietats autòctones: Morruda, Farga, Sevillena i Marfil. Aquests olis han permès l'IRTA iniciar estudis de caracterització química i organolèptica a través de l'Associació del Territori del Sènia i de la Universitat de Lleida. El seu producte estrella és *El Vilar Mil·lenari*, el primer oli d'oliveres mil·lenàries a Catalunya. El projecte es va començar a gestar l'any 1997, amb el reconeixement per part del Departament de Medi Ambient de la Generalitat de dues oliveres de la finca de l'Arion com a arbres monumentals. Anys després, Porta i Ferré



va col·laborar amb el GEPEC i el Centre d'Estudis d'Ulldecona en el primer inventari d'oliveres mil·lenàries del Montsià.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La innovació ha suposat donar un valor afegit a la producció d'oli. El preu al qual es ven és superior al que s'aconseguiria venent les olives i l'oli a granel. Aquesta plusvàlua serveix per compensar el cost més gran del treball davant les dificultats de mecanització. Al mateix temps, han millorat les condicions de treball i de seguretat laboral, el treball depèn cada cop menys de l'esforç físic dels treballadors.

La caracterització organolèptica i química, la implementació de processos de traçabilitat i el treball amb petites partides d'oli han permès sistematitzar els processos.

La conservació del patrimoni de les oliveres mil·lenàries de l'Arion és el principal actiu de preservació ambiental. Però també és molt important la conservació del patrimoni varietal i paisatgístic que representen els oliverars del Montsià.

També se'n beneficia el territori, de les sinergies amb el sector turístic. Porta Ferré ofereix visites guiades al Molí de la Creu i al paratge natural de les Oliveres Mil·lenàries de l'Arion.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Porta Ferré va néixer com a SAT l'any 2002, hereva d'una llarga tradició olivera. Amb 100 hectàrees d'oliveres poc productives, finques obsoletes heretades dels seus avantpassats, l'empresa va obrir un debat per reorientar el seu futur comptant amb oliveres d'una gran riquesa varietal amb olivers mil·lenaris.

La SAT neix amb la incorporació a l'empresa agrària familiar de Lluís Porta Ferrer, que fins a aquell moment feia treball comercial en una empresa del sector de telecomunicacions. L'any 2002 va concertar el primer pla de millora centrat en optimitzar el procés de l'oli i el 2008, amb un altre pla, va introduir el reg de suport.

Raó social: SAT APROC 1524

Innovació: Comercialització de corder amb la marca el nostre corder, amb certificació Q de qualitat alimentària.

Adreça: C/ del Pont, 53 - 25600 Balaguer (Noguera)

Telèfon: 973 450 496 / 607 917 588

President: Francesc Batalla Camarasa

ELNOSTREORDER, XAI AMB MARCA PRÒPIA

Elnostrecorder és la primera marca de carn de corder que obté la "Q" de Qualitat Alimentària de Catalunya, certificada per Applus i impulsada per l'Associació de Productors d'Oví i Cabrum de Catalunya. Cria, sacrifica i comercialitza el bestiar de nou explotacions.

Per aconseguir el millor producte, els ramaders han innovat en producte i en genètica, en la qual han optat per un encreuament entre ovella del país, la xisqueta, que aporta rusticitat, adaptació al medi i qualitat de la carn, i la Laçane, idònia per la qualitat de la seva carn i per la seva prolificitat.

Alimenten els seus animals amb pinsos obtinguts d'explotacions de la zona d'ordi, blat, panís, pèsols o civada, i els corders, que es venen amb una edat de 60 a 70 dies, són alletats per les seves mares els primers 45 dies de vida.

Amb la filosofia de l'escorxador a la botiga. L'associació sacrifica a Indelesa d'Alcoletge (Lleida) i, a més d'incrementar el nombre de punts de venda, ha obert també una botiga pròpia a Lleida, ven també a domicili, per Internet (www.elnostrecorder.com) i arriba a trenta restaurants de Lleida, Tarragona i Barcelona.



BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La marca elnostrecorder comença a donar beneficis a mesura que es dona a conèixer. Els ramaders aconsegueixen preus per damunt de la llotja d'oví de Mercabarna.

La certificació Q de qualitat i la marca són dos mecanismes diferenciadors del producte d'altres similars i de competidors. Els compromisos i les exigències assumides pels operadors i pel sistema de producció i comercialització asseguren un producte excel·lent que destaca en el mercat i que permet la viabilitat econòmica de les explotacions.

