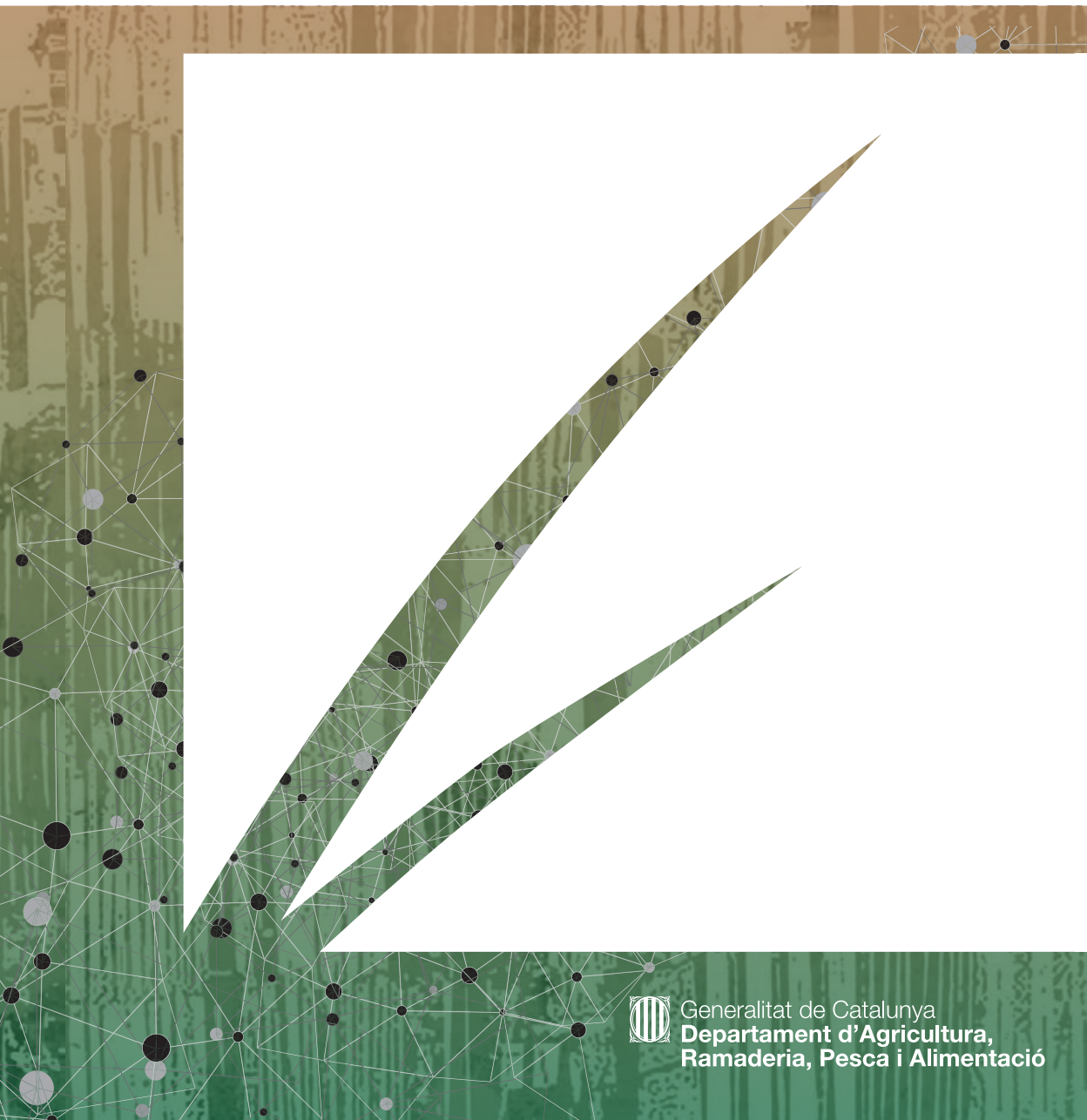


PREMIS'19 PITA RURALapps



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

PREMIS PITA RURALAPPS

Aquest any 2019, el Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació convoca la XVIII edició del premi PITA i la VI edició del premi RURALAPPS, amb l'objectiu de contribuir a la millora del sector agroalimentari, forestal, pesquer i del medi rural de Catalunya.

El Premi PITA (Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària) es convoca en tres categories: explotació agrària, agroindústria i jove emprenedor/a innovador/a. Els premis estan dotats amb la quantitat de 6.000 euros cadascun, i les nominacions, amb 2.000 euros cadascun.

El Premi Ruralapps es convoca en dues categories: professional del sector i ciutadania. Els premis de les dues modalitats estan dotats amb 3.000 euros cadascun.



ÍNDEX

<u>Presentació</u>	05
<u>Comitè d'experts/es</u>	06
<u>Premis, nominacions i candidatures PITA</u>	08
<u>Premis, nominacions i candidatures RURALAPPS</u>	10
<u>PITA</u>	12
<u>RURALAPPS</u>	58



El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació atorga des de l'any 2001 els premis PITA, Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària. Aquests premis tenen l'objectiu de posar en valor la incorporació d'innovacions per a la competitivitat i la sostenibilitat del sector agroalimentari amb el reconeixement a les empreses amb esperit innovador i emprenedor que apliquin noves tecnologies, optimitzin processos per incrementar la competitivitat, la preservació ambiental i les Bones Pràctiques productives, i alhora garanteixin beneficis econòmics, de qualitat, d'ergonomia i de seguretat i sostenibilitat de les produccions.

Catalunya té un sector agroalimentari cada vegada més enfortit, capaç de competir en els mercats i de contribuir a la generació d'ocupació, benestar i equilibri territorial.

Els PITA premien aquesta cultura d'innovació amb tres categories de candidatures: el premi a l'exploració agrària, el premi a l'agroindústria i el premi al/a la jove emprenedor/a innovador/a.

D'altra banda, amb el Premi Ruralapps, el DARP vol impulsar el desenvolupament d'aplicacions mòbils que contribueixin a la millora del sector agroalimentari, forestal, pesquer i del medi rural, i també aplicacions que acostin aquest sector a la ciutadania. El Ruralapps es convoca en dues categories: professional del sector i ciutadania.

Teresa Jordà i Roura

Consellera d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació



Aquesta publicació recull les candidatures 2019 a tots dos premis. Felicitem totes les candidatures presentades, les empreses premiades i, sobretot, totes les persones que amb la seva força, il·lusió, professionalitat i esperit emprenedor fan possible que tinguem un sector agroalimentari punter a Catalunya, que ha sabut conservar els valors tradicionals com ara la qualitat de la producció i el respecte envers la natura i combinar-los amb innovació tecnològica i competitivitat, sostenibilitat i adaptació als mercats i reptes socials i territorials del nostre país.



COMITÈ D'EXPERTS/ES

SR. CARMEL MÒDOL BRESOLÍ

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

SR. JORDI GRAELL SARLÉ

Director de l'Escola Tècnica Superior d'Enginyeria Agrària - Universitat de Lleida - UdL

SRA. BIBIANA JUAN GODOY

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

SR. ROBERT SAVÉ MONTSERRAT

Coordinador Viticultura i enologia- Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

SR. JACINT ARNAU ARBOIX

Investigador de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

SRA. NEUS FERRETE GRÀCIA

Sub-directora general d'Agricultura - DARP

SRA. LAURA DALMAU POL

Sub-directora general de Planificació Rural - DARP

SR. JAUME SIÓ TORRES

Sub-director General de Transferència i Innovació Agroalimentària - DARP

SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA

Cap del Servei d'Innovació Agroalimentària - DARP



COMITÈ D'EXPERTS/ES

SR. CARMEL MÒDOL BRESOLÍ

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

SRA. GEMMA LÓPEZ VÁZQUEZ

Directora de la Unitat d'Esdeveniments Institucionals i de Negoci - Eurecat

SRA. ALBA MELERO PÉREZ

Project Manager - Eurecat

SR. GABRIEL ANZALDI VARAS

Director de la Unitat Smart Management Systems - Eurecat

SR. JAUME SIÓ TORRES

Sub-director general de Transferència i Innovació Agroalimentària - DARP

SR. FRANCESC BAULIES IGLESIAS

Àrea de Tecnologies de la Informació i les Comunicacions - DARP

SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA

Cap del Servei d'Innovació Agroalimentària - DARP

2019 PREMIS

Empresa Agrària

SAT La Reula

Fígols d'Organyà (Alt Urgell)

Producció lletera ecològica com a opció de futur.

Agroindústria

Formatgeries Montbrú, SA

Moià (Moianès)

Cheesfuet. Disseny i desenvolupament d'un formatge de fàcil consum que emula la forma i les característiques físiques d'un fuet.

Jove/a Emprenedor/a Innovador/a

Maria Costa Ferrer, L'Escador

Cal Rosal de Berga (Berguedà)

Recuperació de cereals tradicionals i autòctons i de l'antic ofici de l'escador per promoure el territori de manera sostenible.



2019 NOMINACIONS

Empresa Agrària

Carrera d'en Bas, SL

La Vall d'en Bas (Garrotxa)

Gestió telemàtica d'un ramat de vaques de pastura al Mas la Carrera de la Vall d'en Bas.

Agroindústria

Noel Alimentaria, SAU

Sant Joan les Fonts (Garrotxa)

Nova planta d'elaboració de productes picats curats (fuet i xoriço) que ha esdevingut referent internacional.

Jove/a Emprenedor/a Innovador/a

Eduard Borràs Pujadas HAWO FRUITS SPAIN, SL

L'Hospitalet de l'Infant (Baix Camp)

Producció, comercialització i distribució de fruita i verdura ecològica.

2019 CANDIDATURES

Empresa Agrària

Matges Dolcet, SL

Planta de tractament de dejeccions amb sistema biològic de nitrificació-desnitrificació.

Associació Clúster de l'Oli de Catalunya

Suo Tempore oil. Creació d'una marca d'oli conjunta d'altíssima qualitat amb la participació de diverses empreses oleícoles.

Agroindústria

Agri-Energia, SA

Línia nova de farines de blat ecològic panificables.

Juvitu, SL

Amanides diferents, des del cultiu a la venda en bosses o a granel.

Gb Artesanos Gastronómicos, SLU

Automatització i millora del control de la línia d'envasat de conserves vegetals.

Pere-Joan Cardona Iglesias

Sallavinera de Maltes. Producció de malta artesanal orgànica integrada a les terres de secà.

Fundació Espigoladors

Im-perfect®. Producció de productes de qualitat a partir d'excedents alimentaris, fruites i verdures lletges i imperfectes, en què participen col·lectius en risc d'exclusió social.

Totduna Vegan Food, SL

Obrador de pastisseria i càtering vegà, sense gluten, sense llet, sense ou, sense fruita seca i sense traces dels anteriors.

Jove/a Emprenedor/a Innovador/a

Arnau Ribà Giner, Yamaoi Wasabi, SL

Primer cultiu a l'Estat de wasabi per al posterior subministrament a restaurants d'alta cuina, particulars i empreses de la indústria agroalimentària.

Samuel Ramal Jimenez

Aire de colmena. Activitat agrotèrapiutica i turística que amplia l'activitat d'una explotació apícola.

Melmelades i Conserves Blanch, SL

Valorització de la producció pròpia de fruita dolça elaborant conserves i melmelades.

Ramaders Del Baix Empordà, SCCL

Sistema de verificació de la qualitat de la llet de la cisterna que arriba a la planta envasadora.

Agrofoods&Commerce, SL

Comercialització d'un record (souvenir) fruit de la cooperació de quatre empreses de diferents sectors alimentaris i de llocs de Catalunya.

Aprodisca

Millores en el procés productiu de la gamma de productes emulsionats d'HORTUS.

Codorniu, SA

Raimat Wine Bar. Promoció del consum de vi de qualitat a copes Raimat Wine Bar.

SAT Ort Bell

Snack saludable a partir de la deshidratació de la poma i la seva cobertura amb xocolata.

Montserrat Mangues Tarroja, Fructumcat

Producció de fruites del bosc i maduixes i elaboració de melmelades.

2019 PREMIS

Professional del Sector

Agricolum Agricolum, SL

Digitalització del camp: geolocalització, traçabilitat i gestió agrícola

Suport a la gestió agrícola, econòmica i administrativa de les explotacions agràries, millorant la traçabilitat i optimitzant la gestió de la palla i de les dejeccions ramaderes.

Ciutadania

GEPT Federació ADF Penedès Garraf

Gestió d'emergències d'incendis forestals

Millora de la gestió de l'activitat dels voluntaris de les Agrupacions de Defensa Forestal (ADF), de la coordinació d'una emergència per incendi forestal i de les tasques de prevenció d'incendis i els treballs forestals.

2019 NOMINACIONS

Professional del Sector

BrunApp Atlantis IT, SLU

Geolocalització i control del bestiar que pastura

Control del bestiar que pastura lliurement per la muntanya mitjançant la seva geolocalització, estalviant costos, guanyant en productivitat en la gestió del ramat i optimitzant les zones de pastura.

Ciutadania

Agrofresc Agrofresc, productes de la llet, SL

Productors i artesans amb el comerç de proximitat

Connexió i dinamització de la xarxa del petit comerç tradicional amb els productors artesans i locals, oferint als consumidors productes de proximitat amb valor afegit.

2019 CANDIDATURES

Professional del Sector

Degree2act

Beinfive, SL

Detecció ràpida d'hipertèmia en porcs de granja

V-ETIC

Infoporc, SL

Gestió i control de tractaments en ramaderia

FotoDUN

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

Fotografies geoetiquetades com a suport a les declaracions i els tràmits amb el DARP

PlantCarePro

Xgrabu Innovations, SLU

Cercar el producte fitosanitari per tractar una plaga

Abeefy

David Toledano Casitas

Identificació electrònica de ruscs

Dosaviña

Universitat Politècnica de Catalunya

Volum òptim d'aplicació en tractaments fitosanitaris en vinyes

AgroDei

Julio Gil López

La xarxa social 2.0 en format app mòbil

Applagues

App Web Publicidad, SL

Avisos personalitzats de la situació de plagues en el territori

AguaZero

Rhapsody technologies, SL

Temperatura i previsió de pluja a camp

Veterinari portàtil auxiliar (Vapp)

Raimon Ollé Cuello

Un primer diagnòstic sobre possibles malalties aviàries

Ciutadania

Fishlover

Sensibilitat gastronòmica, SL

Gestió de compres de productes del mar

Alerta forestal

Centre de Recerca Ecològica i Aplicacions

Forestals - CREA

Comunitat activa que ajuda a estudiar l'estat de salut dels boscos de Catalunya

Planttes

Universitat Autònoma de Barcelona

Mapeig de les plantes que provoquen al·lèrgia

Cartarium

Sergi Robles Mestre

Cartes i menús al teu abast

GoZeroWaste

Go Zero Waste, SL

Descobreix alternatives zero waste

Boletpèdia

Juan Esporrín Palacios

Sistema interactiu d'utilitats per a boletaires

IAS Tracker

Blanca Botei Sánchez de Rojas

Geolocalització d'espècies exòtiques invasores

MenuMenu

Wekconnect Technologies, SL

Menús dels restaurants del teu voltant

La Vinya dels Artistes

Ample24, SCCL

Passeja per les vinyes a través de la literatura i la música

DeLaTerra

Jente Beerten

Comprar fruita, verdura, vi i oli d'oliva directament dels agricultors

Vinuxapp

VINUXAPP, SCP

Plataforma d'educació vinícola



Premi Empresa Agrària

SAT La Reula

Fígols d'Organyà (Alt Urgell)

Producció lletera ecològica com a opció de futur.

www.lareula.cat

La transformació d'una granja de vaques lletera convencional a ecològica

La granja lletera SAT la Reula va transformar la seva explotació de vaques lleteres convencional a causa dels canvis i les tensions dels mercats de matèries primeres per a usos agroalimentaris, la baixada del preu de la llet i l'eliminació de les quotes lleteres que es preveia que empitjorarien la situació. D'altra banda, descartaven esdevenir una macroexplotació lletera, ja que, en estar situada a l'Alt Urgell, allunyada dels principals punts de producció agrícola, els costos d'alimentació són superiors i, a més, l'equilibri mediambiental és molt més fràgil i difícil d'assolir. Per això, van optar per transformar part de la seva producció de llet en productes de major valor afegit, com ara iogurt, crema de iogurt, mató, formatge fresc i llet fresca. Amb els anys, han aconseguit posicionar la seva marca com a productors de proximitat, sense additius ni conservants. Més endavant, van decidir convertir l'explotació en una granja ecològica per donar resposta a la demanda creixent de productes ecològics, i, a més, també donarien resposta als problemes mediambientals que l'agricultura convencional pot generar.

Una conversió de beneficis compartits

Transformar una granja de convencional a ecològica comporta una sèrie de beneficis

inherents a aquest fet, com el benestar i la salut animals, la sostenibilitat ambiental i l'oferta al consumidor de productes naturals. En aquest cas, també s'hi suma la transformació de 25 hectàrees de bosc en desús en prats de pastura i devesa per a les vedelles i vaques eixutes. Part de la fusta extreta servirà per abastir d'estella la caldera de biomassa per minimitzar els costos energètics de pasteurització, disponibilitat d'aigua calenta per netejar l'obra i sala de muntar i calefacció. L'aprofitament d'aquestes 25 ha també ajuda a la prevenció o a la gestió d'un possible incendi.

Des del punt de vista econòmic, el fet d'aportar més valor afegit als seus productes els permet garantir la viabilitat de la granja sense augmentar la quantitat d'animals. També han ajudat a dinamitzar l'economia local, ja que, per garantir major autosuficiència de farratges, han adquirit i llogat noves terres, o sigui, han incrementat la mà d'obra i han arribat a acords amb altres productors locals de farratges ecològics per adquirir-los. Fins i tot, altres agricultors han decidit convertir les seves produccions en ecològiques, preveient tenir la venda dels seus farratges assegurada.

A més, s'hi suma la tasca de divulgació dels coneixements bàsics sobre la pagesia, l'entorn rural i la producció ecològica a través

de les visites guiades a les instal·lació adreçades tant a escoles com a famílies.

Una empresa familiar reconeguda internacionalment

La Reula és una finca situada a l'Alt Urgell que es dedica a la producció de llet des dels anys seixanta. L'any 1949, es crea SAT la Reula, formada inicialment per Batomeu i Ermegol Majoral, pare i

fill, i les seves esposes Elvira Marquet i Roser Perdigués. Posteriorment, a causa de les grans dificultats econòmiques, els dos fills, Toni i Ermengol Majoral, també s'incorporen a la societat. Anys més tard, Francina Cerezo, esposa d'Ermengol, com a jove agricultora passa a formar part de la SAT. I, actualment, Anna Fernández, esposa de Toni, està en tràmits d'incorporació també com a jove agricultora.





Nominació Empresa Agrària

Carrera d'en Bas, SL

La Vall d'en Bas (Garrotxa)

Gestió telemàtica d'un ramat de vaques de pastura al Mas la Carrera de la Vall d'en Bas.
www.maslacarrera.cat

GPS per localitzar les vaques i saber-ne el comportament

Mas la Carrera es dedica a la cria i l'engreix de vedells. Per a aquesta explotació ramadera, localitzar i vigilar les vaques i vedells en els camps de pastura per assegurar-ne el bon estat de salut era una tasca molt feixuga i que requeria destinar tota la jornada laboral d'un únic treballador.

