



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



PREMI A LA
INNOVACIÓ TECNOLÒGICA
AGROALIMENTÀRIA
2010



PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA 2010



Índex

5

Introducció al Premi a
la Innovació Tecnològica
Agroalimentària 2010

6

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

8

Comitè d'Experts

9

Premiats i Nominats

10

Candidats Empresa Agrària

11

Candidats Agroindústria

12

Premiats i Nominats en profunditat

20

Candidats en profunditat
Empresa Agrària

44

Candidats en profunditat
Agroindústria



PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA 2010

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

Premi PITA 2010:

La innovació, una peça estratègica.



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

Es pretén aconseguir referents per al sector agrari pel que fa al procés d'innovació tecnològica i, alhora, incentivar aquestes actuacions entre les empreses agroalimentàries de Catalunya.

El Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural (DAAM) atorga, des de l'any 2001 i de forma ininterrompuda, el Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA). En aquesta edició de 2010, l'esperit amb el qual es va crear continua vigent, és a dir, la voluntat de fomentar i incentivar el fet que les empreses agràries i les agroindústries incorporin innovacions orientades a la millora de la competitivitat i de la sostenibilitat del sector.

Gràcies als processos d'innovació que impulsen els empresaris catalans, el nostre sector agroalimentari és el primer sector industrial de Catalunya i d'Espanya i té un paper estratègic de primer ordre.

El premi PITA, com a element de reconeixement de la innovació que les empreses agràries i les indústries agroalimentàries porten a terme al nostre país, juntament amb la recerca i el desenvolupament (R+D) i la transferència, constitueixen una línia estratègica d'aquest Departament.

Per aquest motiu, amb aquest guardó anual, el DAAM vol distingir i premiar les empreses agràries o les seves entitats associatives i les agroindústries, que hagin introduït en el seu procés productiu elements tecnològics innovadors i hagin obtingut, com a conseqüència d'aquesta introducció, uns resultats beneficiosos per a l'economia, l'ergonomia, la qualitat, la seguretat o la sostenibilitat de les produccions.

Amb el premi PITA es pretén aconseguir referents del procés d'innovació tecnològica i, alhora, incentivar aquestes actuacions entre les empreses agroalimentàries. Volem que el nostre país disposi d'un sector cada vegada més enfortit, capaç de competir en els mercats i de contribuir a la generació d'ocupació, de benestar i d'equilibri territorial.

Des del DAAM, creiem que hem d'apostar d'una manera decidida per la innovació, la recerca, el desenvolupament i la transferència, perquè resulta imprescindible per tal de garantir la competitivitat del sector agroalimentari a Catalunya, i més ara, en aquests moments econòmics difícils.

L'adaptació a aquest nou escenari demana nous projectes i noves iniciatives, que impulsin la modernització de les empreses agroalimentàries. L'objectiu d'aquest procés és poder fer front als nous requeriments dels mercats i dels consumidors, en una economia cada vegada més globalitzada.

Comitè d'Experts

Sr. Domènec Vila i Navarra

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

Sra. Olga Martin i Belloso

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

Sr. Manel López Béjar

Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona - UAB

Sr. Joan Ramon Gispert i Folch

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

Sr. Jose Luis Noguera i Jimenez

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

Sra. Elisabet Cardoner i Martí

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural - DAAM

Sr. Joan Barniol i Garriga

Subdirector Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural - DAAM

Sr. Jaume Sió i Torres

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural - DAAM

Sr. Josep Maria Masses i Tarragó

Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació i Medi Natural - DAAM

Premiats

Premi Empresa Agrària



SAT EDOA 1446 CAT

Producció en un hivernacle de cireres d'alta qualitat fora de temporada, amb comercialització i venda a botigues gourmet d'arreu del món.

Premi Agroindústria



El Pastoret de la Segarra, SL

Nova planta d'elaboració de productes lactis, que diversifica l'oferta de postres.

Nominats

Nominació Empresa Agrària



Sargaire, SL

Explotació de vedells, que ven directament al detall amb la marca Carn Sargaire i que té una sala de desfer i una botiga.