El fet de disposar de xai durant tot l'any, juntament amb la compra conjunta del pinso utilitzat per a l'alimentació del bestiar, aconsegueix obtenir un producte de qualitat homogènia, abarateix els costos de producció i manté estable el preu de venda.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

L'Associació de Productors d'Oví i Cabrum de Catalunya (APROC) va néixer l'any 2008 a les comarques de Lleida per valorar, protegir i potenciar el treball dels ramaders d'oví de Catalunya i per donar a conèixer l'alta qualitat de la seva carn, per tal que pugui diferenciar-se dels productes competidors tant en l'àmbit estatal com en l'internacional.

Formen APROC nou explotacions d'Alcarràs (on n'hi ha 3), Alguaire, Lleida, Vilamajó d'Àger, els Omellons, els Omells de Na Gaia i Bellcaire d'Urgell, amb un total de 8.045 ovelles reproductores. Totes compleixen les exigències de benestar animal i els controls indispensables per obtenir el distintiu Q de Qualitat Alimentària de Catalunya.



Raó social: Tres Turons, SCP

Innovació: Viver de planta autòctona i materials de bioenginyeria per a restauració ambiental i paisatgisme. Millora dels productes per a la revegetació en rius mediterranis.

Adreça: C/ Jardí 11, 1-D - 08202 Sabadell (Vallès Occidental)

Telèfon: 655 621 642 / 606 374 649

Propietaris: Marta Busquets Torras / Carles Palau Puig

BIOENGINYERIA PER A RESTAURACIÓ AMBIENTAL I PAISATGISME

L'empresa està desenvolupant diverses innovacions en els sistemes de producció i millora qualitativa de projectes de revegetacions fluvials amb la filosofia de bioenginyeria, una branca de l'enginyeria del paisatge en la qual, per controlar l'erosió, empen materials vius com a elements de construcció: rames vives, plantes arrelades, llavors o grups de plantes.

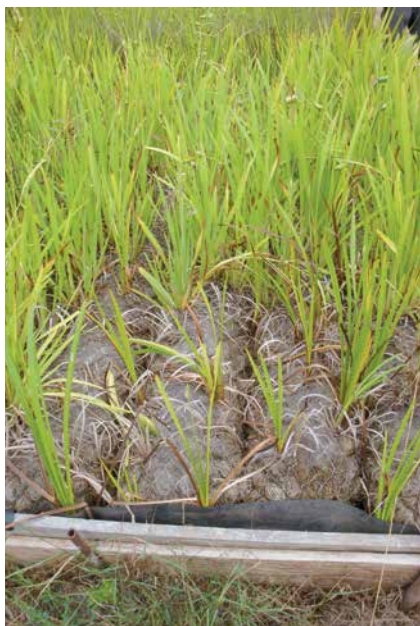
L'empresa innova en planta autòctona, plantes per atreure fauna i amb material de bioenginyeria: produeix sàlic amb format d'arrel fonda i treballa en estanques vives de salicàcies i amb estructures de fibra de coco vegetades amb herbes de ribera. Per fer possible la producció de vegetals d'origen proper, el viver produeix la planta des de l'inici, a partir de poblacions silvestres de la conca del Besòs i del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt, i, en el cas d'encàrrecs, produeix planta de la zona propera al lloc on projecta futures revegetacions. El viver ofereix també serveis d'assessoria i redacció de projectes de revegetació fluvial i està començant a oferir planta ornamental per a jardineria i paisatge.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La venda de producte vegetal d'origen proper i de planta autòctona permet a Tres Turons oferir un producte exclusiu i defensar els seus preus. La producció de planta autòctona, ja sigui per a jardineria o per a revegetació, és un camp que té molt recorregut en la investigació, la qual cosa li obre a l'empresa un ventall d'oportunitats, a més d'ésser professionalment estimulants. Produir plantes de la zona no requereix tants costos com l'autòctona, estalvia en pesticides, en estructures d'hivernacles, en calefacció, en aigua i en nutrients, ja que estan adaptades al clima.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Marta Busquets Torras i Carles Palau Puig van muntar Tres Turons l'any 2006 amb la idea de treballar la planta autòctona. Han trobat un filó en les plantes de ribera, en un moment en què la directiva marc de l'aigua de la Unió Europea insta a la restauració d'ecosistemes aquàtics. L'únic viver de planta autòctona de Barcelona es troba a Sant Feliu del Racó, a Castellar del Vallès, i està especialitzat en la multiplicació de plantes a partir de localitats prèviament seleccionades per encàrrec. L'empresa ofereix un servei d'assessoria tècnica en tècniques de reproducció i cultiu vegetal, paisatge, ecologia, genètica de poblacions i limnologia.