Mas la Carrera va col·laborar amb l'empresa Digit Animal en un projecte subvencionat SME INSTRUMENT d'H2020 que consistia a desenvolupar un collar amb GPS que facilitava la posició cada 30 minuts i amb una bateria d'un any de durabilitat. Més endavant, se'n van desenvolupar altres funcions, com detectar si algun animal surt del recinte delimitat o si és robat; si hi ha baixa activitat d'un animal, si la vaca està en zel o si es posa de part. Als vedells, també se'ls fa el seguiment gràcies a un cròtal amb xip vinculat al GPS de la mare. Així se sap si estan junts i quina activitat tenen. També s'ha situat una bàscula en l'únic punt d'aigua del corral d'engreix dels vedells per detectar l'augment de pes dels animals i saber la seva productivitat o vigilar la seva salut.

Millor eficiència i productivitat, augment del benestar animal i millors condicions de treball

Amb totes aquestes dades de localització, activitat i pes dels animals s'aconsegueixen grans beneficis: estalviar temps de localització dels animals als camps; reduir possibles pèrdues en poder reaccionar a temps al mínim indici de malaltia dels animals; gestionar els cultius de les pastures segons la càrrega d'animals, i gestionar el ramat segons l'estat reproductiu de les vaques sense la necessitat d'un veterinari, especialment a les pastures d'estiu al Pirineu, entre altres avantatges.

Els animals es beneficien d'aquesta tecnologia, ja que el seu estat de salut està més ben vigilat. Finalment, els treballadors de l'explotació no han de recórrer quilòmetres i destinar temps a buscar i localitzar els animals als camps de pastura, sinó que ara, consultant l'aplicació, ja saben on és cada animal.

Una granja amant de les iniciatives

Mas la Carrera és una empresa de cycle tancat que es dedica a la cria i l'engreix de vedells. Cultiva els farratges i manté les pastures, i engreixa els vedells i els comercialitza a diferents carnisseries de la zona i a la marca pròpia d'hamburgueses "Natrus". Disposa d'unes 600 hectàrees de pastures des de la Vall d'en Bas fins a l'Alta Garrotxa i Campardon. Realitza la transhumància per aprofitar en cada època de l'any les millors pastures segons l'altitud.

Actualment, la seva cabanya ramadera consta de 280 vaques multiracials i 40 de la raça Aberdeen Angus. Totes les vaques es cobreixen amb toros també de la raça Aberdeen Angus per aconseguir un creuament tant per a la reposició de les vedelles i anar augmentant la puresa del ramat com per a l'engreix dels vedells.

L'explotació participa com a granja pilot en diferents programes europeus de desenvolupament de noves tecnologies per al sector agropecuari on col·laboren diferents empreses i universitats.





Candidatura a l'Empresa Agrària Matges Dolcet, SL Alcarràs (Segrià)

Planta de tractament de dejeccions amb sistema biològic de nitrificació-desnitrificació.

Tractament de purins per eliminar olors

La granja de porcs Matges Dolcet ha incorporat a la seva finca d'Alcarràs una planta de tractament de dejeccions amb sistema biològic de nitrificació-desnitrificació per eliminar el nitrogen dels purins que genera el bestiar porcí.

L'explotació té actualment 3.600 animals i s'estima que produeixen un total de 2.600 m³ de fracció sòlida de purins i 16.831 m³ de fracció líquida de purins, els quals generen 6.023 i 31.639 kg de nitrogen, respectivament. O sigui, una concentració de 2,29 kg/N/m³ en fracció sòlida i d'1,88 kg/N/m³ en fracció líquida. La instal·lació de tractament de l'efluent líquid consisteix en una planta d'eliminació de nitrogen (nitrificació-desnitrificació) que tracta la fracció procedent de la separació primària.

Incorporar una innovació per al benefici ambiental

La instal·lació disminueix, quasi en la seva totalitat, la problemàtica de les olors de les dejeccions tractades. A més, s'obté un fertilitzant sòlid que és més apreciat i valorat per a la seva aplicació en arbres fruiters (de fruita dolça). Precisament, al municipi d'Alcarràs, en la zona entre el riu Segre i el límit amb l'Aragó, els conreus principals són fruiters de reg i conreus herbacis de reg.

En obtenir una fracció més acceptada pels pagesos de la zona, s'incrementa el nombre d'hectàrees disponibles per a l'establiment. I, en el cas de no poder valoritzar aquesta fracció agronòmicament, es podria derivar-la al compostatge produint compost a la finca mateixa o oferint-lo a un gestor autoritzat.

D'altra banda, el fertilitzant líquid que s'obté no cal transportar-lo, ja que l'empresa disposa de prou base territorial en el seu l'entorn i es pot incorporar als conreus mitjançant el reg per aspersió.

El tractament de la fracció líquida del purí implica una reducció en el contingut del nitrogenat sobre un 60%, fet que col·labora en la reducció del nitrogen a gestionar en el municipi, situat en una zona vulnerable als nitrats i que té una ocupació de la superfície agrària útil superior al 80%, pel que fa a l'absorció de les dejeccions ramaderes.

Un altre benefici de la planta és la reducció global en les emissions de gasos, en concret d'amoniac i diòxid de carboni. Normalment, en l'emmagatzematge de les dejeccions ramaderes es produeixen condicions d'anaerobiosi que alliberen gas metà i CO₂ a l'atmosfera, un procés que s'evita gràcies al tractament biològic que fa la planta. La generació d'amoniac per gran concentració de nitrogen també es redueix, ja que s'elimina gran part del N.

Matges Dolcet, SL

Matges Dolcet, SL, ha anat incorporant les millores tecnològiques que s'han anat

desenvolupant en el sector de la cria de porcs. Una d'aquestes millores en les instal·lacions és la planta de depuració d'aigües per a la reducció del nitrogen.





Candidatura a l'Empresa Agrària Associació Clúster de l'Oli de Catalunya Lleida (Segrià)

Suo Tempore oil. Creació d'una marca d'oli conjunta d'altíssima qualitat amb la participació de diverses empreses oleícoles.

www.suotemporeoil.com

Innovació en el producte i en els procediments de treball i col·laboració dels promotors

L'objectiu era crear un oli d'oliva verge extra de gran qualitat sota una marca conjunta Premium compartida per empreses oleícoles de Lleida. Després d'establir uns criteris estrictes de qualitat amb l'ajut de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), es va ajudar les empreses que volien formar part del projecte a adequar la seva producció per aconseguir uns estàndards de qualitat dels més exigents del món, segons organismes externs als promotors.

La Cooperativa de la Granadella, Raig d'Arbeca, 9segons i Oli Soleil són les quatre primeres empreses que han assolit aquests estàndards i han pogut comercialitzar el seu propi oli sota la marca Suo Tempore by... compartint imatge corporativa però amb un perfil de tast i maridatge propis.

Aquest projecte ha implicat la innovació en diferents vessants. En el producte, per arribar a nous mercats; en el procés, per establir un nou estàndard de qualitat; en l'organització, mitjançant el clúster que ha afavorit la intercol·laboració empresarial; i

en la comercialització, gràcies a nous sistemes de promoció centrats en el coneixement del client i noves formes de comunicació i difusió del producte.

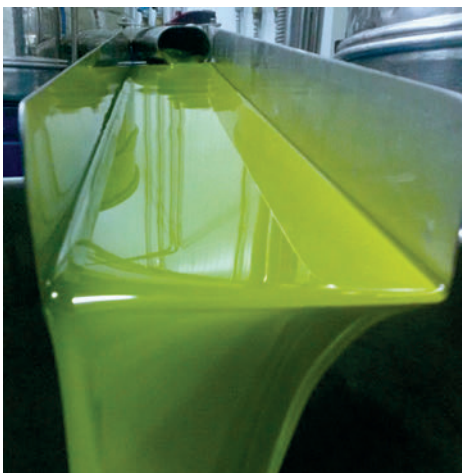
Beneficis compartits entre empreses participants i territori

S'ha deixat de banda la mentalitat de competència estricta a favor de la cooperació convenient, fins i tot amb la identificació d'una estructura organitzativa de rols inclosa. Per a les empreses participants, aquest projecte ha suposat assolir l'estàndard de qualitat més alt del món en producció d'oli, millorar les seves habilitats comercials i establir nous contactes amb distribuïdors locals, nacionals i internacionals. S'han obtingut premis a concursos nacionals i internacionals de referència i s'han establert nous vincles de col·laboració amb agents externs del territori, com ara xefs. Hi ha la intenció d'augmentar el nombre de productors participants i obrir noves línies de producte. Amb tot, s'està revaloritzant el territori agrícola de Lleida.

Un clúster per impulsar el sector

L'Associació Clúster de l'Oli de Catalunya és un grup d'empreses i institucions de Catalunya relacionades amb la producció i comercialització de l'oli d'oliva, amb la fi-

nalitat de promoure i de posar en marxa actuacions per reforçar la competitivitat del sector, i afavorir la innovació, la internacionalització i la promoció exterior de les empreses que en formen part.





Candidatura a l'Empresa Agrària **Samuel Ramal Jiménez** Castellar del Vallès (Vallès Occidental)

Aire de colmena. Activitat agrotèrapèutica i turística que amplia l'activitat d'una explotació apícola.

www.airedocolmena.com

Ampliar l'activitat apícola amb serveis terapèutics i turístics

Aire de Colmena és una proposta agrotèrapèutica i turística que complementa l'activitat apícola tradicional i n'incrementa així la rendibilitat. En concret, ofereix la possibilitat de respirar els compostos volàtils de la mel, el pròpolis i la cera situant-se a l'interior d'unes petites construccions de fusta. Les abelles no estan dins de l'habitatge, sinó que l'eixam està en connexió amb la cambra gràcies a una petita canonada que en deixa passar l'aire. També hi ha l'opció de realitzar el que han anomenat "una sauna" d'abelles amb l'objectiu de produir un zumzeig i olors relaxants a l'interior d'aquestes construccions per induir les persones a una sensació de relaxament.

Aprofitar les propietats terapèutiques de la mel als camps mateixos

Ja és sabut com els eixams d'abelles col·laboren en la millora mediambiental dels camps perquè n'afavoreixen la pol·linització i l'economia rural. Ara, amb aquesta iniciativa, també és possible aprofitar els recursos naturals volàtils que generen les abelles i que tenen propietats terapèutiques per tractar l'artrosi, el reuma, l'artritis o la lumbàlgia, entre altres patologies. A més, les casetes de fusta també són un atractiu més per fomentar l'apicultura.

Una empresa familiar reconeguda internacionalment

Samuel Ramal és fuster de professió. Arran d'un accident, el van haver d'operar set vegades. Va ser quan va descobrir els beneficis dels productes derivats de la mel que, segons explica, li van retornar la salut. Actualment, és un empresari agrari amb una petita explotació apícola. Ha realitzat diversos cursos a la Facultat de Biologia de la UAB amb el Dr. Jaume Cambra, i d'apiteràpia a diferents països, alguns amb el Dr. Stefan Stangaci.

Samuel Ramal ha tractat més de 300 persones com a apiterapeuta i ha promogut diversos estudis amb el CAR de Sant Cugat, la UAB i l'Hospital de la Vall d'Hebron per comprovar les propietats dels més de 80 compostos volàtils naturals de l'aire dels eixams. Actualment, també promou projectes de construcció de les casetes de fusta per fer apiteràpia.

Al seu web www.bee-winner.com comercialitza els productes que produeixen a l'explotació i és present a les xarxes socials i a youtube.





Candidatura a l'Empresa Agrària Melmelades i Conserves Blanch, SL Lleida (Segrià)

Valorització de la producció pròpia de fruita dolça elaborant conserves i melmelades.
www.fruitablanch.com

Elaboració de conserves i melmelades de la producció de fruita pròpia

Can Blanch gestiona un model d'agricultura d'aprofitament total dels recursos i minimització de les despeses per arribar a ser un sistema d'agricultura circular i sostenible, amb control dels processos de producció i la comercialització. Per això, va optar per valoritzar la seva producció de fruita dolça amb l'elaboració de diferents gammes de conserves i melmelades de fruita.

L'any 2011, l'empresa va començar el projecte d'elaboració de conserves i melmelades d'alta qualitat elaborades amb fruita de producció pròpia, amb la construcció de l'obrador a l'explotació mateixa. Amb un creixement aproximat del 30% anual i una clara tendència a incrementar les vendes, actualment ven 50.000 pots de conserves al territori català. Els mateixos en fan la distribució a botigues i supermercats i tenen botiga pròpia.

Del 10% de la producció de fruita obtenen el 50% dels ingressos

Melmelades i Conserves Blanch utilitza només el 10% de la producció de la fruita fresca per als transformats dels quals obté gairebé un 50% dels ingressos totals de l'empresa. Amb una clara tendència de creixement anual fins a un 30%, l'empresa ha decidit elabo-

rar dues noves gammes de melmelades. La primera va requerir investigació i recerca per concretar els edulcorants més adequats per aconseguir melmelades sense sucre d'alta qualitat. L'altra proposta han estat melmelades amb certificació ecològica.

Totes les propostes envasades comparteixen un disseny d'etiquetatge amb una imatge moderna i avantguardista que també sap expressar el valor artesanal del producte. Un disseny que ha donat molts premis a la marca.

D'altra banda, aquesta iniciativa de revalorització del producte també ha suposat un posicionament i reconeixement social de la feina feta per l'empresa.

Fruites Blanch, diversificar el negoci per prosperar

Fruites Blanch és ja la 4a generació que es dedica al cultiu i comercialització de la fruita dolça que produeix a l'horta de Lleida.

Després d'anys de preus molt baixos en la venda de la fruita i aprofitant la incorporació al negoci de la Rosa Muñoz, es va decidir diversificar l'activitat amb l'elaboració de melmelades i conserves de fruites fetes amb fruita pròpia i de manera artesanal.

Formada per 28 hectàrees de fruiters (peres, pomes, nectarines, préssecs, ametllers i una

mica d'horta), Fruites Blanch es dedica al cultiu de fruites i la seva comercialització a l'engròs directe, amb una producció aproximada de 800.000 kg de fruites.

Una gestió del negoci que combina la producció de fruita i de conserves i melmelades que els permet viure dignament de la feina pròpia.





Premi Agroindústria

Formatgeries Montbrú, SA Moià (Moianès)

Cheesfuet. Disseny i desenvolupament d'un formatge de fàcil consum que emula la forma i les característiques físiques d'un fuet.

www.montbru.com

Un formatge per a ser tallat com un fuet

El Cheesfuet és un nou producte lacti que presenta les característiques dels embotits ibèrics gràcies al desenvolupament i les millores en els mètodes d'elaboració.

Se cercava un nou mètode d'elaboració de formatge que permetés l'embotit de la qualla amb un baix punt d'humitat en càsing vegetal/animal i ruixar-lo posteriorment amb fongs a fi d'aconseguir-ne l'acidificació i maduració. També ha calgut estudiar les millors opcions de conservació i presentació del producte per a la seva comercialització. L'objectiu és introduir el Cheesfuet a les taules d'embotits com a gran proposta innovadora que facilita el tall del formatge i que té una escorça comestible.

Gran innovació en la producció d'un nou producte

Per elaborar aquest innovador producte, s'ha treballat en la millora de processos i el desenvolupament d'altres. En concret, s'ha reduït el temps de maduració del formatge i s'han simplificat els mètodes tradicionals de fermentació. S'ha concretat com obtenir una quallada amb un punt molt baix d'humitat a partir d'una preparació de llet fresca pasteuritzada. S'ha ideat un sistema per polvoritzar el producte amb un preparat

amb fong, per després introduir-lo en una cambra calenta d'acidificació fins a aconseguir que el pH de l'interior del producte sigui inferior a 4,9. Finalment, s'ha tingut en compte idear un procés productiu que prescindeix dels motlles i draps utilitzats habitualment per fer les peces a la vegada que minimitza al màxim la manipulació del producte final. Amb tot això, s'ha aconseguit el Cheesfuet, un producte la principal característica del qual és que tant la part interior com l'escorça són comestibles, i que és homogeni al tall.

I tota aquesta inversió en investigació i desenvolupament s'ha traduït en una patent.

Montbrú, de la pastura a la taula

Formatgeries Montbru, SA, és una empresa de Moià constituïda l'any 1989 que elabora i desenvolupa derivats lactis i que està especialitzada en formatges de cabra, ovella i búfala. Produeix més de 30 tones de productes l'any i compta amb dues generacions de mestres formatgers. Les seves instal·lacions són de 1.300 m², repartits en oficines, espais de treball i sales de maduració. Montbru és una de les poques formatgeries a l'Estat que controla tot el cicle de cultiu i producció del seus productes: des del munit de la llet fins a l'envasat per al consumidor. Té un ramat de 130

cabres que pastura lliurement pels terrenys de la companyia. Els animals no estan es-tabulats en corral. Només disposen d'un espai cobert exterior on es fa el control del

bestiar un cop al dia durant la munyida per tornar, després, a la pastura fins a l'endemà. D'aquesta manera, s'aconsegueix el gust característic del seus productes.





Nominació Agroindústria

Noel Alimentaria, SAU

Sant Joan les Fonts (Garrotxa)

Nova planta d'elaboració de productes picats curats (fuet i xoriço) que ha esdevingut referent internacional.

www.noel.es

Una planta 4.0 fruit de la suma de tecnologia, experiència i saber fer (*know-how*)

NOEL ALIMENTARIA compta amb més de 75 anys d'experiència en l'elaboració de productes carnis, experiència que ha volgut integrar en la nova planta d'elaboració de productes picats curats: el fuet i el xoriço. En els dos anys de treball de disseny de la planta, NOEL ALIMENTARIA va fer un exhaustiu estudi a escala internacional per identificar les millors tecnologies disponibles. L'objectiu era integrar-les en el procés de producció i aconseguir una planta totalment automatitzada, monitoritzada i controlada en temps real. Un cop construïda i funcionant al 100% de la seva capacitat, aquesta infraestructura ha esdevingut un referent del sector alimentari a escala internacional, i única a la península Ibèrica.