Nominació Agroindústria



Embotits Estamariu, SL

Creació d'una empresa artesana d'embotits i de conserves de muntanya com la donja o la bringuera. Gamma de productes per a celíacs.

Candidats

Empresa Agrària

Albesa Ramadera SL

Control individual de truges (mitjançant un xip electrònic), que ajuda a millorar el benestar animal i la productivitat i en disminueix l'impacte sobre el medi.

Bernau-Herbes de l'Urgell

Producció i comercialització de plantes aromàtiques i medicinals, de manera respectuosa amb el medi ambient.

Carns de Confiança, SL

Producció i comercialització de carn de vedella ecològica

Extrapernil, SA

Nous productes: textures untuoses, on la carn de pernil s'ha fet crema i s'ha barrejat amb fruites i pernil curat amb panses. Reducció del consum de combustibles i millora en la gestió de residus.

Granges Prió, SL

Construcció d'un centre de classificació i d'embalatge i instal·lació d'un equip amb capacitat de classificació de 60.000 ous/hora.

J. Pubilla, SCP

Màquina picadora d'herba de Serrat Trituradoras. Diposita les restes vegetals a la filera dels arbres i crea un jaç protector (mulch), que disminueix l'evaporació.

Lluís Gelis Coronellas

Producció de fesols de la Vall d'en Bas, del camp a la taula, amb assecatge en hivernacle i automatització en la selecció de grans defectuosos.

Magí Pié Galofré

Producció d'horta en hidropònic.

Miquel Àngel Latorre Herrero-Plantasana

Aplicació de productes homeopàtics per controlar plagues i malalties en els cultius.

Miguel Dragó Falcó

Disseny i construcció d'un arreu incorporat a la part davantera del tractor, per segar l'arròs salvatge.

Riera-Villagrasa, SL

Plantes culinàries produïdes de manera ecològica, embolicades amb una bossa amb receptes i consells de cultiu.

TaüllOrgànics, SL

Producció i comercialització de productes cosmètics a partir de cultius ecològics de plantes autòctones.

Candidats

Agroindústria

Agrària Plana de Vic i Secció de Crèdit, SCCL

Reducció de l'excreció de nitrogen del porcí.

Cebes Morano, SL

Línia de pelat industrial de la ceba varietat Figueres, que millora la comercialització i redueix l'impacte ambiental.

Cooperativa del Camp d'Ivars d'Urgell i Secció de Crèdit, SCCL

Disseny d'un sistema de dosificació en continu de medicaments per minimitzar la contaminació creuada en pinsos.

Cucurull Pascual, SA

Gestió de l'adob dels cereals amb dosificació variable de cada microparcel·la a partir d'anàlítica de sòl, d'aerofotografes i de criteris tècnics.

Ebrefruit, SAT

Obtenir fruits cítrics sense residus de productes fosanitaris sobre l'escorça abans de comercialitzar-los, actuant en el camp i en la postrecol·lecció.

Frigorífics Ros, SAU

Creació i comercialització de Freskibo, la marca del peix fresc envasat al buit.

Indústries Juan Busquets Crusat, SA

Primera màquina recollidora i netejadora de garrofes.

La Fageda, SCCL

Producció d'una nova gamma de gelats de llet.

Marlla, SCP

Producció de varietats d'arròs tradicionals adequades a cada plat. Pioners al territori en envasar al buit.

Pinsos Figueras, SA

Programa d'alimentació, que ajusta la quantitat i el tipus de menjar per a cada etapa de producció del porcí. Es redueix la proporció de nitrogen de les dejeccions.



Raó Social: **SAT EDOA 1446 CAT**

Innovació: Producció en un hivernacle de cireres d'alta qualitat fora de temporada, amb comercialització i venda a botigues gourmet d'arreu del món.

President: Arcadi Calderó

Adreça: Carrer Sant Isidre, 2, 25113 Sucs (Lleida).