CANDIDATS EN PROFUNDITAT:
JOVE/A EMPRENEDOR/A INNOVADOR/A





Raó social: Celler Frisach

Innovació: Vi amb Garnatxa blanca en cambres inertes per evitar-ne l'oxidació.

Adreça: Avda. Terra Alta, 22 - 43784 Corbera d'Ebre (Terra Alta)

Telèfon: 696 023 617 / 977 421 215

Emprenedor: Francesc Ferré Llop

CELLER FRISACH INNOVA MIRANT AL PASSAT

Francesc Ferrer Llop ha elaborat un vi escumós, Carme Frisach, un monovarietal de Garnatxa blanca 100% ecològic, el primer en el món. Per elaborar-lo, ha treballat la idea de treure partit a una varietat autòctona de la seva zona i utilitzar un mètode d'elaboració seguint la tècnica de Champenoise, tenint molta cura del carràs, ja que la Garnatxa Blanca és, per la seva composició genètica, molt oxidable. Per tal d'evitar-ne l'oxidació, treballa amb cambres inertes. Quan acaba la segona fermentació, el vi reposa durant dotze mesos abans del degollament.

Francesc Ferrer coopera amb dos projectes en la Universitat Rovira i Virgili (URV), un amb la doctora Francesca Fort sobre tècniques per determinar diferents varietats a través de microsatèl·lits i un altre amb la professora Montse Nadal sobre la Garnatxa blanca a la Terra Alta.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Amb 25 anys, la iniciativa de Francesc Ferrer ha animat l'empresa familiar, després de molts anys venent el raïm, a invertir en un celler on hi treballa tota la família. Posada en marxa l'empresa, vol treballar en varietats autòctones quasi perdudes. Ha vinificat dues varietats gairebé oblidades: el Rajeno i la Garnatxa Grisa.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

La nova empresa va néixer l'any 2005 i és Francesc Ferrer, el més gran dels dos fills, qui la gestiona i qui elabora els vins. La majoria de les seves vinyes són de Garnatxa negra, Samsó i Garnatxa blanca, i totes estan inscrites en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). Les vinyes de Celler Frisach es troben envoltades per les serralades de Cavalls i Pàndols, escenari de la Batalla de l'Ebre a la Guerra civil espanyola, entre el juliol i el novembre de 1938. Sorgeix després d'una llarga tradició vitivinícola de la família, a Corbera d'Ebre (Terra Alta).



Raó social: Mas La Carrera

Innovació: Cria de boví, introducció de la raça Angus a Catalunya i comercialització de la carn.

Adreça: Mas La Carrera - 17176 Sant Esteve d'en Bas,
La Vall d'en Bas (Garrotxa)

Telèfon: 609 120 284 / 972 690 266

Emprenedor: Salvador Vergés Tejero

PRIMERA GRANJA CATALANA A L'ABERDEEN ANGUS SOCIETY

La granja La Carrera de Sant Esteve d'en Bas ha dut Catalunya les primeres vaques de raça bovina Angus, originària del nord d'Escòcia de les regions d'Aberdeen i Angus. Un jove enginyer de camins, Salvador Vergés, ha canviat la seva vida a ciutat per la granja de boví a la Vall d'en Bas, propietat del seu sogre, Salvador Carrera. Salvador & Salvador són ja representants a Espanya de l'Aberdeen Angus Society. A la seva granja han arribat vuit vaques i un brau, i a principis d'any naixeran les primeres vedelles i algun vedell, animals pels quals ja s'han interessat altres ramaders.

Pretén créixer en Angus i, mentre naixen les primeres, la seva granja mima la resta del seu bestiar, al qual alimenta amb pinso de cereals de la seva finca. Espera fidelitzar la gent i els clients no només amb la qualitat de la carn de les seves vedelles, que comercialitza a través de la cooperativa de la Vall d'en Bas (en què participa en la gestió), sinó també amb les emocions. Creua el toro Angus amb les seves vedelles de sempre i vedelles brunes dels Pirineus, per obtenir una carn diferenciada 50% Angus. Tot i que el seu



final seguirà essent l'escorxador, vol oferir a les vaques una bona vida i no només una simple existència, una idea que Salvador explica que va aprendre, conta Vergés, a Cal Palauet de l'Espunyola, criadors de xais. La clau, diu, serà demostrar i ensenyar el mas a qui vulgui veure com funciona una granja. Li agrada recordar que Indira Ghandi deia que el grau de desenvolupament d'una societat es pot mesurar per la manera de tractar els seus animals.