La innovació que busca la sostenibilitat múltiple

La nova infraestructura de NOEL ALIMENTARIA compleix, des del seu disseny, diferents requeriments. La planta treballa amb la màxima seguretat alimentària, i controla aspectes com ara l'entrada dels operaris a la planta i a les sales de producció, la recepció de les matèries primeres i l'expedició del producte acabat. La qualitat es

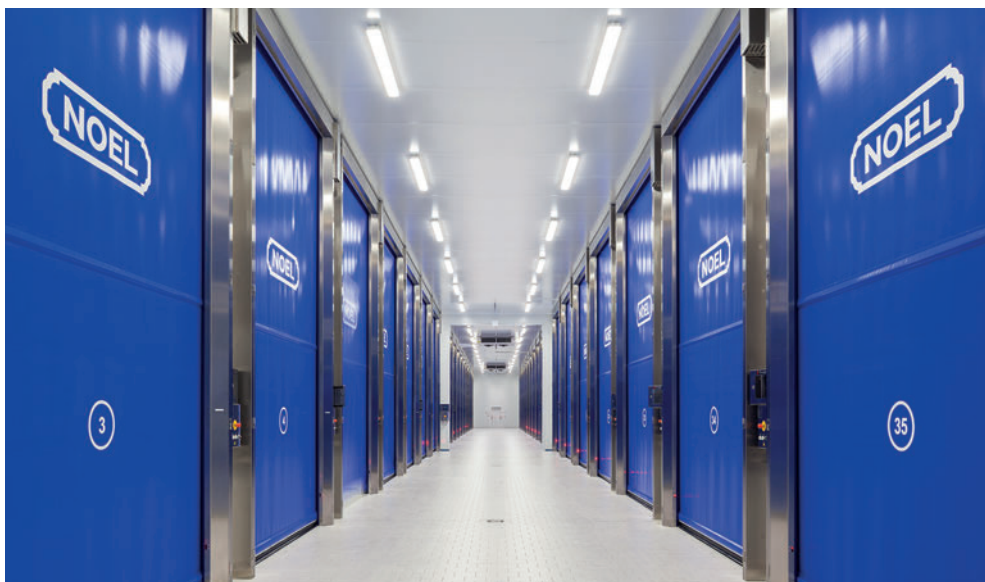
vetlla des de diferents punts de vista: hi ha sistemes de monitorització i control de les matèries primeres, del procés productiu i del producte acabat. La innovació tècnica es troba en els sistemes per garantir l'ajustament automàtic de la formulació i de l'embotició i el penjament automàtic i el procés d'assecatge, despenjat i envasat automàtic. Les Bones Pràctiques s'han fomentat entre els treballadors en temàtiques com la manipulació d'aliments i la utilització de noves tecnologies productives. Pel que fa a la sostenibilitat, la planta disposa d'equips de refrigeració amb baixa emissió de gasos amb efecte d'hivernacle i de sistemes que minimitzen la generació de residus plàstics de l'envasat del producte, i els terres de tota la planta no només compleixen els requisits de seguretat alimentària i laboral, sinó també faciliten una fàcil neteja i desinfecció amb un consum mínim d'aigua i productes de neteja.

Una empresa familiar reconeguda internacionalment

NOEL ALIMENTARIA, ubicada a Sant Joan les Fonts (la Garrotxa), és una empresa familiar de quarta generació especialitzada en la producció i la distribució de pernil cuit i curat, embotits, carns fresques i plats preparats tant al mercat nacional com interna-

cional. Amb una facturació de 277 M€ l'any 2018, amb 1.189 treballadors i 10 plantes

productives, ha esdevingut una de les principals empreses espanyoles d'alimentació.





Candidatura a l'Agroindústria

Agri-energia, SA

Banyoles (Pla de l'Estany)

Línia nova de farines de blat ecològic panificables
<http://farineracoromina.com>

Farines ecològiques per a fer pa, innovació en el desenvolupament i en el producte mateix

Farinera Coromina ha llançat al mercat tres farines ecològiques de blat per elaborar pa: farina panificable, de força i integral.

El projecte parteix d'una investigació, realitzada amb la col·laboració de l'IRTA, per determinar, de les 11 varietats de blat testades, quines eren les més adequades per al seu cultiu al Pla de l'Estany i que aportessin el màxim benefici a tota la cadena de valor.

Les collites resultants es van avaluar segons quatre criteris: el rendiment al camp, el rendiment al molí fariner, l'anàlisi de qualitat panificable del blat i l'anàlisi de la panificació i aspectes sensorials dels pans obtinguts.

Les varietats que millors resultats globals van obtenir van ser Alhambra com a blat panificable base, Basilio com a blat de força mitjana, i Mikelino com a blat de força.

Des de l'inici del projecte l'any 2017, tant les xifres de la collita com de vendes de la farina han incrementat exponencialment. Si el primer any hi participaven dos agricultors aportant 200 tones de blat que van generar quasi 50 mil quilos de farina ecològica venuda, l'any 2018 ja eren 8 agricultors, 515 tones de blat i 380 mil quilos de farina comercialitzada.

Blat que beneficia tota la cadena de valor del pa

El projecte d'innovació liderat per la Farinera Coromina ha buscat el benefici dels diferents actors implicats. Per als agricultors, hi ha un clar benefici econòmic gràcies al millor rendiment dels conreus. Per a la Farinera Coromina, rebre una matèria primera amb una alta qualitat i seguretat alimentària. Per als forners, disposar d'una nova gamma de farines que els permet oferir nous productes. Per als consumidors, accedir a més oferta de pa ecològic de qualitat.

5a generació compromesa amb l'entorn i el client

Fundada l'any 1897, Farinera Coromina destaca per apostar per les noves tecnologies i l'esperit de millora. Des de l'any 2013, Lluís Coromina Unzueta, 5a generació de la família fundadora, dirigeix l'empresa amb l'objectiu de mantenir-se com a referent en el sector i col·laborar amb els millors forners. La missió de Farinera Coromina és facilitar la vida als forners i subministrar-los farines d'alta gamma que els ajudin a diferenciar-se i a obtenir productes d'alta qualitat, a més d'assessorar-los durant tot el procés. Els principals valors de l'empresa són la cooperació, la comunicació i el compromís amb el treball i el món que l'envolta.





Candidatura a l'Agroindústria

Juvitu, SL

Viladecans (Baix Llobregat)

Amanides diferents, des del cultiu a la venda en bosses o a granel.

www.caljuvitu.com

Innovació en l'especialització d'horta i processament immediat

Juvitu és una empresa capdavantera en la producció de diferents formats de Mesclum, amb més de 10 varietats de fulla (espinac baby, Tatsoi, Radicchio, Lollo rosso, bleda vermella, etc.), amb la qual cosa porta el concepte d'amanida a un altre nivell. Ofereix productes d'alta qualitat gràcies que els recol·lecta en camps propis i els processa immediatament perquè arribin frescos als punts de distribució o restaurants conservant totes les seves propietats.

Les amanides són un plat bàsic en la dieta mediterrània. Tradicionalment, es basen en l'ús d'un tipus de verd. Amb el temps, es van combinar diferents varietats d'enciam, i també un altre tipus de fulla, que van incrementar el valor nutricional del plat a la vegada que també se li dotava d'una major gamma de textures i sabors. Aquesta mescla també augmenta les possibilitats gastronòmiques de les amanides Mesclum com un plat únic ple de força.

El consum de les amanides ja ha superat la idea de ser un plat d'èpoques de calor, refrescant, i ja ha inclòs altres aliments calents, cosa que augmenta el contrast de sabors i possibilitats.

Juvitu ofereix diferents formats de Mesclum, tant en nombre de fulles que es combinen com en la selecció segons l'estació o temporada.

Traçabilitat de proximitat per garantir l'alta qualitat del producte

Juvitu ofereix Mesclum i amanides de proximitat a tot el territori català. En controlar el procés de cultiu i la seva manipulació, garanteix la traçabilitat del producte i la seva qualitat.

La empresa és pionera en aquesta modalitat d'horta i d'espècies vegetals, i també de servir-les tant a granel com en bosses, fet que els ha convertit en empresa referent en el sector.

La tradició de Cal Juvitum dins de bosses a punt de servir

Juvitu és una empresa de tradició familiar amb l'objectiu de cultivar i oferir productes de qualitat. Són anys d'experiència, de saviesa tradicional, units amb les noves tècniques en cultius i processament.

Actualment, és la quarta generació d'una família dedicada al cultiu de l'horta a Viladecans, Cal Juvitu. L'any 1992, Joan Solina va tenir la idea de fer amanides diferents, però no es va consolidar fins a l'any 1999,

quan el sector de la restauració va començar a acceptar i apreciar la nova proposta d'amanides. És llavors quan l'empresa va fer un gir definitiu de la seva producció cap a aquest tipus de cultiu de brots i fulles madures.

Juvitu compta amb 31 hectàrees, de les quals 1,6 són hivernacles. Per poder servir el seu producte, disposa de dues línies de manipulació i transformació destinades a l'elaboració d'amanida a granel i d'amanida en bossa.





Candidatura a l'Agroindústria GB Artesanos Gastronómicos, SLU Palafrugell (Baix Empordà)

Automatització i millora del control de la línia d'envasat de conserves vegetals.
www.canbech.com

Modernització de la línia de cocció i d'envasat de conserves

Can Bech inverteix, de nou, per garantir el creixement i l'evolució constants del seu projecte. En un moment decisiu per fer un salt qualitatiu a l'empresa, ha destinat recursos a modernitzar l'activitat de l'elaboració de conserves vegetals. Concretament, ha adquirit nous equips de cocció i de línia d'envasat que inclou els processos d'higienització, cintes transportadores de pots, detector de metalls i un programa de gestió per automatitzar i centralitzar els controls del procés.

Més seguretat alimentària i laboral i millor qualitat del producte i productivitat

La nova línia de producció de les conserves de Can Bech garanteix millor seguretat alimentària en haver automatitzat els processos tant per a la higienització dels pots com gràcies al detector de metalls. Aquesta automatització també incrementa la seguretat laboral dels diferents processos que fins ara es feien de manera manual.

Aquesta innovació minimitza considerablement el temps d'envasat després de la cocció, cosa que millora la qualitat organolèptica dels productes, especialment en les melmelades de colors vermells i grocs que són molt sensibles a la degradació del color un cop cuites.

Finalment, la nova línia de producció automatitzada aporta millores econòmiques i productives pel que fa a la cadència, productivitat i capacitat productiva. Ara, Can Bech és més eficient: abans produïa 58 pots per minut, ara 133, o sigui, si en una hora en feia 3.500, ara arriba a 8.000 pots.

Can Bech, des del restaurant al món

L'any 1981, la família Bech va obrir les portes del seu restaurant Can Bech. Un dels plats més famosos era el Recuit de drap amb figues de l'Empordà, postres típiques elaborades amb formatge fresc de llet d'ovella amb figues confitades. L'èxit de les figues confitades era tal que la família Bech va començar a elaborar-les conservant-les en pots de vidre per vendre-les als seus clients. La línia de productes va començar a créixer amb la introducció de conserves de fruita, gelees, chutneys i salses, per finalment obrir també una línia de precuinats. Ara, Conserves Can Bech ofereix una gamma de productes d'alta qualitat pensats per donar vida i color a les idees culinàries dels seus clients. La qualitat organolèptica dels productes ha estat reconeguda en diverses ocasions pels premis *Girona excel·lent*.

Des de l'any 2018, compta amb certificats de la norma IFS i desitja obrir nous mercats a Austràlia, Mèxic, el Brasil, Suècia, Bèlgica, Alemanya i la Xina.





Candidatura a l'Agroindústria

Pere-Joan Cardona Iglesias

Sant Pere Sallavinera (Anoia)

Sallavinera de Maltes. Producció de malta artesanal orgànica integrada a les terres de secà.
www.sallavinerademaltes.bio

Producció de malta per als cervesers artesans

La maltera Sallavinera de Maltes és una nova indústria agroalimentària on es germina l'ordi per produir malta, utilitzant metodologia tradicional que aprofita la climatologia continental. Situada al costat dels camps de producció de cereals, concentra la seva producció durant els mesos de més fred, justament quan l'activitat als camps de conreu es veu alentida o aturada.

La primera producció es va fer gràcies a la contractació a mitja jornada d'un pagès. Al maig de 2019, va finalitzar la producció amb 14 lots de 400 quilos de malta que es van vendre a la cervesera La Pirata de Súria.

Actualment, hi ha a Catalunya 150 cerveseres artesanals que, majoritàriament, adquireixen la malta a l'estranger i s'espera que l'oferta de la Sallavinera de Maltes els sigui més atractiva en ser una malta ecològica i de proximitat, unes característiques més acord amb el concepte artesà.

Un projecte que genera oportunitats i és respectuós envers el seu entorn

El projecte genera diferents beneficis. En l'aspecte econòmic, la maltera ofereix una oportunitat laboral als pagesos en moments

que la seva activitat habitual minva i poden obtenir una nova font d'ingressos. A la vegada, també revaloritza un producte que ara té un preu molt baix a causa dels grans productors a escala mundial. L'activitat en si és respectuosa envers el medi ambient, ja que el seu primer producte és de producció ecològica i la seva producció també és sostenible ja que utilitza energies de fonts renovables, com ara les plaques solars fotovoltaïques i la biomassa. A la vegada, el sector artesà de cerveseres nacionals disposa d'un producte de proximitat de qualitat i es poden evitar les importacions.

Revaloritzar unes terres heretades

Pere-Joan Cardona va heretar 7 hectàrees de cultiu de secà a Sant Pere Sallavinera. En adonar-se que aquesta activitat agrícola sobrevivia gràcies a les subvencions, va optar per buscar una altra via per revaloritzar el producte. Després d'una estada a una maltera tradicional anglesa, va iniciar un projecte propi. Primer, va canviar la producció del cereal de convencional a ecològica i, després, va construir la maltera.





Candidatura a l'Agroindústria

Fundació Espigoladors

El Prat del Llobregat (Baix Llobregat)

Im-perfect®. Producció de productes de qualitat a partir d'excedents alimentaris, fruites i verdures lletges i imperfectes, en què participen col·lectius en risc d'exclusió social.

www.espigoladors.cat

Posar en valor allò considerat lleig

Els Espigoladors han desenvolupat la marca es im-perfect® que posa en valor fruites i verdures lletges i imperfectes que es descarten per criteris estètics o perquè hi ha excedents, i que són igual de bones i amb el mateix valor nutricional que les altres. Actualment, el seu catàleg de productes es compon de melmelades, compotes, patés, cremes i salses. També produeixen per a marca distribuïdor. Tots plegats són productes 100% naturals, artesanals, genuïns, de qualitat, generats amb matèries primeres properes, respectuosos envers el medi ambient i amb un alt valor social. Actualment, es troben a més de 180 punts de venda a tot Catalunya i també a l'Estat espanyol.

Els Espigoladors, empresa social, organitza la recollida de fruites i verdures que es descarten. La collita feta es destina a redistribució o a transformació. Una part de l'aliment recuperat es facilita a entitats socials locals que ho reparteixen entre persones que no tenen accés a l'alimentació fresca. L'altra, es transforma en productes es im-perfect®. Al llarg del procés, grups de risc d'exclusió social hi estan involucrats (en la collita, distribució, transformació dels producte...), en especial dones majors de 45 anys i joves que han abandonat el sistema educatiu.

Contribució a la sostenibilitat: impacte social i ambiental

Espigoladors i la marca es im-perfect® centren els seus indicadors d'impacte en 5 eixos. D'una banda, redueixen l'índex de desaprofitament de fruita i verdura i d'emissions de CO₂ a l'atmosfera, la petjada hídrica i el desaprofitament de recursos vinculat al malbaratament alimentari. D'altra banda, fomenten la inserció i generació d'oportunitats a les persones en risc d'exclusió que participen en el projecte. També ajuden a la sensibilització envers el problema del malbaratament. Donen accés a aliments sans i saludables a menjadors socials i entitats socials. I, finalment, creen una marca alimentària de qualitat i pionera en l'economia circular.

Espigolers, per tancar el cercle de l'economia circular

Espigoladors és una empresa social en forma jurídica de Fundació, una organització sense ànim de lucre que lluita contra el malbaratament alimentari en el sector agrari i les empreses del sector de distribució d'aliments mitjançant l'apoderament de persones en risc d'exclusió social d'una manera transformadora, participativa, inclusiva i sostenible. La seva activitat consisteix principalment en la recollida de fruites

tes i verdures que es descarten del circuit comercial, o sigui que ofereix un servei als

productors i les empreses que tenen minives o excedents de aliments.





Candidatura a l'Agroindústria Totduna Vegan Food, SL Cardedeu (Vallès Oriental)

Obrador de pastisseria i càtering vegà, sense gluten, sense llet, sense ou, sense fruita seca i sense traces dels anteriors.

www.totduna.com

No renunciar a menjar pastissos per ser al·lèrgic o vegetarianà

Tot d'una és el primer obrador dedicat exclusivament a pastisseria i càtering vegà, sense gluten, llet, ou o fruita seca, des de l'any 2010 a elaborar de manera artesanal productes de qualitat. Fan propostes salades i dolces per a celebracions, esmorzars, berenars i dinars. Tot el que elaboren pot ser consumit per persones celiaques, amb al·lèrgies a l'ou, a la llet i a la fruita seca, però també amb colesterol, vegetarians o vegans i esportistes. De fet, qualsevol persona que vulgui una alimentació saludable. Alguns dels productes són aptes per a nens amb síndrome PKU, que no toleren la proteïna.

Tot allò que fan a l'obrador són productes lliures de traces i fets amb farines ecològiques, sucre no refinat ecològic, cacau ecològic i oli d'oliva, i no duen cap additiu afegit durant l'elaboració, ni preparats de pastisseria.

Per a la restauració, menjadors col·lectius i esdeveniments, serveixen porcions que poden subministrar amb total seguretat a un possible client al·lèrgic directament en l'embalatge original. Amb una única gama de producte poden atendre diverses casuístiques de dietes, al·lèrgies i/o intoleràncies.

A part de vendre des de la pastisseria mateixa, són proveïdors d'alimentació vegana i per a persones amb al·lèrgiques, intoleràncies o dietes especials per a restaurants i grans esdeveniments com el MWC que organitza Fira de Barcelona.

La innovació en productes que no perden qualitat ni sabor i es guanya en salut

La pastisseria de Tot d'una no perd gens de qualitat i ni de sabor respecte de la pastisseria convencional, sinó que, en molts casos, és millor a causa de l'ús d'ingredients naturals, amb la qual cosa aconseguix un producte més saludable. Gràcies a la investigació de processos i receptes, ofereix productes artesanals fets amb ingredients de qualitat i totalment segurs per a persones amb al·lèrgies. Des de l'any 2018, fa un progressiu canvi en l'envasat dels productes cap a materials biodegradables. Així com Tot d'una ha aconseguit fidelitzar la seva clientela final, també ha ajudat les empreses de les quals és proveïdora a fidelitzar els seus clients, ja que aprecien la sensibilitat de l'establiment envers aquest tipus de productes i el seu problema alimentari.

Una empresa familiar reconeguda internacionalment

Tot d'una va ser fundada per Vanesa Bartoll, que de petita ja va desenvolupar problemes digestius. Més tard, en treballar en un obrador artesanal on es feien pastissos i xocolata, va iniciar l'experimentació i des-

coberta de noves receptes aptes per a tothom. L'any 2011, en tenir una filla amb els mateixos problemes digestius i conèixer famílies amb la mateixa situació, va obrir una cafeteria- pastisseria vegana i sense cap tipus d'al·lergen. Actualment, és en tràmits d'obtenir el certificat CCPAE de productora ecològica i poder exportar.





Candidatura a l'Agroindústria

Ramaders del Baix Empordà, SCCL

La Bisbal d'Empordà (Baix Empordà)

Sistema de verificació de la qualitat de la llet de la cisterna que arriba a la planta envasadora.