Telèfon: 687 804 022

Cireres al març

Edoa ha desenvolupat una tècnica productiva de cireres en un hivernacle calefaccionat, per tal de produir cireres del 5 de març al 20 d'abril, quan comença la recollida de la cirera convencional. El Butlletí Oficial de la Propietat Industrial ja ha publicat la concessió de la patent. Les seves cireres, que fan fins a 32 mil·límetres, són les més cares del món. Treballa amb diferents varietats. Les cireres comercialitzades a Rússia són de la varietat Chelan, que té un punt d'acidesa, i les destinades a la resta d'Europa, són més dolces i cruixents, com la Brooks o la Taiton. Arcadi Calderó, el president de la SAT, assegurava, en la primera campanya de comercialització, que el projecte era il·lusionador perquè, tot i que pugui semblar que tot està inventat, el sector agrari té molt camí encara per recórrer. L'empresa investiga traslladar a altres fruites els resultats de les cireres.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Edoa ven les seves cireres més grans a 1,3 euros la peça. La investigació ha aconseguit bones vendes per a l'empresa, ha situat la producció fructícola de Lleida en els titulars de la premsa internacional i ha contribuït al prestigi de l'agricultura catalana. Ha innovat també en la campanya de comercialització. El seu primer quilo el subhasta a l'Ebay. En la darrera campanya, un britànic va pagar 1.040 euros pel primer quilo, que l'empresa destina a l'Organització No Governamental (ONG) Clic Sargen d'Escòcia, que es dedica a l'assistència emocional dels nens que pateixen càncer.

A més de rendibilitzar el treball, la família ha creat dos llocs d'ocupació. Els treballadors combinen el treball de l'obrador amb el del mercat.

Trajectòria de l'empresa

Cherries Glamour, la marca amb què Edoa ven les seves cireres primerenques, va néixer amb la il·lusió d'Òscar Ortiz, Arcadi Calderó, Eduard Rosell i David Satre, quatre companys d'una empresa de fruita de Fraga (Osca). Van arrendar 5.000 metres quadrats a la família d'Òscar Ortiz a Sucs. Quan van començar a tenir resultats i feia falta liquiditat, van entrar Juan Antonio Ruiz Osmá, propietari d'una central de fruites a Bilbao, i el seu fill Gorka Ruiz Torres. L'empresa pretenia aprofitar el model de la maduixa d'Almeria, però buscant sabors intensos.

Com a SAT Edoa, va néixer el 3 de desembre del 2001 en el primer hivernacle a Sucs. El 2007, l'empresa va inaugurar les noves instal·lacions a Almacelles, de 30.000 metres quadrats. Entre els seus clients es troben Harrods, Galeries Lafayette, les botigues gourmet d'El Corte Inglés i fruiteries especialitzades de Moscou, Milà, París, Roma, Brussel·les, Amsterdam, Zuric, Hong Kong o els Emirats Àrabs. L'empresa ha estat nominada per la cadena britànica Tesco per al premi Grower of the Year Award.



Raó Social: **El Pastoret de la Segarra, SL**

Innovació: Nova planta d'elaboració de productes lactis, que diversifica l'oferta de postres.

Gerent: Xavier Pont Morros

Adreça: Ctra. Sant Guim de Freixenet, s/n, 25270 Sant Guim de Freixenet (Lleida).

Telèfon: 973 556 039

Iogurts artesanals amb fruita

El Pastoret de la Segarra ha invertit més de 6 milions d'euros en la seva nova planta de Sant Guim de Freixenet, on està elaborant la seva nova gamma de postres. Capricis de iogurt, que combinen de forma original i en tres capes els iogurts tipus grec amb salses, mermelades i trossos de fruita. L'empresa es considera pionera a l'Estat espanyol en el desenvolupament de postres lactis que incorporen fruita fresca. La seva gamma de productes inclou també cremes de iogurts naturals de textura cremosa i sabor poc àcid; mató, el seu producte més tradicional; formatge fresc, elaborat seguint la tradició (segueix posant la pasta en motlles per deixar sortir el sèrum a poc a poc); formatge curat i pastissos de formatge.