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

La incorporació de Salvador Vergés al negoci de la família de la seva muller ha dut a l'empresa millores tècniques i econòmiques, de seguretat laboral, a més de garantir-ne el relleu i cinc llocs de treball a jornada completa i dos a parcial. L'empresa ha invertit en remodelar les granges obsoletes i en reposició de bestiar i té en projecte una granja nova i ha assumit una filosofia per conduir les actuacions econòmiques per un camí de més contingut i més responsabilitat empresarial, per tal d'oferir productes lligats al benestar de les persones, dels animals i de la terra.

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 decidiren 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 turisme rural, hipoteràpia o fitoteràpia. Salvador Vergés viu al el mas amb els seus dos fills, en Bernat i la Maria. En total, conviuen quatre generacions sota el mateix sostre.

Raó social: Vinyes del Terror, SL

Innovació: Estudi de dos diferents nivells de conducció i desenvolupament vegetatiu de canòpia en les varietats autòctones de garnatxa negra i garnatxa peluda.

Adreça: C/ Disseminat, 126 - 43480 Vila-seca (Tarragonès)

Telèfon: 696 477 583 - 977 269 229

Emprenedor: Antoni Sánchez Ortiz

DOS NIVELLS DE CONDUCCIÓ I DESENVOLUPAMENT VEGETATIU DE DOSSER EN GARNATXA NEGRA I GARNATXA PELUDA

Antoni Sánchez Ortiz ha iniciat un estudi de dos diferents nivells de conducció i desenvolupament vegetatiu de dossier en les varietats autòctones de garnatxa negra i garnatxa peluda: Optimal Exposed Leaf Area i Lyre/Foldable Lyre. El seu objectiu és avaluar les necessitats hídriques de cada sistema d'emparrat en relació a la producció de raïm de qualitat. Busca quantificar els paràmetres de qualitat del vi obtinguts de cada parcel·la per a avaluar-ne la maduresa fenòlica com a factor de qualitat dels vins i establiment de la data de verema òptima. Duu a terme l'estudi en una nova plantació de garnatxa de la finca de Vinyes del Ter, on s'està elaborant vins de qualitat de la DO Tarragona.



VINYES DEL TERROR

BENEFICIS DE LA INCORPORACIÓ DE LA INNOVACIÓ

Per a Vinyes del Ter aquest projecte pot resultar de vital importància, ja que la millora del terreny de la viticultura permetrà avançar en la millora del raïm i, consegüentment, en la millora dels seus productes. L'eficiència de la finca és important en la mesura que presenta la singularitat d'un terroir únic relacionat amb el seu subsòl de pedres fòssils marines. Precisament a causa d'això cal aquesta innovació, amb l'objectiu de produir vins de finca o vins de pagament dins de la DO Tarragona.

TRAJECTÒRIA DE L'EMPRESA

Vinyes del Ter va néixer l'any 1989, quan es van plantar els primers ceps per tal de reconvertir un conreu obsolet d'avellaners i ametllers. L'any 2003 va començar el projecte del celler. Embotella Blanc del Terrer, Terrer d'Aubert i Nus de Terrer i té nou parcel·les a les quals anomena Vinya gran, Vinya mitjana, Vinya petita, Vinya de les coves, Vinya de les oliveres, Vinya nova, Vinya blanca, Vinya italiana i Vinya del celler. Elaboren els seus vins exclusivament a partir de raïm propi d'aquestes finques. Antoni Sánchez Ortiz (1978) s'incorporà a Vinyes del Ter l'any 2005, amb experiència en cellers de Tarragona i d'Alemanya.

Edició:

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

Coordinació:

Josep Maria Masses Tarragó

Producció:

Rosa Matas

Correcció i assessorament lingüístic:

Joan Ignasi Elias Cruz

Grafisme i maquetació:

Hands On

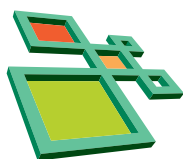
Impressió:

Primsa





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



RuralCat

La comunitat virtual agroalimentària i del món rural

www.ruralcat.net



FEADER