Discrepàncies de resultats entre les anàlisis de la mateixa llet

La llet és un producte de vida curta que necessita ser consumida en pocs dies o rebre un tractament ràpid per poder garantir-ne la qualitat. Per això, la planta industrial envasadora de llet dels Ramaders del Baix Empordà és qui, a través d'anàlisis pròpies, determina l'acceptació de la llet segons uns criteris de qualitat negociats anteriorment. Així doncs, no s'espera a rebre els resultats d'anàlisis de la mateixa mostra realitzats pel Laboratori Lleter Interprofessional de Catalunya (ALLIC), organisme oficial i neutre. De fet, la llet que es produeix en una granja de la cooperativa gironina és analitzada fins a cinc cops i moltes vegades s'observaven desajustaments comparatius entre els diferents resultats de les anàlisis de la mateixa mostra. Un fet que posava en qüestió la qualitat de la llet i/o dels resultats oficials.

Aquestes diferències de resultats provocaven un augment de les incidències, generaven una situació incòmoda que no facilitava la comunicació entre els diferents agents implicats (ramader, cooperativa, indústria i laboratori), i produïen una disminució del preu de la llet.

Així doncs, Anna Targa, veterinària de Ramaders del Baix Empordà, va idear un sistema, mitjançant un full de càlcul, per centra-

litzar i creuar les dades de totes les anàlisis per facilitar la comparació de tots els resultats de manera sistemàtica i molt visual.

Facilitar la comunicació entre ramaders i indústria a partir de dades objectives

La implementació d'aquesta eina ha suposat un abans i un després a l'hora d'objectivar la qualitat de la llet. El sector ramader pot ara verificar de manera senzilla i rigorosa els resultats que els dona la planta lletera on s'està portant la llet. Alhora, ha permès posar en valor la feina i els resultats del Laboratori Lleter Interprofessional. El sistema també fa possible ser més eficient a localitzar possibles punts crítics que generen les incidències, i, per tant, resoldre-les amb més agilitat, ja siguin problemes de maneig a les granges o bé de calibratge de les màquines que fan les anàlisis.

De fet, la incorporació d'aquest sistema de creuament de dades obre la porta a futures millores del sector lleter a Catalunya. En el futur, aquesta eina pot ser un recurs molt útil per a qualsevol indústria o ramader de cara a fer un autocontrol de qualitat de matèria primera rigorós i fàcil.

Una cooperativa de Llet Nostra

Ramaders del Baix Empordà és una cooperativa de primer grau dedicada a la pro-

ducció lletera. Els seus 45 socis són petits i mitjans de tot Catalunya, principalment a la província de Girona. La cooperativa és alhora sòcia i proveïdora de la marca de llet catalana Llet Nostra. Aquesta empresa comercialitzadora contracta els serveis d'una planta envasadora que assegura la traçabilitat de la llet i després la comercialitza i distribueix.

La cooperativa compta amb una veterinària que vetlla per les Bones Pràctiques durant tot el procés de producció, des de la granja fins a la planta lletera. La seva funció principal és treballar en la millora contínua de la qualitat de la matèria primera i del benestar animal.





Candidatura a l'Agroindústria

Aprodisca

Montblanc (Conca de Barberà)

Millores en el procés productiu de la gamma de productes emulsionats d'HORTUS.
www.hortusaprodiscae.org

Millores en el procés productiu per ampliar gamma de productes

Aprodisca segueix un model de desenvolupament basat en la qualitat i la millora contínua dels seus processos productius per així poder millorar els elaborats i ampliar la gamma de productes segons les necessitats dels consumidors.

També procura realitzar una gestió eficient dels recursos per contribuir al màxim a la preservació del medi ambient.

Gràcies a l'adquisició d'una nova maquinària, s'ha treballat en l'ampliació de la gamma de productes emulsionats que s'elaboren tant per als clients com per a la marca HORTUS. Aquesta marca engloba elaborats fets a partir de matèries primeres de procedència ecològica i certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.

Una millora que beneficia els treballadors, el producte i els consumidors

Gràcies a la incorporació d'aquesta màquina al procés productiu dels emulsionats d'Hortus, Aprodisca assegura una regularitat en les textures, una correcta homogeneïtzació i una emulsió constant, cosa que facilita adquirir l'estabilitat desitjada del producte.

A més, els treballadors guanyen en qualitat de treball, ja que ha disminuït la càrrega física que tenia el procés. També s'ha guanyat amb seguretat alimentària en reduir el risc de possible contaminació, ja que cal manipular menys els aliments. Finalment, es redueix la càrrega de residus i detergents que s'incorporen a l'aigua de rebuig derivada de la neteja. De fet, aquesta instal·lació minimitza fins a un 90% el nombre d'utensilis que calen fins al moment per realitzar la mateixa operació.

Per millorar la qualitat de vida de les persones amb diversitat funcional

Aprodisca és una entitat sense ànim de lucre que treballa des de l'any 1983 per millorar la qualitat de vida de les persones amb diversitat funcional i malaltia mental i en situació o risc d'exclusió social. Actualment, compta amb dos centres de treball ubicats a Montblanc i la Selva del Camp. El 71% del seu equip, 300 persones, compten amb alguna discapacitat intel·lectual i/o problema de salut mental.

Aprodisca desenvolupa el seu vesant empresarial mitjançant Centres Especials de Treball en cinc sectors diferents: manipulats industrials, serveis de neteja, arts gràfiques, jardineria i serveis agroalimentaris, com ara el disseny i l'elaboració de nous productes

ecològics i tradicionals per a altres marques comercials, màquines per a tercers, elaboració i venda de producte propi ecològic, servei d'àpats ecològics i tradicionals i altres manipulats alimentaris.

Aquests serveis són gestionats amb la idea de fomentar el desenvolupament del territori, innovar tant en processos productius

com en maquinària, promoure l'ús de recursos locals i de noves tecnologies i fer una gestió adequada dels residus.

En el seu vessant més social, Aprodisca dona serveis de centres ocupacionals i residencials, de vida independent, prelaboral o d'inserció laboral, entre d'altres.





Candidatura a l'Agroindústria Agrofoods&Commerce, SL Tot Catalunya

Comercialització d'un record (*souvenir*) fruit de la cooperació de quatre empreses de diferents sectors alimentaris i de llocs de Catalunya.

Innovació en gestió i producte

Aquesta és una innovació en la gestió, ja que és un producte fruit de la col·laboració interempresarial i territorial de quatre petites empreses que aprofita l'especialització i competitivitat de cadascuna en els seus àmbits.

D'altra banda, la innovació tecnològica ha permès que tots els productes del *box souvenir* (pa, oli, tomàquet i pernil) es puguin conservar a temperatura ambient, sense necessitat de fred. Aquest fet millora sensiblement la penetració en el mercat gràcies a la versatilitat en el consum del producte sense perdre les seves qualitats nutritives, de qualitat i de presentació. A més, en el punt de venda, també s'ha guanyat millor ubicació, gestió comercial i visibilitat en els lineals.

Benefici propi, per al sector i per a la cultura gastronòmica catalana

El souvenir de "Pa amb Tomàquet" Fast Food Català ha estat una oportunitat d'obrir una nova línia de negoci a les quatre empreses participants que per si soles els hauria estat més difícil.

A més, posa en valor la tradició gastronòmica catalana a través de productes de qualitat, i fomenta el sector agroalimentari català com a competitiu.

Encara més, i vista la bona resposta comercial obtinguda per la idea d'ensamblatge del producte, ja es preveu desenvolupar en un futur pròxim altres propostes que generin una família de referències, com ara la del pa amb tomàquet i secallona.

Cooperació per comercialitzar la tradició catalana als turistes

Bas Alimentària (Natrus)

Aquí se suma l'experiència de dues empreses de la Garrotxa, el Mas La Carrera i Noel Alimentària, per elaborar productes carnis de qualitat. La primera és una ramaderia i la segona una indústria càrnia.

Va rebre el premi a la Millor Jove Iniciativa Empresarial 2016 de la CECOT, per treure en el mercat estatal el primer elaborat carni amb vida útil mínim de vuit dies sense cap mena d'additiu químic. Un fet que li va permetre accedir a la logística de la gran distribució.

Naturaliment Suqipà (Suqipà)

És una empresa de productes cuinats casolans especialitzada en productes escalfats i elaborats 100% vegetals. Amb una producció totalment artesanal, ofereix una alimentació saludable de gran qualitat amb productes de proximitat, sense colorants ni conservants artificials. L'empresa compta amb el sistema preventiu d'APPCC en tots els processos de la cadena de producció.

Delicat Aliment (Espiga Blanca)

Empresa de fabricació i distribució de productes gourmet, especialitzada en pa torrat, bastons de pa, snacks i pastisseria. L'empresa continua la tradició de la família Figueras, flequers des de 1965, ara amb més de 4.000 punts de venda a Espanya i una forta presència al mercat internacional.

A tots els centres productius, treballen amb el màxim rigor i exigència per garantir un producte de qualitat i amb total seguretat alimentària, seguint el sistema APPCC. Des del magatzem central a Barcelona, gestionen totes les comandes a escala nacional i internacional. El seu departament de R+D i els controls de qualitat estan sempre presents durant tot el procés de producció.

Priordei

L'any 1789, Priordei va iniciar la seva activitat amb la plantació d'oliveres de la varietat arbequina a la zona del Priorat, la Ribera d'Ebre i les Garrigues.

La seva activitat principal és la transformació, elaboració i envasat d'oli, per a una posterior comercialització d'oli d'oliva extra verge arbequina. L'empresa familiar controla totes les seves fases de producció perquè el producte arribi al consumidor amb la màxima frescor i qualitat. Amb aquest producte únic, tant per a cuiners com per a consumidors, ha rebut certificacions i premis tant en l'àmbit local com internacional.





Candidatura a l'Agroindústria

Raventós Codorniu

Esplugues de Llobregat (Baix Llobregat)

Raimat Wine Bar. Promoció del consum de vi de qualitat a copes Raimat Wine Bar.
www.codorniu.com

Assortidor de vi de qualitat per a restauració

El Raimat Wine Bar és un nou sistema d'assortidors per fomentar el consum de vi de qualitat a copes en locals de restauració sense renunciar al sabor ni a les excel·lents condicions de servei. La venda de vi en ampolles limita el consumidor habitual a tastar altres productes, ja que a la majoria d'establiments no obren ampolles si no es consumeixen completes.

Codorniu, del Grup Raventós Codorniu, ha desenvolupat un sistema de barrils amb un disseny revolucionari de doble compartiment que protegeix la qualitat i el termini de caducitat de les begudes de l'aixeta. Són barrils d'un sol ús i lleugers, de trenta litres. L'aire comprimit del barril pressiona la bosa interior, cosa que evita que el producte entri en contacte amb el gas propulsor/aire comprimit i facilita treure el màxim de cada barril i que la beguda tingui una llarga vida útil.

El nou sistema permet mantenir el vi a la temperatura i punt d'oxigenació ideals per a ser servit, afavoreix un servei ràpid, còmode i net, i, a més, és sostenible i respectuós envers el medi ambient.

Si el distribuïdor ho desitja, es pot incorporar un xip als barrils per fer el seguiment en

temps real del consum del vi, la temperatura i l'estat del producte. Així es pot anticipar a la demanda i garantir un servei òptim al restaurador; a la vegada, es pot monitoritzar el consum per local i la rotació dels productes segons tipologia d'establiment i zones.

Nous consums, qualitat de sempre

El nou assortidor proporciona un nou tipus de consum del vi, i, per tant, un nou servei que pot oferir el distribuïdor als punts de restauració i una nova oportunitat de consum per als amants del vi sense renunciar a la qualitat del producte.

Pel que fa a beneficis econòmics i ambientals, suposa una important reducció de recursos, ja que el barril només genera 1,2 quilos de plàstic i evita el consum de 40 ampolles de vi de 0,75 litres, 5 caixes (que són 2 quilos de cartró), 22 kg de residus de vidre i 40 taps de suro o de rosca. També es redueixen les despeses derivades del maneig, ja que s'evita aixecar, refredar i obrir ampolles. L'assortidor també suposa una reducció de la petjada de carboni del producte derivada dels estalvis ja esmentats.

Per al restaurador, principalment suposa diferenciar-se de la competència oferint un nou servei, a la vegada que millora la rotació de la categoria i l'opció de servir més

copies sense generar minva del producte i mantenint, en tot moment, la qualitat del vi.

La primera empresa del sector

CODORNÍU, S. A. té 460 anys d'història dedicats a l'elaboració de vins i caves. Tradició i innovació s'uneixen per desenvolupar una àmplia gamma de productes de gran qualitat tot respectant l'entorn. Actualment disposa de 14 bodegues a tot el món, i més de 3 mil hectàrees de vinya. El sortidor s'ha desenvolupat per la marca Raimat, vins de la Dominació d'Origen Costers del

Segre de Lleida. Raimat, fundada el 1914, es una bodega pionera en la aplicació de sistemes de viticultura sostenible, com ara mètodes naturals per combatre plagues, l'ús d'energia 100 % renovables o l'estalvi d'aigua de rec. El 2011 va ser la primera bodega a adherir-se al programa voluntari de reducció d'emissions de la Oficina Catalana del Canvi Climàtic. Ha estat una de les tres bodegues pilot de la iniciativa mundial *Wineries for Climate Protection*, i participa en diferents programes i institucions per reduir els efectes del canvi climàtic o el control de plagues o malalties a la viticultura.





Candidatura a l'Agroindústria

SAT Ort Bell

Alpicat (Segrià)

Snack saludable a partir de la deshidratació de la poma i la seva cobertura amb xocolata.
www.ortbell.com

Desenvolupar un nou producte per donar sortida a la fruita

Com a productors de fruita, de pomes, a Ort Bell van buscar donar una nova sortida al producte fora del seu consum en fresc. Van pensar en un snack de poma elaborat a partir de la tècnica de deshidratació per fred i d'aplicar-hi un recobriment de xocolata. És un producte que ofereix una alternativa saludable a la rebosteria convencional i en cerca formes similars.

Actualment, es troben en fase de construcció de la planta de producció.

Un desenvolupament de producte lògic dins de l'economia circular i de proximitat

Aquesta nova proposta de producte dona més opcions de rendibilitat a la producció de fruita mitjançant un model d'economia circular i també de proximitat. És una producció 100% natural i que pot animar al consum de fruita entre públics als quals costa. A més, dona una nova alternativa de mercat a un producte local.

Una empresa familiar reconeguda internacionalment

L'empresa SAT Ort Bell (Ortiz-Bellet) està situada a Alpicat. Les seves terres es reparteixen entre els termes d'Alpicat, Alcarràs,

Malpartit i Torrebesses. Té la central fructícola a Alcarràs. Aquest edifici consta de cambres frigorífiques, classificadora i l'equipament necessari per confeccionar, manipular i vendre la producció de fruita. L'empresa exporta la seva producció al 100%.

En els seus inicis, l'empresa familiar Ortiz es dedicava exclusivament a produir pomes d'alta qualitat a les finques situades a Alpicat. Però la baixada de preus i el poc marge comercial que se'n treia va decidir-los a fer un viratge progressiu cap a la producció de fruita plana com ara paraguaians i platerines. En els darrers anys, el sector de la fruita de pinyol arrossega una crisi de preus que fa que l'empresa es plantegi una diversificació de producció i tornar a produir pomes, però buscant una sortida de quarta gamma al seu producte.

Actualment, no disposen de cultiu de pomes, però aposten per la producció local i es comprometen a comprar poma de molta qualitat i de proximitat.

FREE

Gluten
Dyes
Preservatives

ROSCO

F R U I T S

100%
natural
FRUIT

Apple
GOLDEN &
GRANNY
SMITH



MILKY
Milk chocolate



DARK 50%



DARK 70%

A UNIQUE EXPERIENCE





Premi Jove/a Emprenedor/a Innovador/a

Maria Costa Ferrer, L'Escairador Cal Rosal de Berga (Berguedà)

Recuperació de cereals tradicionals i autòctons i de l'antic ofici de l'escairador per promoure el territori de manera sostenible.

www.escairador.com

Recuperant cereals i l'ofici tradicional per promoure la terra

L'Escairador és el primer centre professional d'escairat de cereals de Catalunya. Un antic molí recuperat on se separa la pell o pellofa del gra mateix. Un procés imprescindible per convertir els cereals en un aliment més apte per al consum, ja que redueix el temps de cocció i en facilita la digestió. L'escairat és la denominació que es dona al Berguedà i comarques veïnes al procés que es realitza amb un molí de pedra que gira a baixa velocitat per evitar l'augment de temperatura del gra i, així, preservar el màxim les propietats nutricionals i organolèptiques dels cereals.

L'Escairador treballa amb varietats de cereals tradicionals locals i de proximitat, com ara el blat de moro blanc del Berguedà i el blat forment roig o del Lluçanès, tots amb un alt valor nutricional i organolèptic molt diferent a les varietats de blat millorades que ofereixen grans rendiments als camps i que són els majoritàriament cultivats.

És un projecte doblement innovador perquè no només recupera un vell ofici sinó que també ha convertit una petita finca agrícola familiar en un projecte agroalimentari sostenible en tots els sentits: econòmicament viable, amb un procés de producció respec-

tuós envers l'entorn i en unes instal·lacions energèticament netes i eficients.

La innovació que busca la sostenibilitat múltiple

La innovació de la recuperació de l'antic ofici d'escairat de cereals tradicionals ha aportat múltiples beneficis. D'una banda, econòmics, per la creació d'una nova activitat empresarial que dinamitza l'economia de la comarca, genera llocs de treball i posa en valor el patrimoni agrari del Berguedà. També garanteix el subministrament estable d'un producte local i molt singular a la comarca i genera futures oportunitats a altres emprenedors que vulguin cultivar cereals per després ser escairats. D'altra banda, també s'han establert nous processos productius de l'escairat dels diferents tipus de cereals, tot incorporant màquines per facilitar la feina i garantir la màxima qualitat del producte i sistemes de seguretat per evitar accidents.

Una emprenedora que canvia la professió per dinamitzar la seva terra

Maria Costa va néixer a Cal Rosal, en una família típica berguedana, de pare miner, mare "fabricanta" i avis pagesos. De tots ells va aprendre a entendre i estimar el territori, i a valorar l'entorn i el patrimoni agrari i industrial que ja desapareixia del seu voltant.

Titulada en Realització i Producció de ràdio, televisió i espectacles, i després de treballar en diferents empreses del sector, va decidir iniciar aquest projecte agroalimentari amb els valors i coneixements dels pares sobre l'antiga professió i productes. Ha de-

sevolupat la seva iniciativa dins del treball en xarxa, i forma part de diferents associacions i col·lectius per generar complicitats i reforçar el posicionament i la imatge del Berguedà i els seus productors agroalimentaris en concret.