En el camp de la seguretat alimentària, El Pastoret proposa una millora significativa: s'eviten errors humans en la manipulació, perquè disposa d'un procés automatitzat amb un control, que es fa de forma visual i tàctil, sobre una pantalla situada fora de les instal·lacions. Els sistemes de control no permeten omplir un tanc de llet, si els processos de neteja i de desinfecció previs no estan completament finalitzats.

Beneficis de la incorporació de la innovació

L'empresa ha multiplicat la seva capacitat per set i ha diversificat la producció, cosa que li genera un augment de les vendes a Espanya i al mercat internacional. Les noves instal·lacions del tractament de la llet permeten a la companyia adaptar-se fàcilment a les noves formulacions de productes del mercat. Les inversions també milloren la seguretat laboral, en disposar de tractaments del tot automatitzats. Pel que fa al medi ambient, la nova maquinària ha estat seleccionada tenint en compte criteris energètics respecte al consum. A més, l'empresa té una planta depuradora de tractament biològic de l'aigua, d'una capacitat de cinquanta metres cúbics al dia i preparada per abocar directament a la llera pública.

Trajectòria de l'empresa

El Pastoret nasqué a Freixenet l'any 1992. Quasi vint anys després dels inicis en una petita formatgeria, El Pastoret de la Segarra, té una planta acabada d'estrenar a la població veïna de Sant Guim de Freixenet i compra la llet de vaca i de cabra a productors propers. Conserva els sistemes tradicionals a l'hora d'elaborar els lactis que l'han fet mereixedora del distintiu Empresa Tradicional Alimentària de la Generalitat.

Amb les noves instal·lacions, el Sr. Pont, gerent de l'empresa, vol obrir un nou període en la planta, en què organitzarà visites guiades, dirigides sobretot als col·legis. En aquestes visites hi haurà degustacions, on s'ensenyarà com s'elaboren els productes, a més de formatges i iogurts; també, pastissos de formatge i flam i codonyat. Així mateix, l'empresa treballa amb formatges ratllats per a pizzes, que ven directament a l'hostaleria.

La societat té participacions de companyies considerades empreses del grup i associats. Té el 50% del capital de l'empresa de formatge ratllat Pastocomp, de Sant Guim de Freixenet.



Raó Social: Sargaire, SL

Innovació: Explotació de vedells, que ven directament al detall amb la marca Carn Sargaire i que té una sala de desfer i una botiga.

Socis: Jaume Capdevila i Josefina Cèlia Cebollero

Adreça: Torre Sargaire, 25100 Almacelles, (Lleida).

Telèfon: 973 740 165 / 639 019 693

Carn Sargaire, vedells de la granja a la taula

La família Capdevila cultiva el cereal i el farratge, amb què alimenta els vedells que compra, a les pastures on les mares els alleten. En les seves carns s'aprecien les millores en l'àcid linoleic conjugat (CLA), en els àcids grassos saturats i en les relacions entre omega-6 i omega-3. Carn Sargaire ha tancat el cicle en obrir una botiga a la mateixa explotació, on venen la carn de les seves vedelles, que sacrifiquen en un escorxador proper. Té un conveni de col·laboració amb la Universitat de Lleida, per anar estudiant la composició de la carn, a partir d'anar millorant l'alimentació de les seves vedelles. Ja ha aconseguit millores, baixant les ingestes de farratges omega-6 i augmentant-ne les d'omega-3.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Els Capdevila Cebollero han aconseguit deixar a casa el valor afegit de les seves vedelles, en apropar a les botigues i als restaurants els seus bistecs. En només dos anys, s'han fet una posició en el mercat i tot el treball es queda a casa. Els consumidors també se'n beneficien, ja que poden comprar sense intermediaris. En haver centrat la seva producció agrícola en un radi de 8 quilòmetres, d'on surten tots els aliments per al bestiar (tret de les vitamines i dels minerals), n'eviten el transport i la manipulació i, en conseqüència, la gran contaminació que, de vegades, generen aquests processos. Com que crien els seus animals amb farratges, les carns promouen l'alimentació saludable, ja que tenen més àcids grassos omega 3, CLA i àcids grassos insaturats, en comparació amb els engreixats amb pinso i farratge.