Nominació Jove/a Emprenedor/a Innovador/a

Eduard Borràs Pujadas

HAWO FRUITS SPAIN, SL

L'Hospitalet de l'Infant (Baix Camp)

Producció, comercialització i distribució de fruita i verdura ecològica.
www.hawofruits-spain.es

Produir i subministrar fruita i verdura ecològica als supermercats

Els supermercats necessiten donar resposta a la demanda creixent de fruites i verdures ecològiques dels seus consumidors, però la normativa obliga els responsables de la venda final que no estiguin certificats en ecològic a comercialitzar-los envasats. Hawo Fruits resol aquesta situació no només oferint fruita i verdura certificada ecològica, sinó també amb un aconduïment (packaging) molt atractiu i sostenible.

Hawo Fruits està inscrita al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica i també compta amb el segell Global Gap, que certifica les Bones Pràctiques agrícoles, cosa que per als consumidors és una garantia que els aliments compleixen els nivells establerts de qualitat i seguretat i que s'han elaborat seguint criteris de sostenibilitat i respectant la seguretat, la higiene i el benestar dels treballadors, el medi ambient i el respecte envers els animals. L'empresa també compleix les normes GMSP que avaluen les pràctiques socials en l'explotació o aborden temes específics relatius a la salut, la seguretat i el benestar dels treballadors. Finalment, és una activitat certificada en BIOSUISSE (normativa ecològica de Suïssa), IFS FOOD, IFS Broker i en DEMETER (agricultura biodi-

nàmica); aquesta última es troba en procés de conversió.

Innovació en l'emalatge per cobrir demanda ecològica als supermercats

Gràcies a l'experiència de Hawo Fruits Spain en el mercat suís, l'empresa ha desenvolupat diferents sistemes d'emalatges de la seva fruita i verdura per poder comercialitzar-la als supermercats que no disposen del segell ecològic.

De fet, l'empresa catalana treballa conjuntament amb les cadenes de distribució per elaborar emalatges sostenibles i al màxim d'eficients i eficaços possibles per fer arribar el producte fresc al consumidor final.

D'aquesta manera, molts consumidors de supermercats o hipermercats tenen l'opció d'accedir a fruites i verdures ecològiques sense haver de renunciar a realitzar les seves compres en un mateix establiment.

De comercialitzadora a productora ecològica per a supermercats de fora

Hawo Fruits Spain va ser constituïda l'any 2004 per Chantal Hanzi Debat amb l'objectiu de proveir el mercat suís de productes espanyols de qualitat. Al 2008 s'incorpora

com a soci l'Eduard Borràs i preveient un augment de les vendes comencen a manipular algun producte i a fer el control de qualitat a les mateixes instal·lacions per donar resposta a l'exigent mercat suís. Amb els anys, l'empresa va agafar experiència amb el mercat exterior i va anar creixent. L'any 2015, ja disposava de 5 cambres frigorifi-

ques, dues zones de confeccions amb temperatura controlada, a més de maquinària d'envasat: diferents màquines per envasar terrines, flow, film termoretràctil, i una botiga de productes ecològics. Actualment, factura més de 30 milions d'euros i té més de 100 treballadors i 100 hectàrees de producció pròpia.





Candidatura Jove/a Emprenedor/a Innovador/a **Arnau Riba Giner, Yamaaoi Wasabi, SL** Viladrau (Osona)

Primer cultiu a l'Estat de wasabi per al posterior subministrament a restaurants d'alta cuina, particulars i empreses de la indústria agroalimentària.

<http://yamaaoi.com/>

Un producte japonès de proximitat

Yamaaoi Wasabi cultiva el wasabi en una finca agroforestal de 56 hectàrees a Viladrau (Girona). Aquesta és una planta originària del Japó, on es concentra la major producció i demanda del món. Se li atribueixen qualitats antimicrobianes, antibacterianes i antiparasitàries. És una planta de la família Brassica, com les cols, el rave picant o la mostassa. Té fulles grans amb forma de cor que creixen en tiges de 60 centímetres. El tronc del wasabi creix cap amunt i triga dos anys a assolir la maduresa. Aquesta és la part de la planta que es ratlla per produir la pasta de wasabi.

La complexitat, la durada i el cost de la seva producció han frenat l'expansió del seu cultiu. De fet, a Europa, fins al moment, només n'hi havia un productor al Regne Unit. Per això, aquí es consumeix majoritàriament un succedani en comptes de l'autèntic wasabi, ja que l'original és car pels costos d'exportació.

Els principals clients de Yamaaoi Wasabi són restaurants japonesos i d'alta gastronomia que mantenen una demanda del producte sense estacionalitat. Aquests establiments busquen alta qualitat i sobretot valoren productes de proximitat. També hi ha particulars, amants de la cuina japonesa, que compren mitjançant la pàgina web tant per a consum propi com per regalar. Finalment,

les empreses de la indústria agroalimentària que desitgen aportar nous sabors als seus productes també són clients potencials de Yamaaoi Wasabi.

Una plantació gestionada gràcies a la Internet de les coses

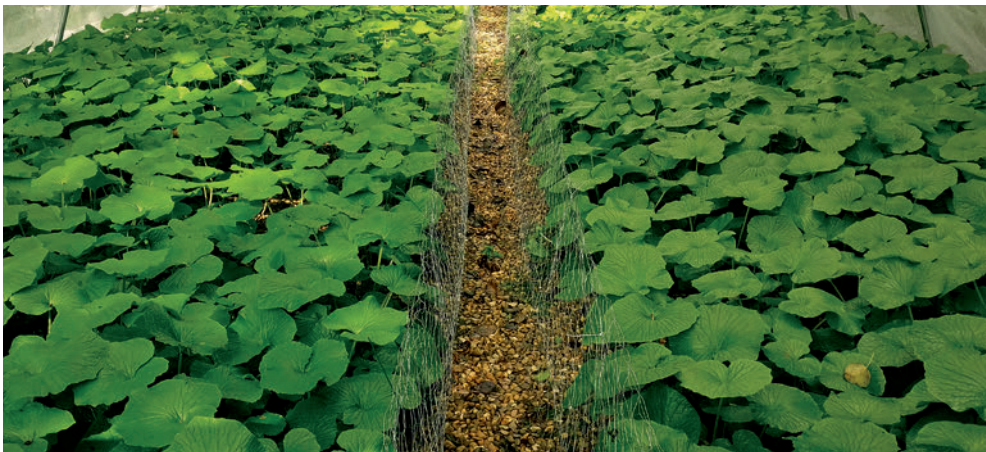
Després d'una fase experimental de dos anys, s'ha validat tant el sistema de cultiu com la producció i la comercialització del wasabi. La plantació mimetitza, tant com és possible, l'habitat natural de la planta. Es van instal·lar hivernacles en antigues feixes agrícoles recuperades enmig del bosc. Per gestionar les diferents zones de cultiu, s'utilitza tecnologia d'última generació basada en l'*Internet Of Things* (IOT): s'han situat diversos sensors per controlar diferents paràmetres, com ara la humitat, la temperatura del sol i de l'aire i la lluminositat. Aquests indicadors poden ser consultats via aplicació en dispositius mòbils o ordinadors.

Únics a la península, segons a Europa

La idea neix per l'interès a crear un projecte diferenciador per dur a terme a la finca "Casa Nova de les Corts" de Viladrau. Es va detectar que el cultiu de wasabi podria ser adaptable a l'espai disponible i es va confirmar la viabilitat de la comercialització del producte, ja que no hi havia competidors a Espanya i només un a Europa. Durant el

desenvolupament del projecte, l'empresa ha establert sinergies amb diferents grups i empreses, com ara productors internacionals de wasabi, amb els quals intercanvia coneix-

xements sobre el cultiu del vegetal. També ha organitzat visites de restauradors i responsables d'indústries agroalimentàries a la finca per explicar la singularitat del projecte.





Candidatura Jove/a Emprenedor/a Innovador/a

Montserrat Mangues Tarroja, Fructumcat Balaguer (La Noguera)

Producció de fruites del bosc i maduixes i elaboració de melmelades.
www.fructumcat.com

Introducció d'un nou cultiu a la Noguera i producció de melmelades

La filosofia de FRUCTUMcat és la realització d'una agricultura sostenible, amb criteris de producció integrada. Ofereix productes de collita pròpia i altres elaborats de manera artesanal i 100% naturals, sense conservants ni colorants i amb el segell de venda de proximitat.

La plantació de fruits del bosc és ubicada en una finca de poc més de 2 hectàrees. Abans d'iniciar el cultiu, el terreny es va adaptar i es va construir un sistema de reg amb degoter i un pantà de 6,5 milions de litres d'aigua. S'hi van plantar maduixes i diferents varietats de quatre espècies de fruites del bosc: gerd, nabius, groselles i mores.

L'activitat principal de l'empresa és vendre tant com pugui ser la fruita en fresc. Però, atesa la gran quantitat de minva d'aquest tipus d'aliment, ja que és molt apreciada per les formigues i els ocells, també s'ha optat per elaborar-ne melmelades.

Per donar a conèixer la seva activitat, FRUCTUMcat ha participat a les jornades de portes obertes de Benvingut a Pagès i també organitza *U-Pick*. Aquesta darrera activitat consisteix a donar l'opció als consumidors finals a collir ells mateixos la fruita que volen endur-se a casa.

Cap a la consolidació i el creixement

Després d'un any des de la plantació, un 89,5% del cultiu es va adaptar perfectament a les condicions de la Noguera. Tanmateix, les mores, que representen un 10,5% de les fruites del bosc cultivades, no es van adaptar al sòl ni a la climatologia de la zona. Per aquest motiu, la Montserrat Mangues va optar per substituir-les per cireres, figueres i magraners, per cobrir la demanda de melmelades de fruits de color vermell.

Actualment, el projecte és en fase de creixement, ja que les plantes cultivades no han arribat als anys de màxima producció. En els tres anys de projecte, ha augmentat la producció respecte dels anteriors i les expectatives són molt bones, ja que la demanda d'aquestes fruites creix.

Tornar als orígens per prosperar

Montserrat Mangues Tarroja va incorporar-se com a jove agricultora l'any 2015.

El projecte FRUCTUMcat va néixer quan ella va decidir tornar als seus orígens, les terres de Lleida, després d'acabar els estudis universitaris d'Enginyeria de l'Edificació i treballar durant vuit anys a la ciutat de Barcelona. A causa de la gran crisi econòmica en el sector de la construcció, va decidir incorporar-se com a jove agricultora amb un

projecte innovador a les terres de Lleida, ja que volia destacar en un cultiu completament nou a la zona.

Malgrat el gran canvi del món de la construcció a l'agricultura, la Montserrat Mangues forma part d'una família d'agricultors de més de 5 generacions.





Premi

Professional del Sector

Agricolum

Agricolum, SL

www.agricolum.com



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.agricolum>

<https://apps.apple.com/es/app/agricolum-cuaderno-campo-y/id1102245703>

Digitalització del camp: geolocalització, traçabilitat i gestió agrícola

Agricolum és una aplicació que fa més fàcil la gestió agrícola, econòmica i administrativa de les explotacions agràries, i que està en constant evolució per adaptar-se a les necessitats reals de l'agricultor.

L'app disposa d'un mòdul de gestió de bales i d'un altre mòdul de gestió de dejeccions.

Permet la traçabilitat i optimització de la gestió de la palla i de les dejeccions ramaderes mitjançant la geolocalització, en controla la quantitat i qualitat, assegura la traçabilitat i optimitza la logística.

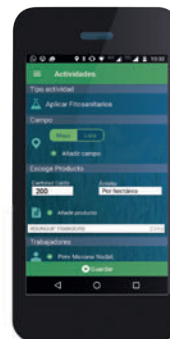
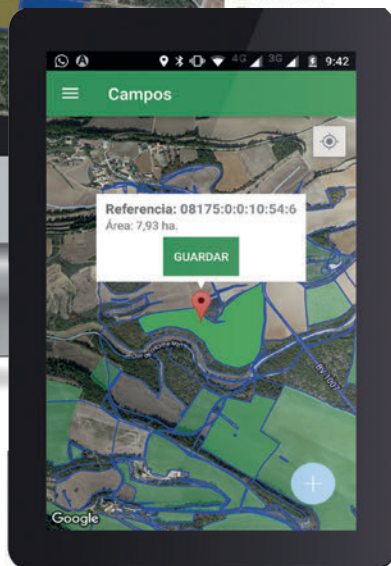
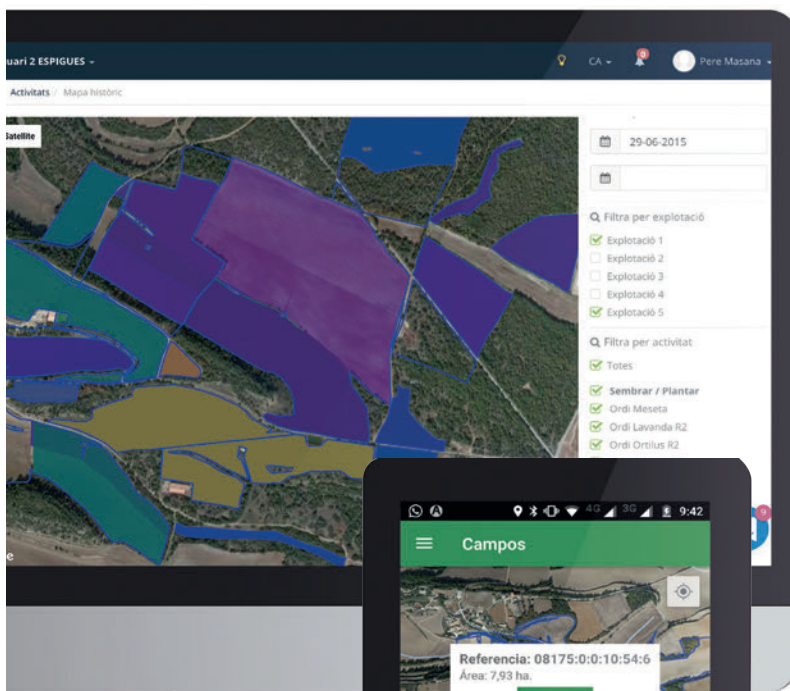
Permet millorar la recollida i distribució, i fa escollir les millors rutes, minimitza despeses de combustible i evita possibles errors.

Disposa d'eines per a la digitalització del camp com el quadern de camp de fitosanitaris, fertilització, traçabilitat de dejeccions i control de bales de palla, farratge...

Valor i millora en la gestió agrícola

L'aplicació funciona com un quadern de camp en línia on els agricultors tenen tota la informació de l'explotació organitzada, i els permet geolocalitzar els processos, assegurar la traçabilitat i gestionar la informació i la documentació.

L'objectiu és optimitzar els processos relacionats, complir les normatives vigents i vetllar pel medi i l'entorn rural.





Nominació

Professional del Sector

BrunApp

Atlantis IT, SLU

www.atlantisioe.com/es/cattle/



Descàrrega de l'app:

https://play.google.com/store/apps/details?id=com.atlantis.technology.atlantisGPF.sheppy&hl=en_US

Geolocalització i control del bestiar que pastura

BrunApp és l'app que geolocalitza i controla el bestiar que pastura lliurement per la muntanya.

La idea va sorgir de la mà de la Federació Catalana de la raça Bruna dels Pirineus i el Laboratori SmartCatalonia, per la necessitat de poder localitzar el bestiar quan el duen a les pastures de la muntanya o a camp obert i que quan l'han de recollir o controlar per a revisions sanitàries no sempre es localitza fàcilment.

L'App permet visualitzar la posició del bestiar, i saber la data i l'hora de la darrera localització i el valor d'altres sensors: nivell de bateria, temperatura de l'animal, etc.

Es poden establir zones o tanques virtuals, rebre avisos i alertes i obtenir mapes de calor per saber les zones de major intensitat de pastura.

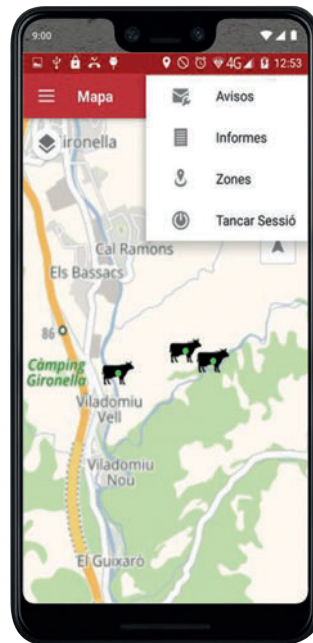
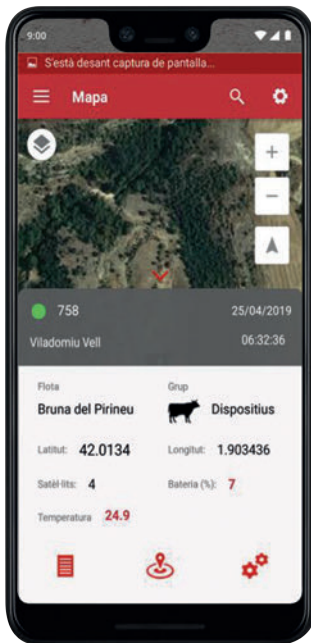
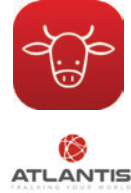
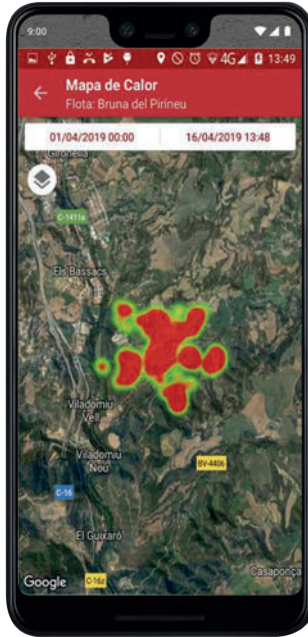
L'app permet establir la freqüència d'enviament de posicions de cada dispositiu.

BunApp, actualment, és en format Android en català, castellà i anglès.

Valor i avantatge per al pastor i per al territori

L'app permet al propietari/pastor estalviar costos i guanyar en productivitat en la seva activitat en tenir el ramat localitzat en qualsevol moment, i també optimitzar les zones de pastura disponibles.

La solució està formada per dues parts: un petit dispositiu IoT (Internet de les coses) geolocalitzador fixat al collar de l'animal i l'app on es pot visualitzar i gestionar les dades emeses pel dispositiu.





Candidatura Professional del Sector

Degree2act

Beinfive, SL

www.degree2act.com



Descàrrega de l'app:

www.degree2act.com

Detecció ràpida d'hipertèrmia en porcs de granja

Degree2act ofereix la possibilitat de detectar ràpidament la hipertèrmia en porcs de granja. La febre és un signe de múltiples malalties, i, si es detecta, pot advertir el productor i el veterinari de la necessitat d'actuar. L'app ha estat dissenyada per observar en la pantalla del telèfon intel·ligent porcs que poden tenir febre.

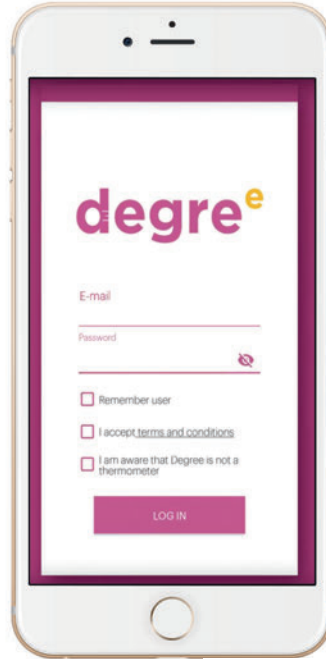
El sistema està format per una càmera dermogràfica compatible amb la majoria de telèfons intel·ligents d'última generació.