Trajectòria de l'empresa

Carn Sargaire és el fruit d'una família dedicada tota la vida a la agricultura i a la ramaderia. Els pares, Jaume Capdevila i Josefina Cèlia Cebollero, i els seus quatre fills han aconseguit tancar el famós cercle de la producció. Conreen 115 hectàrees de terra per produir farratge i cereal i alimentar els vedells que compren, a les pastures on són alletats per les mares, i així aconsegueixen una alimentació natural. Envasen al buit i les seves bosses tenen un pes mitjà de 300 grams, per tal de fer-ne més pràctica la utilització. Tenen una web: www.carnsargaire.com. La seva carn, conta Jordi Capdvila, un dels fills, "té un tractament especial. La maduren durant set dies i la venen filetejada i envasada al buit". Ofereixen, als seus clients, transparència i confiança. Des de la botiga, es pot observar com es treballa en l'obrador i veure la preparació de les peces, el filetejat, l'embossament i l'etiquetatge. Els més curiosos poden visitar les vedelles.



Raó Social: Embotits Estamariu, SL

Innovació: Creació d'una empresa artesana d'embotits i de conserves de muntanya com la donja o la bringuera. Gamma de productes per a celíacs.

Gerent: Jordi Planes Bastida

Adreça: Polígon industrial La Seu C/ B, NAU 16, 25700 La Seu d'Urgell (Lleida).

Telèfon: 973 351 982

Embotits de muntanya per a celíacs, diabètics i al·lèrgics

Embotits Estamariu ha recuperat productes i menjars originals de l'Alt Urgell i Andorra i ha creat noves especialitats. Els seus embotits, els seus plats cuinats i les seves conserves sense additius són aptes per a celíacs i diabètics. La donja, feta amb la papada del porc, és l'embotit que més agrada. La bringuera, les conserves de porc confitades, el pa de fetge, la botifarra de freixures són alguns dels productes de muntanya que Embotits Estamariu ha adaptat a les tecnologies i a la gastronomia del segle XXI. Ha llançat una línia de cuina en envàs individual, amb una vida de 45 a 90 dies, i una altra d'etiquetatge i embalatge, per donar un aire més gurmè als seus embotits. Ven plats cuinats amb la marca Sentis de cuina, amb sabor de muntanya com el trinxat de col, la patata amb donja, les patates emmascarades amb botifarra negra o la tripa de vedella amb ceps.

La seva darrera innovació és la gamma de productes aptes per a al·lèrgics als lactis, als fruits secs, a alguns tipus de fruita o a les verdures.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Embotits Estamariu, empresa a què la revista Descobrir Catalunya ha inclòs en el seu reportatge "Arqueòlogos del gust", ha aconseguit col·locar en el mercat productes que, fins fa uns anys, només s'elaboraven de forma casolana i arribaven a molt poques botigues del Pirineu.

A més de crear nou llocs de treball, l'empresa ha aportat el seu òbol al turisme de la zona, ja que n'ha incorporat la innovació a la restauració i a les botigues especialitzades.

Les racions individuals amplien el seu mercat en un temps, en què les famílies són cada cop més petites i comprar embotits grossos és poc atractiu.

Un dels beneficis més grans, independentment de la millora del seu compte de resultats, el troben els consumidors amb limitacions, com ara els celíacs o els diabètics. Per això, l'empresa ha fet un gran esforç en l'etiquetatge.

Trajectòria de l'empresa

Jordi Planes és un jove empresari nascut a Barcelona i criat a Estamariu i a Andorra, que ha combinat el negoci dels embotits amb l'hostaleria en el restaurant i l'hotel familiar Cal Teixidó i en la posada en marxa del restaurant del Club de Golf Aravel. L'any 2002 va deixar Cal Teixidó, per tal de dedicar-se plenament a l'elaboració d'embotits autòctons i va crear un obrador, que va ser l'embrió d'Embotits Estamariu el 2004. Ha estat sempre un innovador. La seva empresa fou, l'any 2005, la primera indústria elaboradora de conserves cuinades que va signar amb la Generalitat, l'anomenat pacte del celíac i del diabètic. L'any següent, la Diputació de Lleida li va lliurar el premi a la millor empresa emprenedora agroalimentària. A més de ser un referent en el Pirineu i a Catalunya, té un gran mercat a Sevilla, a Madrid i a d'altres països, com Holanda, Bèlgica o Finlàndia.

Jordi Planes ja s'ha fet un nom en la gastronomia catalana. Ha participat en una llarga llista de trobades, com Barcelona Degusta, la fira de Sant Ermenegol de la Seu d'Urgell, la fira de Barruera, Alimentària o la sala d'exposicions agroalimentària, organitzada per la Cambra de Comerç de Lleida, a Helsinki.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: Albesa Ramadera SL

Innovació: Control individual de truges (mitjançant un xip electrònic), que ajuda a millorar el benestar animal i la productivitat i en disminueix l'impacte sobre el medi.

Socis: Joan Sanmartín, Salvador Serra i Cristina Serra

Adreça: C/ Nou, 15, 25134 La Portella (Lleida).

Telèfon: 973 727 333

Control individual de truges amb xips

Albesa Ramadera ha implantat el control individual de truges (mitjançant un xip electrònic) amb una xarxa d'ordinadors, que controlen tota la producció, des de l'alimentació fins a les condicions ambientals. Té capacitat per a més de 2.000 mares. Les truges es crien en grup entre les quatre setmanes següents al cobriment i els set dies anteriors al part. Cada animal va identificat amb un xip i deambula en semilibertat per habitacles mig comunicats.

La granja compta amb un sistema d'alimentació líquida, que li permet automatitzar el subministrament i la presa de dades. El xip explotació duu un exhaustiu control del consum, del pes, dels parts, del nombre de nascuts vius deslletats per millorar-ne la productivitat. Amb una capacitat per a 4.000 reproductores, Albesa Ramadera és quelcom més que una granja. Té un contracte de col·laboració amb la Universitat de Lleida (UdL) per oferir classes als alumnes del Màster de sanitat i producció porcina impartides per la Universitat de Lleida, la Universitat Autònoma de Barcelona i la Universidad Complutense de Madrid. També rep alumnes de Brasil: un d'ells serà el gerent d'una explotació brasilera construïda clonant la lleidatana. No es l'única. Ja ha estat construïda una altra rèplica de la granja a Zamora. L'explotació, que ja s'està ampliant, ha estat dissenyada complint la normativa de benestar animal, que entrarà en vigor l'any 2013. Té una nau de 4.049 metres

dedicada a la gestació i al cobriment, una altra, de 2.933 metres, dedicada a paridores i, una altra, de prop de 1.000 metres, dedicada a la reposició i a la quarantena. Les instal·lacions acullen també les oficines, una casa del guarda, un edifici de tractament d'aigües i una bassa de purins.

Beneficis de la incorporació de la innovació

L'explotació permet un control individualitzat de l'alimentació i de l'evolució diària de cada animal. El benestar tecnològic, segons l'empresa, té una bona repercussió en els parts: duren menys, neixen menys porcs morts, els garrins pesen més i la camada és uniforme. A més a més, la possibilitat de fer exercici durant la gestació millora la vida productiva de la verra.

La innovació estalvia energia, millora la qualitat de l'aire (en treballar amb temperatures més baixes, aconseguix una concepció més senzilla de les instal·lacions), professionalitza la gestió i necessita menys treballadors. L'empresa assegura que, tot i que els costos d'implantació són lleugerament superiors a d'altres sistemes, el balanç general es compensa amb l'estalvi de mà d'obra i amb la reducció del nombre de gàbies.

Trajectòria de l'empresa

Albesa Ramadera és una empresa jove impulsada pel veterinari Joan Sanmartí i els germans Salvador Serra i Cristina Serra. Joan Sanmartí lidera des del 1996 una assessoria veterinària especialitzada en empreses de porcí: Optimal Pork Production, que disposa d'especialistes en maneig, genètica, alimentació, instal·lacions, informàtica i patologia. També va crear una empresa de productes veterinaris, Infoporc, amb la qual ha construït o modificat més de 300 granges a Espanya. Aquesta experiència és al darrere del projecte que, l'any 2009, li permeté començar a aixecar Albesa Ramadera. Per als socis, l'explotació és un aparador internacional de granges de benestar animal tecnològic.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: **Bernau-Herbes de l'Urgell**

Innovació: Producció i comercialització de plantes aromàtiques i medicinals, de manera respectuosa amb el medi ambient.