És una solució econòmica que no requereix instal·lació fixa i que és molt fàcil d'utilitzar.

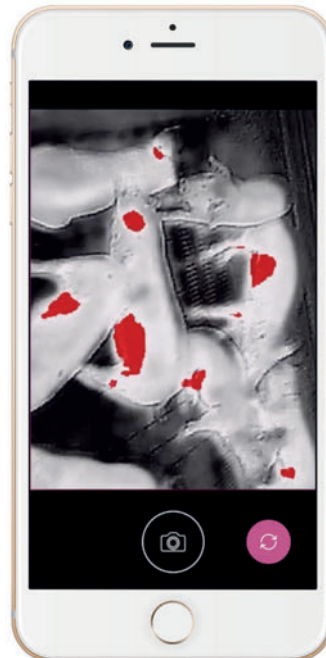
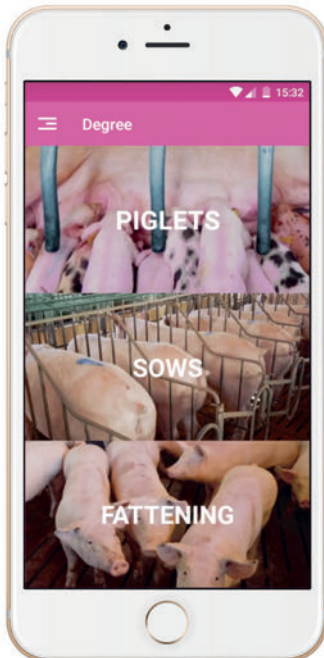
Valor i benefici per a les granges porcines

L'app detecta els animals amb hipertèrmia, la qual cosa permet prevenir brots de malalties en granges, subministrar els recursos terapèutics de manera eficient, no administrar vacunes a animals amb febre, millorar el benestar animal i reduir-ne la mortalitat.

Degree2act és una alternativa per monitoritzar l'estat de salut dels animals en una granja.



degre^e





Candidatura Professional del Sector

V-ETIC

Infoporc, SL

www.v-etic.com



Descàrrega de l'app:

<https://app.v-etic.com>

Gestió i control de tractaments en ramaderia

L'aplicació V-Etic és una app desenvolupada en Android que té com a objectiu generar un registre electrònic dels tractaments aplicats en una granja. Gràcies a aquest control, es pot disposar de gran quantitat de dades per prendre decisions segons la informació obtinguda i el creuament amb altres variables.

També permet controlar l'estoc de la farmàcia i l'ús dels fàrmacs (especialment d'antibiòtics) per complir la normativa i per gestionar la logística de l'empresa.

V-Etic ajuda de manera efectiva a dur a terme la traçabilitat dels animals, i certifica i registra automàticament la prescripció i l'aplicació del medicament.

Valor per a les explotacions ramaderes i la seguretat alimentària

V-Etic és un sistema de control i registre de l'ús del medicament en explotacions ramaderes que permet garantir les Bones Pràctiques en els tractaments aplicats als animals, assegurar la traçabilitat i automatitzar la documentació legal lligada a aquests tractaments, la qual cosa repercuteix positivament en la producció de l'explotació i en la seguretat alimentària del consumidor.



OPP group
COMMITMENT TO EXCELLENCE





Candidatura Professional del Sector

FotoDUN

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació

<http://agricultura.gencat.cat>



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=cat.gencat.mobi.fotodun>

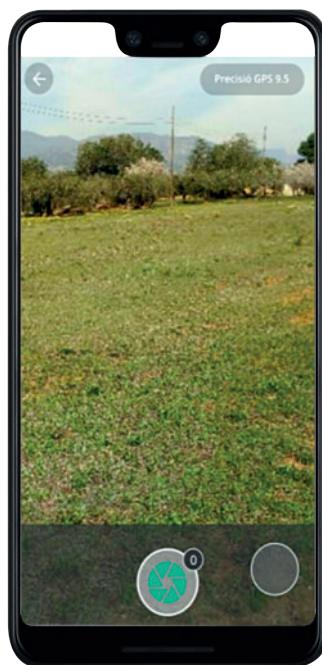
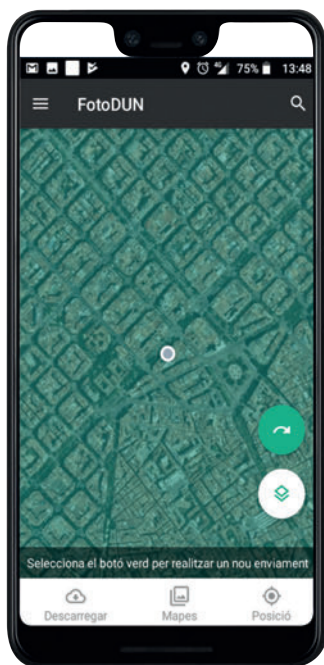
Fotografies geoetiquetades com a suport a les declaracions i els tràmits amb el DARP

FotoDUN és una app que permet enviar fotografies geoetiquetades com a suport als tràmits amb l'Administració de les explotacions agràries a Catalunya.

Les fotografies fetes amb els mòbils s'envien al Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació directament i contenen el posicionament (amb una precisió mínima requerida), la data i altres paràmetres que les identifiquen. L'app permet treballar amb mode fora de línia (*offline*). Aquestes fotografies, les utilitzen els agricultors com a prova de control en les declaracions i els tràmits amb el DARP, cosa que aporta evidències visuals de la realitat del terreny.

Valor i benefici per a l'agricultor i per a l'Administració

FotoDun és una aplicació que permet la simplificació administrativa, ja que permet estalviar el nombre d'inspeccions a les explotacions i redueix les incidències i, per tant, les possibles penalitzacions associades. Permet una millora de la relació amb l'Administració, i, mitjançant el treball col·laboratiu, una millor eficiència en el procés de gestió i control de les declaracions úniques de cultius associades a la sol·licitud d'ajuts.





Candidatura Professional del Sector

PlantCarePro

Xgrabu Innovations, SLU

www.plantcare.es



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=xgrabu.plantcare.com&hl=es>

<https://apps.apple.com/es/app/plantcare-pro/id576750037>

Cercar el producte fitosanitari per tractar una plaga

PlantCarePro és una app fitosanitària que, mitjançant un potent cercador, permet trobar de manera fàcil i àgil el producte fitosanitari que pot tractar la plaga d'un cultiu. L'app permet visualitzar la informació oficial del producte fitosanitari seleccionat i alhora poder-la compartir amb altres usuaris a través de les xarxes socials, el correu electrònic, etc.

L'usuari té l'opció de geolocalitzar la plaga i crear imatges. Els usuaris que tinguin un cultiu a prop podran rebre un missatge d'alerta, cosa que fomenta l'esperit col·laboratiu.

L'app és un eina per al professional agrícola amb què pot crear quaderns de camp i gestionar parcel·les, clients i tractaments.

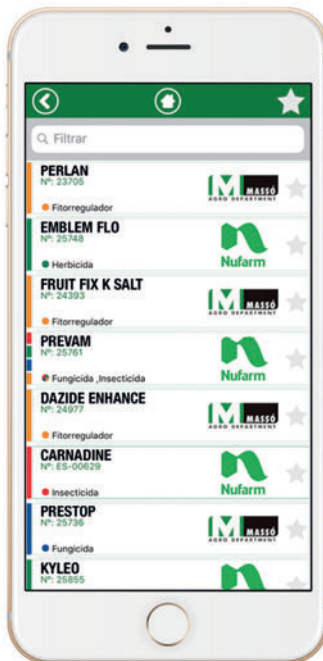
L'app també disposa d'un espai de notícies rellevants de magazins del sector, guies oficials i galeria de fotografies de plagues.

És una app gratuïta i disponible en IOS i Android.

Valor i benefici en la lluita integral en sanitat vegetal

PlantCarePro permet tenir al mòbil tots els registres complets dels productes fitosanitaris autoritzats, poder compartir aquesta informació amb altres usuaris i crear avisos de plagues amb fotografies i geolocalització.

L'aplicació permet aplicar mesures preventives i augmentar l'eficàcia en la lluita integral en sanitat vegetal.





Candidatura Professional del Sector

Abeefy

David Toledano Casitas

www.abeefy.com



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.isvisoft.abeefy>

Identificació electrònica de ruscs

Abeefy és un sistema d'identificació electrònica d'arnes basat en la tecnologia NFC: dispositius electrònics que s'instal·len al rusc, lleugers, discrets i sense piles, i que treballen mitjançant la identificació per contacte.

L'app registra tota la informació dels ruscs guardada per l'apicultor i facilita les seves feines, ja que permet planificar millor les intervencions, dur el control exhaustiu dels tractaments sanitaris i deduir quines colònies són les més adients per afavorir una ramaderia seleccionada d'una manera més acurada.

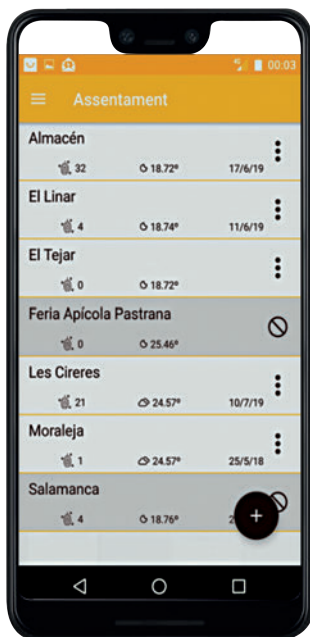
L'app pot ser utilitzada com a quadern de camp i registrar la quantitat de quadres de mel i la quantitat de quilos de pol·len recollits per rusc en temps real, registrar el trasllat de ruscos entre abellars i controlar l'inici i la fi de l'activitat juntament amb l'indret d'origen i de destinació. Amb les actualitzacions, serà possible la generació d'etiquetes amb codi QR perquè el consumidor final de mel pugui veure d'on prové, on han estat emplaçades les arnes i, per tant, on la presència de les abelles ha afavorit la biodiversitat.

Valor i benefici per a l'apicultor i per al consumidor

Abeefy permet identificar, registrar i dur a terme la traçabilitat d'arnes i mel.

Els ruscs tenen una identificació única, mitjançant xips, que s'insereixen a cadascun i que no es pot modificar.

Aquest sistema pretén donar una solució al frau de les barreges amb mels procedents d'altres països que no són de la UE o d'altres productes per adulterar-les, i complementa així la nova proposta d'etiquetatge dels productes apicoles.





Candidatura Professional del Sector

Dosaviña

Universitat Politècnica de Catalunya



Descàrrega de l'app:

<https://dosavina.upc.edu>

Volum òptim d'aplicació en tractaments fitosanitaris en vinyes

Dosaviña és una eina per determinar el volum òptim d'aplicació en tractaments fitosanitaris en vinyes en espatllera basat en una adaptació del mètode de recobriment òptim (Leaf Wall Area - LWA).

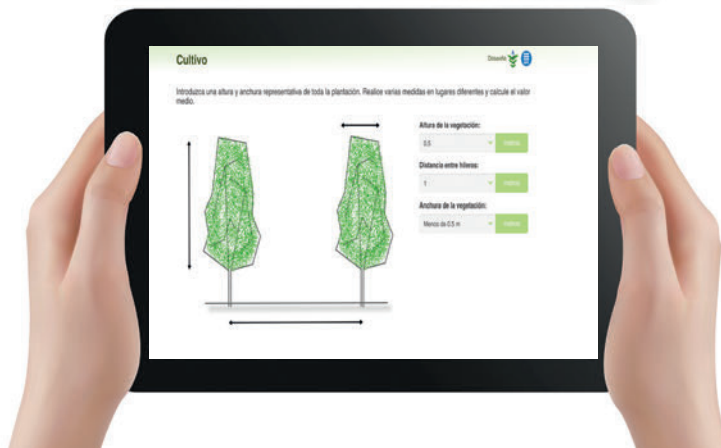
L'app permet determinar els paràmetres adequats per a una aplicació correcta, mitjançant la velocitat d'avanç, la pressió de treball o el tipus i nombre de broquets.

Pot emprar-se també per a la regulació i els ajustaments de l'equip en altres cultius arboris.

Valor per a la producció vitícola i per al medi ambient

L'app permet una millora de les aplicacions de productes fitosanitaris en vinya en espatllera, en adaptar el volum de brou adequat a les característiques de la vegetació.

El programa calcula el volum d'aplicació a partir de les característiques estructurals de la vegetació, tenint en compte el tipus de màquina i el tipus i mètode d'acció del producte a distribuir. També ajuda a calibrar els equips polvoritzadors. Ha estat contrastat àmpliament en explotacions comercials d'Espanya i els Estats Units, amb resultats satisfactoris i uns estalvis de fins al 40% de brou distribuït.





Candidatura Professional del Sector

AgroDei

Julio Gil López

www.agrodei.es



Descàrrega de l'app:

https://play.google.com/store/apps/details?id=com.julioGil.agrodei&hl=es_419

<https://apps.apple.com/us/app/agrodei/id1317239352>

La xarxa social 2.0 en format app mòbil

Agrodei és una xarxa social que permet compartir experiències o connectar amb gent. Ofereix als seus usuaris tot tipus d'informació que els pot ser necessària per al dia a dia, sempre afavorint els quatre pilars d'aquest sector: l'agricultor, els concessionaris, les cooperatives i les marques de maquinària agrícola.

L'agricultor podrà gaudir de notícies diàries exclusives del sector, consultar la predicció del temps per hores, consultar el preu de les matèries primeres, i gaudir de més de 400 vídeos i 200 catàlegs de més de 70 marques de tractors i eines.

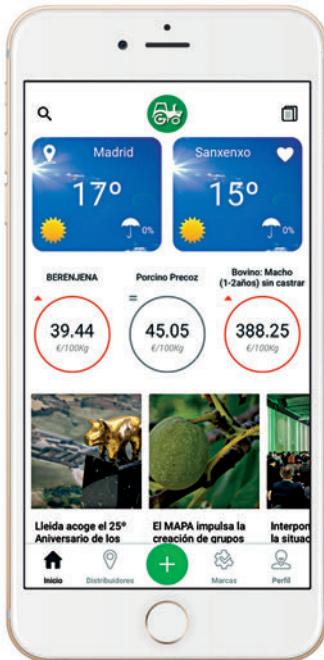
Disposa també d'una secció de compravenda de maquinària usada amb més de 170 concessionaris que posen a la venda productes nous i de segona mà. Tot això complementat amb un mur social que permet la interacció entre usuaris.

Un pas endavant en la digitalització del món agrícola i ramader

L'App s'adapta als temps i a les necessitats de la gent del camp.

Permet digitalitzar el món agrícola i ramader i ofereix la més àmplia informació possible a temps real, donant solucions tecnològiques innovadores a la ciutadania i facilitant l'accés a la informació.

Agrodei ofereix al jove agricultor amb accés a les tecnologies tota la informació del sector de manera gratuïta.





Candidatura Professional del Sector

Applagues

App Web Publicidad, SL



Descàrrega de l'app:

<https://creator.ionic.io/share/1eb5f6960a7b>

Avisos personalitzats de la situació de plagues en el territori

Applagues disposa d'informació dinàmica i visual sobre l'estat de les plagues, i té un seguit d'eines de suport a la presa de decisions per combatre-les.

És una plataforma d'avisos que permet rebre informació personalitzada i que és d'utilitat per a tothom, des dels agricultors als tècnics del sector agrari.

L'app dona informació sobre les plagues (nom científic, classe, ordre, família...) i indicacions o recomanacions sobre com tractar els cultius.

Disposa d'un mapa interactiu amb l'àrea d'afectació de cada plaga.

Permet també acreditar virtualment el carnet d'aplicador.

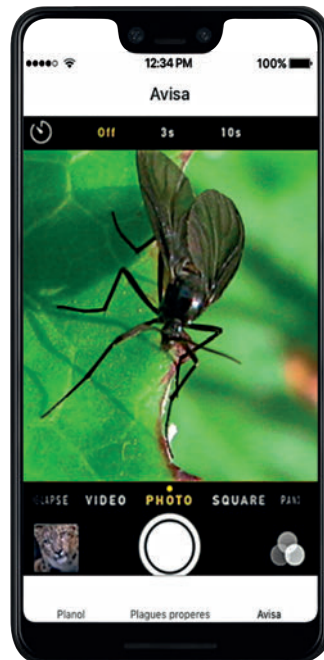
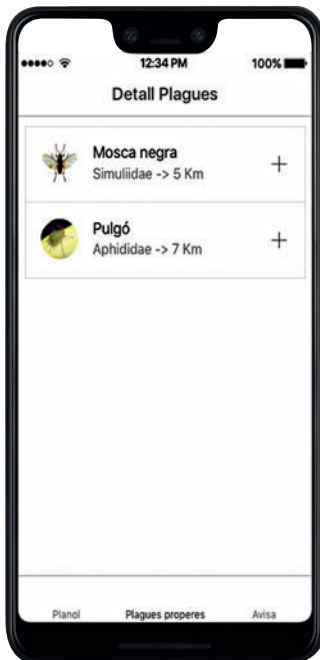
Valor i benefici en la gestió de plagues

L'aplicació és una eina de suport a la presa de decisions en la gestió dels cultius per part dels tècnics i agricultors que permet minimitzar el temps entre l'aparició d'una plaga i la reacció o el tractament a aplicar.

Contribueix a la consciència ecològica de la població.



App Web
Publicidad, S.L.





Candidatura Professional del Sector

AguaZero

Rhappsody technologies, SL

www.rhappsody.net



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.rhappsody.aguazero>

Temperatura i previsió de pluja a camp

AguaZero indica la probabilitat de precipitació per a les següents 6 hores en forma de percentatge. Està connectada directament a l'Agència Estatal de Meteorologia (AEMET), d'on obté les dades.

L'usuari pot seleccionar la ubicació actual o de qualsevol altre municipi per conèixer aquesta informació.

Addicionalment, ofereix la funcionalitat de programar una alarma que avisarà l'usuari quan la probabilitat de precipitació sigui prou alta (superior al 30%).

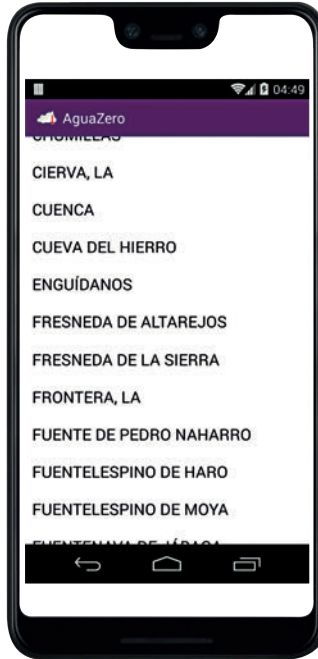
L'usuari pot planificar les seves sortides a camp mitjançant l'eina d'anàlisi i previsió del que succeeix en aquell instant i del que pot esdevenir en el futur immediat.

L'app no té permisos intrusius d'accés al dispositiu i funciona amb mínim consum de bateria i de memòria.

Valor per als usuaris d'entorns rurals

L'app permet rebre notifikacions de precipitacions probables amb una màxima precisió en la identificació de la ubicació exacta de l'usuari i la seva localitat i sense haver d'accedir i consultar l'app.

AguaZero permet als usuaris dels entorns rurals ser advertits amb prou temps per prendre mesures oportunes en relació amb les seves necessitats.





Candidatura Professional del Sector

Veterinari portàtil auxiliar (Vapp)

Raimon Ollé Cuello

Sol·licitud de l'enllaç de descàrrega de l'app:

raimonollecuello@gmail.com

Un primer diagnòstic sobre possibles malalties aviàries

L'aplicació fa un primer diagnòstic sobre malalties aviàries (pollastres i gallines).

L'usuari ha de contestar una sèrie de preguntes en relació amb els símptomes observats i enviar les respostes. L'aplicació emetrà un diagnòstic, obtingut de la comparació amb els símptomes de les malalties enregistrades a la base de dades, i retornarà les 3 primeres malalties més probables i el seu percentatge de coincidències amb les dades entrades per l'usuari.

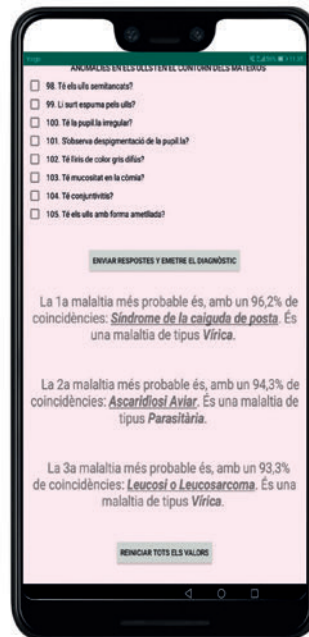
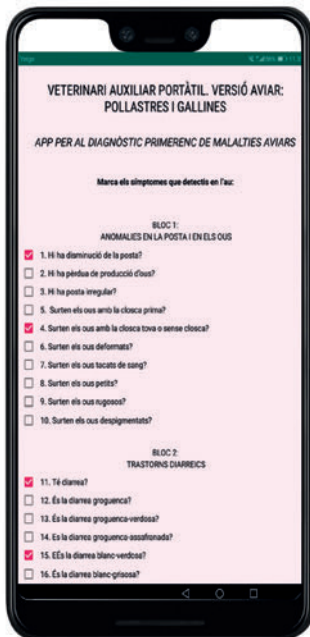
L'aplicació funciona sense necessitat d'Internet, ja que duu incorporada la base de dades de totes les malalties que analitza.

Les preguntes sobre la simptomatologia estan agrupades per temàtiques (trastorns gastrointestinals, respiratoris...). Les malalties que analitza Vapp són 25, entre les quals Marek, Newcastle, Gumboro, Leucosi o Leucosarcoma, Bronquitis infecciosa, Laringotraqueïtis infecciosa, Encefalomièlitis aviar, Verola aviar i Coriça aviar.

Valor i avantatge per al granger i per al veterinari

L'aplicació permet al productor avícola tenir una primera estimació in situ sobre la possible malaltia que pugui estar patint l'au o el conjunt d'aus de la seva explotació, i, a partir d'aquí, actuar en conseqüència i/o posar-se en contacte amb el veterinari.

Als veterinaris, els donarà un diagnòstic orientatiu que els pot servir per tenir una primera aproximació i actuar de la manera que considerin més convenient a la granja mateixa.




Premi
Ciutadania

GEPT

Federació ADF Penedès Garraf

www.adfpg.org

Descàrrega de l'app:

<https://7fach.de/fifi>



Gestió d'emergències d'incendis forestals per a les ADF

GEPT, de l'abreviació de Gestió d'Emergències des del Punt de Trànsit, és una aplicació que, instal·lada a tots els terminals mòbils dels voluntaris de les ADF (Agrupacions de Defensa Forestal), permet gestionar l'activitat d'aquests voluntaris i millorar la coordinació d'una emergència per incendi forestal. També permet millorar i simplificar la gestió de les tasques de prevenció d'incendis i treballs forestals.

A Catalunya, hi ha 6.726 voluntaris d'ADF acreditats amb carnet de la Generalitat de Catalunya de 307 ADF, que engloben 669 municipis. La gestió, la comunicació, l'organització i la coordinació de les tasques d'aquests voluntaris esdevindrà més fàcil mitjançant aquesta aplicació.

Benefici per a la societat i el medi ambient

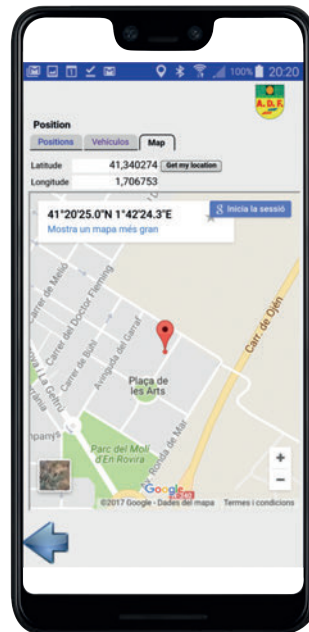
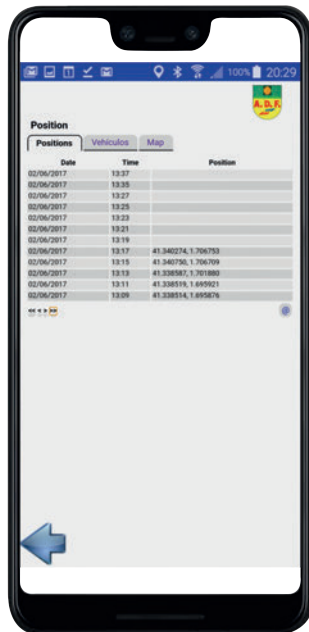
L'app permet guanyar eficàcia i simplificar les tasques de gestió i tramesa d'informació per no col·lapsar altres vies de comunicació com són la telefonia o la xarxa d'emissores de ràdio.

La prevenció i la gestió d'incendis forestals esdevindrà més senzilla i efectiva, ja que l'aplicació permet:

- GEO posicionament en un mapa dels voluntaris i vehicles que participen en l'extinció d'un foc.
- Visualització gràfica de les rutes d'accés a un indret on hi ha un incendi i punts on hi ha ubicats els hidrants més pròxims.
- Servei de missatgeria interna i enviament de mapes, fotos o documentació de l'emergència, eliminant les comunicacions telefòniques i per emissora de ràdio.



- Activació i desactivació de serveis de forma automatitzada, inclòs tramitació assegurança.
- Preactivació de voluntaris tenint en compte la disponibilitat personal.
- Processament i gestió de dades personals dels voluntaris per, en cas de necessitat, contactar amb familiars, tenir el grup sanguini en cas d'accident, etc.
- Obtenció d'informes o llistats acumulatius d'hores de servei prestats, quilòmetres circulats...





Nominació

Ciutadania

Agrofresc

Agrofresc, productes de la llet, SL

www.agrofresc.com



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.farandsoft.agrofresc>

Productors i artesans amb el comerç de proximitat

L'app d'Agrofresc és una eina que connecta i dinamitza la xarxa del petit comerç tradicional amb els productors artesans i locals, que cada dia més busca diferenciar-se de les grans superfícies i volen oferir un valor afegit als seus consumidors.

Agrofresc neix amb l'ànim de comercialitzar productes làctics artesans i oferir també un ampli assortit de productes de pagès de proximitat.

Uns productes que segueixen la filosofia de treball: ingredients de qualitat, naturals, saludables i directes del productor per arribar als consumidors interessats a saber d'on venen els productes que formen part de la seva alimentació i que siguin al més saludables possible.

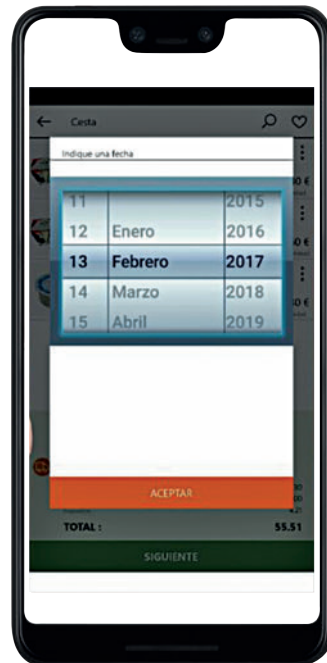
Agrofresc ShopApp permet realitzar la comanda de manera còmoda a aquestes botigues tradicionals.

Benefici i valor del producte de proximitat

Agrofresc dinamitza el comerç tradicional i de proximitat i les botigues dels barris que necessiten un tipus de servei més directe i àgil, amb menys intermediaris i productes diferencials per a seguir sent competitius.

Ofereix oportunitats a la pagesia i als elaboradors locals que tenen la necessitat de disposar d'un equip comercial per a poder créixer o bé trobar una xarxa logística que tingui cura del seu producte i pugui servir-lo als punts de venda adequats.

Crea una xarxa de venda que permet ampliar el nombre d'elaboradors, l'oferta de productes de proximitat a botigues tradicionals i dinamitzar el consum de productes saludables, artesans i de la terra.





Candidatura Ciutadania

Fishlover

Sensibilitat gastronòmica, SL

www.granblau.es



Descàrrega de l'app:

<http://www.granblau.es/login>

Gestió de compres de productes del mar

“Fishlover” és una app adreçada a les empreses del canal HORECA.

És una eina de fidelització particularitzada per a cada client, que té com a objectiu vincular el client amb l'empresa mitjançant una sèrie de serveis que milloren la gestió de les compres de productes de la pesca i l'aqüicultura del client.

És una eina que permet optimitzar els processos comercials mitjançant la gestió de compres dels restaurants.

Disposa d'un apartat de notícies del sector de la pesca i dona la possibilitat de tenir un xat directe entre el client i l'empresa.

Valor per al sector i per a la restauració

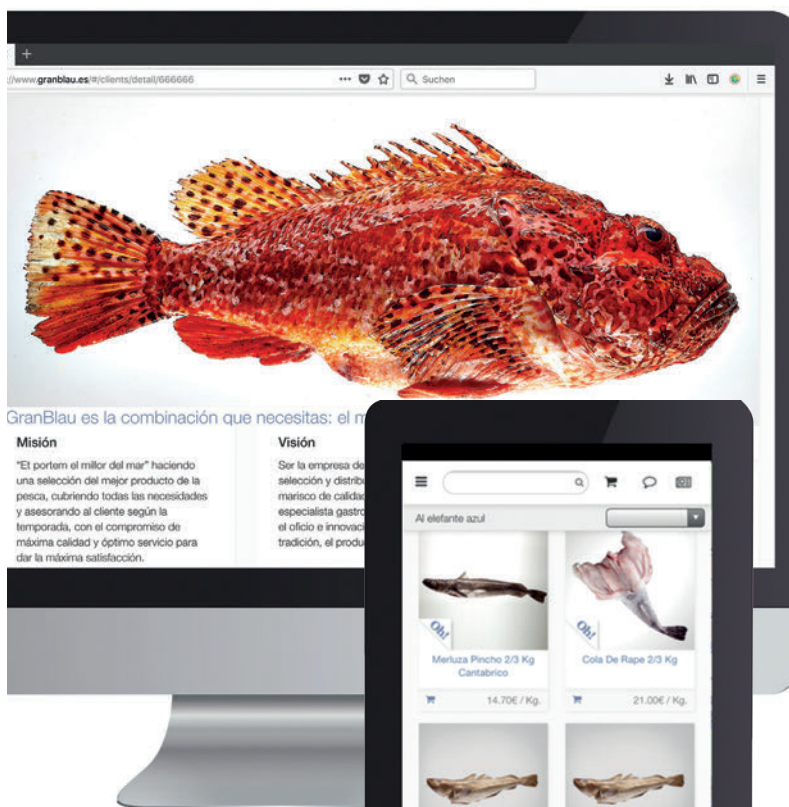
L'app disposa de productes tarifats, actualitzats i personalitats (cada client veu els seus productes i els seus preus).

Integra les comandes, evitant errors i reduint càrrega de treball.

Permet la gestió de factures i albarans, mitjançant uns codis QR que es col·loquen a les caixes de peix, i que els clients puguin fer la comanda en el lloc i el moment del dia en què vulguin.

La gestió d'usuaris avançada permet, en el cas de cadenes de restaurants, atorgar permisos perquè les comandes es puguin gestionar individualment des de cada restaurant o centralitzadament, segons l'estratègia de compres de cada client.

Geolocalitza les comandes (el client pot saber exactament quan li arribarà la comanda). Això minimitza les trucades dels clients preguntant a Atenció al Client per saber quan arribarà la comanda.





Candidatura Ciutadania

Alerta forestal

Centre de Recerca Ecològica i Aplicacions Forestals - CREAM

www.cream.cat



Descàrrega de l'app:

https://play.google.com/store/apps/details?id=io.cordova.alertaforestal&hl=en_US

Comunitat activa que ajuda a estudiar l'estat de salut dels boscos de Catalunya

L'aplicació forma part del projecte de ciència ciutadana "Alerta Forestal". El projecte treballa per crear una comunitat activa que ajudin a estudiar l'estat de salut dels boscos de Catalunya. Per fer-ho, les persones només cal que enviïn fotos de paisatge de zones afectades per diferents perturbacions (processionària, sequera, eruga del boix, ventades o nevades), la localització i la valoració del grau d'afectació amb l'ajuda d'unes infografies (baixa, moderada, alta i molt alta). Es poden afegir comentaris i compartir les observacions a les xarxes socials.

L'aplicació permet una participació fàcil i ràpida i està disponible *off-line*.

Les fotos que es reben a través de l'aplicació poden ser fetes des de terra o des de l'aire mitjançant drons, són validades per experts del CREAM i s'utilitzen per fer recerca en diferents projectes científics. Aquestes es publiquen de manera oberta i a temps real a un mapa d'alertes.

Valor divulgatiu i d'impacte mediambiental i social

Alerta Forestal genera contingut setmanal al blog sobre els boscos i les seves afectacions en un llenguatge accessible, i és molt actiu i dinàmic a les xarxes socials, el que fa que tingui un gran impacte social i divulgatiu.

La ciència i la ciutadania s'uneixen per crear coneixement i, amb aquest coneixement, faciliten la governança i la presa de decisions.

Amb les imatges es poden fer mapes de predicció de la salut futura dels nostres boscos en el context de canvi climàtic i utilitzar-los per a la gestió forestal.





Candidatura Ciutadania

Planttes

Universitat Autònoma de Barcelona

www.planttes.com



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.thigis.planttes&hl=ca>

Mapeig de les plantes que provoquen al·lèrgia

Planttes és una app ideada com a projecte de ciència ciutadana de dades obertes amb la finalitat de generar informació sobre la presència de plantes al·lèrgenes i el seu estat fenològic en un indret determinat, de manera que aquesta es tradueixi al nivell de risc d'al·lèrgia respiratòria a aquesta planta en un mapa consultable.

L'objectiu és contribuir a millorar la qualitat de vida de les persones que pateixen al·lèrgies. Amb l'app Planttes s'ajuda a dibuixar el mapa que mostra els llocs on la planta que pot causar problemes està amb la flor oberta (risc màxim), amb la flor tancada (risc pròxim) o sense flor/en fruit (risc baix o inexistent).

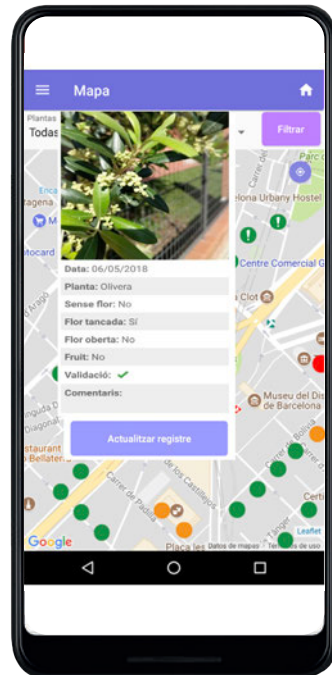
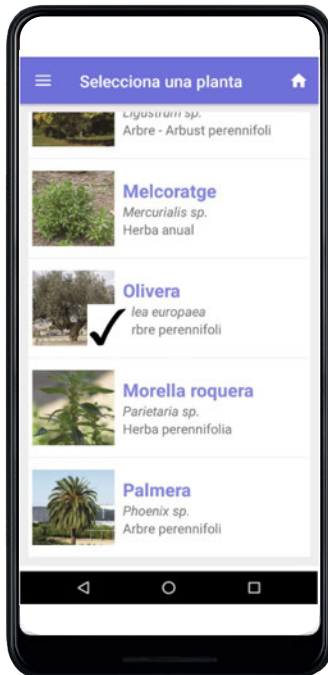
Valor informatiu per a la societat

L'app posa a l'abast de les persones una manera simple d'indicar en un mapa una planta al·lèrgica i quin és el nivell de risc d'al·lèrgia que presenta.

Així, les persones afectades per al·lèrgia poden estar informades de quines zones del territori és recomanable o no visitar (o de visitar prenent les precaucions oportunes) en aquell moment de l'any.

L'app millora notablement la informació sobre risc d'al·lèrgia per pol·len a l'aire que genera setmanalment la Xarxa Aerobiològica de Catalunya del Punt d'Informació Aerobiològica, ja que fa possible ampliar la informació a tot el territori on hi hagi usuaris actius de l'app.

És interessant divulgar l'ús de l'app a les escoles, perquè permet l'observació de les plantes i ajuda a entendre com funcionen.





Candidatura Ciutadania

Cartarium

Sergi Robles Mestre

<https://www.cartarium.com>



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.cartarium.cartarium>

<https://apps.apple.com/app/id1473350640>

Cartes i menús al teu abast

Cartarium ajuda els restaurants a generar i difondre les seves cartes i menús amb imatges i en diversos idiomes.

Els usuaris poden consultar la carta del restaurant on es troben a partir d'un codi QR o bé explorar plats i menús d'altres restaurants segons la ubicació, preus, productes de proximitat, al·lèrgens i/o plats aptes per a vegetarians i vegans, i filtrar la cerca de plats en funció de les seves preferències.

L'app permet seguir restaurants per rebre notificacions de canvis de menús i/o poden seguir un plat concret per rebre alertes quan el plat torni a estar al menú/carta.

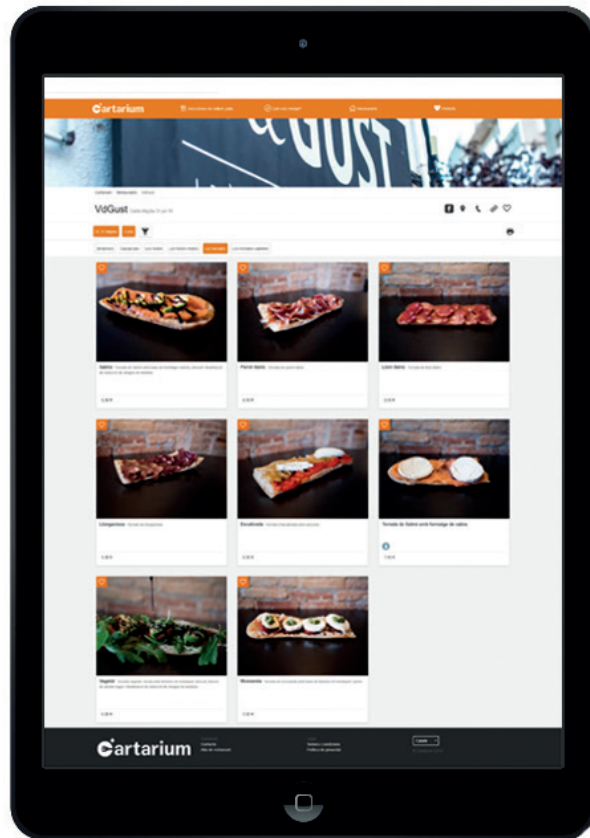
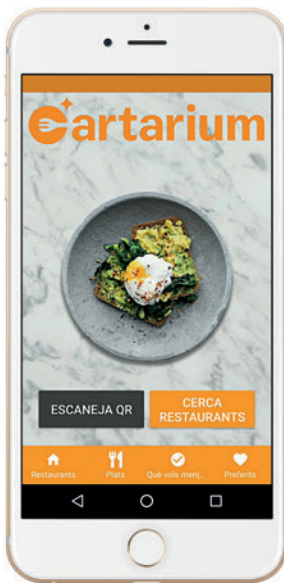
També poden valorar i comentar individualment els plats que s'ha menjat.

El restaurador pot visualitzar les estadístiques dels seus clients/usuaris i això li permet fer accions socials.

Benefici i millora per al restaurador i per al client

Amb Cartarium es dona més visibilitat a restaurants de caire rural fora del circuit de les grans ciutats, que prioritzen l'ús de productes de proximitat, educant el consumidor en la importància d'aquest tipus de cuina, que dona valor al territori.

Per al consumidor, és una manera fàcil de conèixer plats i menús dels restaurants segons la ubicació, els preus, els productes de proximitat, els al·lèrgens i/o plats aptes per a vegetarians i vegans.





Candidatura Ciutadania

GoZeroWaste

Go Zero Waste, SL

www.gozerowaste.app



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.zerowaste.gozerowaste>

<https://apps.apple.com/es/app/go-zero-waste/id1468632036>

Descobreix alternatives zero waste

Go Zero Waste App t'ajuda a descobrir alternatives *zero waste* (residu zero) als productes que compres habitualment.

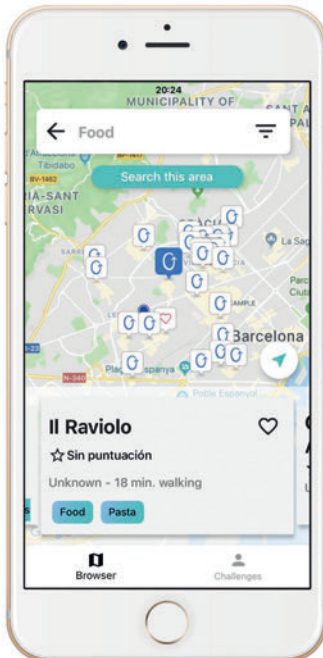
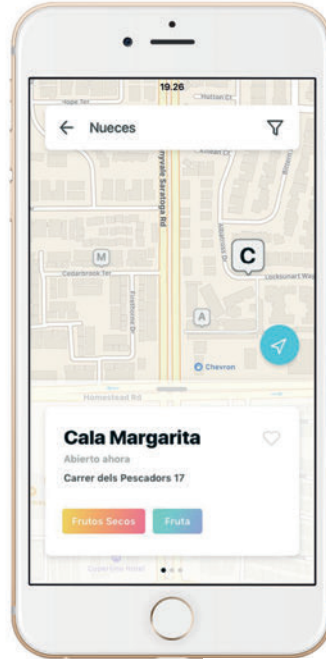
Descobreix productes, troba'ls a prop teu utilitzant el mapa i marca reptes per millorar els teus hàbits de consum. Una vida sense plàstic i menys residus és possible. Go Zero Waste App t'acompanya en aquest camí.

L'app mostra sobre el mapa les botigues on es pot comprar producte a granel, de proximitat i sense generar residus.

Proporciona consells per a reduir la utilització de plàstic i el consum de productes amb menys residus i proposa una sèrie de reptes per a millorar en el dia a dia, com reduir l'ús de bosses de plàstic, anar a comprar productes a granel o evitar productes envasats.

Benefici per al medi ambient i per al comerç tradicional

Promou el comerç local tradicional i de proximitat i la preservació del medi ambient. Facilita l'adopció d'hàbits de consum responsables i la reducció dels residus tant en la cistella de la compra com a casa.





Candidatura Ciutadania

Boletpèdia

Juan Esporrín Palacios



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=net.giroapps.boletpedia&hl=es>

Sistema interactiu d'utilitats per a boletaires

La Boletpèdia és un conjunt d'eines útils per a qualsevol aficionat o expert del món dels bolets.

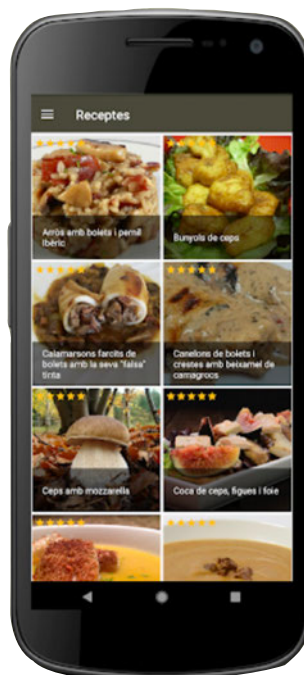
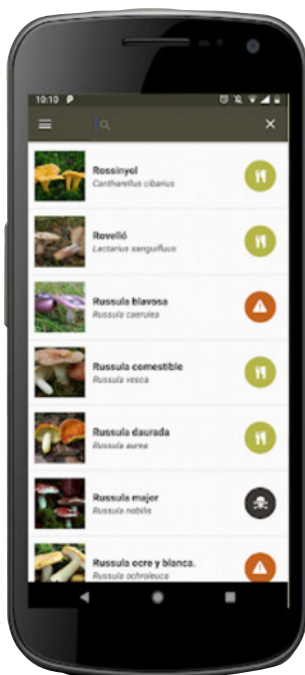
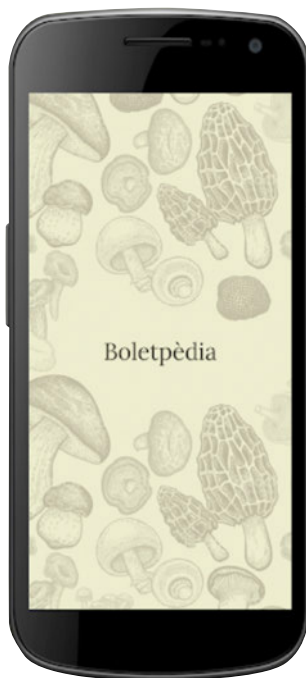
Inclou una guia completa de bolets amb tots els detalls i característiques que es necessiten saber, cosa que és ideal per a la identificació o per a conèixer la taxonomia del bolet que es té al davant.

Inclou un mapa online per a desar, sempre de manera *offline* i sense compartir amb ningú, els punts de caça o altra informació que sigui útil per al boletaire.

Disposa d'un conjunt de receptes de cuina per a aprofitar al màxim els bolets collits.

Benefici per als boletaires

Ajudar a tothom interessat en el món boletaire a identificar bolets, conèixer-ne la taxonomia, així com tenir un conjunt d'eines per a geo-localitzar els punts on trobar bolets; i un cop collits, cuinar-los amb delicioses receptes.





Candidat Ciutadania

IAS Tracker

Blanca Botey Sánchez de Rojas



Descàrrega de l'app:

<http://iastracker.ic5team.org/>

Geolocalització d'espècies exòtiques invasores

IASTracker és un projecte de geolocalització d'espècies exòtiques invasores.

Aquest projecte té com a principals objectius fer difusió entre la ciutadania de la problemàtica i els impactes de les espècies exòtiques invasores. Els principals impactes són: pèrdua de biodiversitat, impactes en l'agricultura, plagues, impacte en infraestructures i impactes en la salut humana.

Per tant, hi ha la necessitat de controlar i evitar la dispersió d'aquestes espècies. Els principals aspectes en què cal fer èmfasi són la prevenció en el transport, la cria i la comercialització de les espècies exòtiques invasores. La ràpida detecció i erradicació són claus per evitar la dispersió de les IAS. Els estats han de tenir una ràpida capacitat d'actuació davant la localització de noves IAS o d'IAS en llocs on encara s'estaven lliures d'elles.

Per altra banda, hi ha una manca de conscienciació per part de la ciutadania sobre els

efectes que poden tenir les IAS en l'entorn proper als ciutadans.

L'ús de l'eina permet fer difusió de la problemàtica de les invasores: el fet que els ciutadans coneguin la problemàtica és un pas per evitar-ne la dispersió involuntària.

Valor en la conscienciació ciutadana i en la gestió de dispersió d'espècies exòtiques invasores

IASTracker permet fer arribar als ciutadans la problemàtica de les espècies exòtiques invasores i ajudar a conscienciar en la no dispersió d'aquestes.

A més, s'obtenen dades d'ubicació de les espècies invasores d'una manera senzilla i que poden ser usades per gestionar la dispersió de les espècies o per programar campanyes d'erradicació, entre altres.





Candidat Ciutadania

MenuMenu

Weconnect Technologies, SL

www.menumenue.cat



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.weconnect.menumenue.app>

<https://apps.apple.com/us/app/menumenue-tu-men%C3%BA-m%C3%A1scercano/id1453522113>

Menús dels restaurants del teu voltant

APP que permet visualitzar els menús del dia dels restaurants del voltant, així com les seves característiques.

Permet la millor comercialització de les ofertes dels restaurants i també del coneixement previ del contingut del menú i les seves característiques (apte per a celíacs, vegans, etc.).

Cada dia hi ha milers de persones que surten a dinar fora sense saber que menjaran fins que arriben al restaurant. Amb Menumenu® es pretén que aquestes persones s'avancin i sàpiguen on anar i què menjaran, així com que puguin triar el tipus de cuina i els productes.

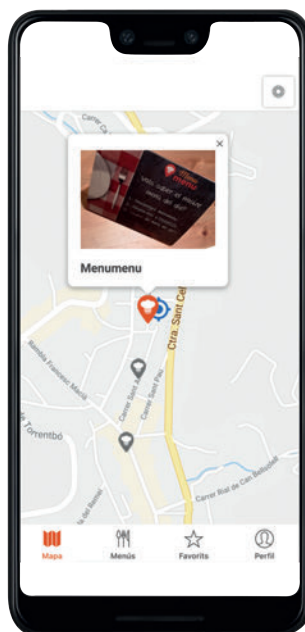
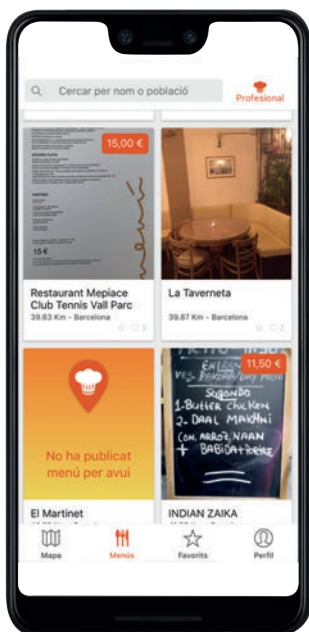
Gràcies als filtres de l'aplicació es poden seleccionar aquells restaurants que ens ofereixen menjar de proximitat, promocionant la gastronomia local amb aliments de qualitat.

Els restaurants podran veure incrementada la seva visibilitat i el nombre de comensals.

Valor i avantatge per als restaurants i per als comensals

Els restaurants guanyen en visibilitat amb les dades del restaurant i el com arribar-hi, es facilita la interacció amb l'usuari i es promociona el comerç local. Permet donar informació en temps real als seus clients o possibles clients, obrint un nou mercat i nous clients, per tant amb augment de la facturació.

Per als comensals, els permet l'accés a les dades a temps real. Una base de dades de bars i restaurants actualitzada. Cobreix la necessitat de saber què i on menjar sense sorpreses, potenciant els menús amb cuina de proximitat.





Candidatura Ciutadania

La Vinya dels Artistes

Ample24, SCCL

www.masblanchijove.com/la-vinya-dels-artistes



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=com.vilAPPProp.cellermasblanchijove>

<https://apps.apple.com/us/app/celler-mas-blanch-i-jov%C3%A9/id1059715915>

Passeja per les vinyes a través de la literatura i la música

Aquesta APP permet passejar per les vinyes a través de la literatura i la música. El visitant pot treure el màxim profit de la passejada, descobrint l'origen i el procés de creació de totes les obres que hi estan exposades, amb menció als artistes que han fet possible aquest projecte.

L'aplicació permet al visitant adaptar-se al ritme i a la necessitat individual de coneixement i interacció. Els propietaris no han d'estar pendents dels visitants, ja que l'app permet fer la ruta sense supervisió.

Es tracta d'un espai obert a l'art en el seu estat pur, entre ceps i oliveres.

Les peces úniques exposades conviuen entre ceps i oliveres. El celler es converteix en el punt culminant d'aquest particular itinerari artístic, última etapa del recorregut que es converteix en una experiència extraordinària per a qualsevol visitant.

Valor per al vi i l'art

L'app permet fer partícip a l'usuari de la fusió entre l'art i el vi, mitjançant el guiatge per un itinerari exterior entre ceps i oliveres i finalitzant en una sala d'exposicions oberta a tothom.

És una manera d'enllaçar subtilment l'art i el vi al territori, deixant com a llegat un patrimoni artístic en el qual l'art és l'element transformador.





Candidatura Ciutadania

DeLaTerra

Jente Beerten



Descàrrega de l'app:

<https://play.google.com/store/apps/details?id=app.delaterra.xyz>

Comprar fruita, verdura, vi i oli d'oliva directament dels agricultors

DeLaTerra és una aplicació que permet trobar pagesos propers que venen directament part de la seva producció, ja sigui fruita, verdures o també productes elaborats com formatge, oli d'oliva i vi.

En no haver-hi intermediaris, els pagesos obtenen un marge de benefici major, incentivant d'aquesta manera el petit i mitjà agricultor. També es podem reservar tastos de vins, formatges i oli d'oliva, on es poden tastar els productes, visitar els conreus i aprendre sobre el procés d'elaboració.

Els agricultors poden vendre els seus productes directament a través de l'aplicació i fer l'entrega a domicili. Els consumidors poden posar-se en contacte directament amb el pagès i anar a buscar els productes a la seva masia.

Poder veure el lloc de conreu i conèixer la persona productora fa ser més conscients de la importància d'aquest treball i de l'entorn.

Els productors no han d'estar pendents dels visitants, ja que l'app permet fer la ruta sense supervisió.

L'aplicació està disponible en diferents idiomes, per facilitar també el consum dels productes de la terra als turistes.

Valor per al productor i per al consumidor

Incrementar la consciència de la importància que té treballar el camp i elaborar productes artesanals, establint contacte entre el consumidor i el productor.

Evitar intermediaris per pagar un preu més just als agricultors.

Comprar productes frescos i de temporada de productors locals i amb possibilitat d'entregues a domicili.





Candidatura Ciutadania

Vinuxapp

Vinuxapp, SCP

www.vinuxapp.com



Descàrrega de l'app:

www.vinuxapp.com

Plataforma d'educació vinícola

Vinux és una app gratuïta d'educació vinícola que ofereix la possibilitat d'aprendre sobre vins d'una manera moderna, divertida i interactiva, tot utilitzant tècniques de *gamification* (ludificació).

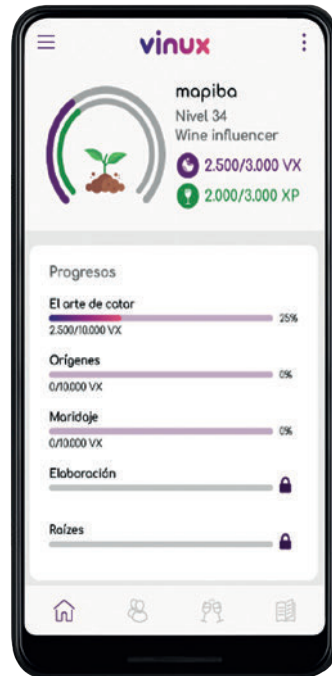
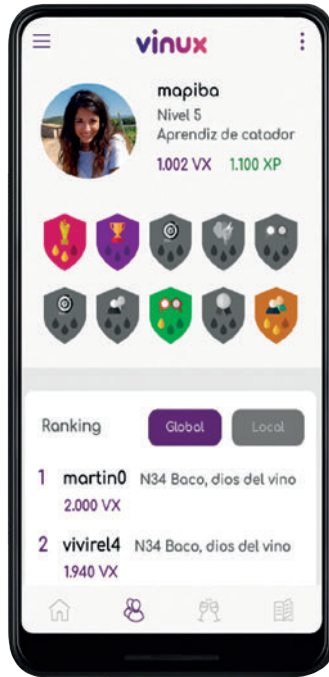
Ofereix cursos de continguts teòrics per començar a familiaritzar-se amb el món dels vins a través d'un joc intuïtiu i fàcil d'utilitzar, en una plataforma moderna i innovadora, on es poden definir reptes personals per anar aprenent al ritme escollit sobre la temàtica desitjada, i que pot ser compartida a través d'un sistema de metes, punts, nivells i títols.

A la part teòrica, s'hi afegeix la part pràctica, ja que Vinux també ofereix la possibilitat de complementar amb un conjunt d'experiències físiques úniques, personalitzades per al nivell de cada usuari, que podrà gaudir de forma individual, amb familiars o amics.

Valor al sector vinícola i enoturístic

Vinux es centra en el sector vinícola (afavorir l'interès i la curiositat en el consum de vins i similars), i també involucra el sector enoturístic, ja que permet oferir als usuaris una experiència completa.

En aquest sentit, la vinculació amb l'usuari és molt més forta, ja que, quan visiten el celler usuaris amb una formació acumulada i coneixement del tema de la visita, aquest vincle afavoreix un tipus de turisme més sostenible i compromès amb el desenvolupament de zones rurals i petites empreses com cellers o petites explotacions, que podrien guanyar visibilitat en el panorama nacional.





Edició:

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

Coordinació i producció:

Maria Josep de Ribot Porta
Imma Malet Prat
Mònica Ysanda Baron

Correcció i assessorament lingüístic:

Joan Ignasi Elias Cruz, Lluís Piqueres Pla

Grafisme i maquetació:

AddVitamines (Grup Time2play, SL)

Dipòsit Legal:

B. 27921-2013