Soci administrador: Fèlix de Pedro Arasa

Adreça: El Molí, 25218 Fonolleres (Lleida).

Telèfon: 619 949 907

Plantes aromàtiques en terres de cereal

Bernau-Herbes de l'Urgell ha reconvertit terres de cereal en una petita indústria. Va començar canviant les finques de cereal per terreny de plantes aromàtiques i medicinals, que venia a majoristes. Ara elabora mels, algunes tant originals com la d'alfals. També comercialitza plantes per a cuina, herbes per a cargols, per a pasta o per a amanides, o herbes per condimentar, com ara comí, orenga o julivert. En la seva gamma de productes, hi inclou codonyat, fruits secs, suc de poma, a més de vinagres i olis aromatitzats. Ha obert una botiga a Cervera i s'ha fet un forat, amb marca a l'aparador, en botigues del sector de poblacions com Terrassa o Arenys de Mar. La darrera obertura és la de Sant Carles de la Ràpita.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Isidre Balcells i Fèlix de Pedro Arasa han aconseguit més rendibilitat en les seves finques i també continuar vivint del sector agrícola. Els agrada dir que la seva missió és produir productes de la Segarra i de l'Urgell, satisfer els gustos de determinats consumidors i passar-s'ho bé amb el treball que fan. Ofereixen productes de les comarques de Lleida elaborats de manera tradicional, amb l'objectiu d'assegurar-se el futur econòmic i passar-s'ho bé.

Trajectòria de l'empresa

Els dos socis van començar la seva aventura plantant sàlvia, menta, espígol, coriandre, card beneit, farigola, romaní, pimpinella, valeriana, equinàcia i melissa. L'empresa recorda els anys transcorreguts entre 2002 i 2005 com la seva particular travessa del desert, temps en què venien a majoristes tota la producció. L'inici de la transformació i la incorporació, l'any 2009, d'Eva Segura com a directora comercial, ha canviat els resultats de l'empresa. A les seves botigues, s'hi estan afegint els acords amb establiments col·laboradors per vendre les plantes medicinals, les infusions, les mels, els olis i els productes de fitoteràpia i els aliments naturals i ecològics. En el seu cas, menys és més. El valor afegit els ha permès reduir la superfície de quinze a tres hectàrees. Menys terra i millor aprofitada.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: **Carns de Confiança, SL**

Innovació: Producció i comercialització de carn de vedella ecològica

Socis: Enric Camprubí i Raimon Camprubí

Adreça: Pompeu Fabra, 8-10, àtic, 17530 Campdevànol (Girona).

Telèfon: 667 547 724 / 670 836 646

Carns de Confiança, de les muntanyes del Ripollès a la taula

Els germans Enric Camprubí i Raimon Camprubí, de 25 i 27 anys, es van embarcar fa cinc anys en vendre carn ecològica amb la marca Pirinat. Tenen una explotació agrària de 100 vaques de la raça autòctona bruna dels Pirineus, que pasturen a les muntanyes. Han instal·lat un obrador i una sala de desfer. Engreixen els animals, els sacrifiquen i, en la sala de desfer, els filetegen i envasen al buit, per distribuir-los al consumidor final. Del camp a la taula. Duen els seus lots, casa per casa, a les famílies. També distribueixen la seva carn ecològica a restaurants d'alta cuina, a col·legis i a botigues especialitzades. A la sala de desfer, desfan també corder i pollastre de productors de la zona. Per augmentar les vendes, han creat una pàgina web i han adquirit una nova furgoneta frigorífica.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La sala de desfer ha permès als germans Camprubí entrar a les escoles i donar servei de maquila a ramaders del Ripollès i de les comarques veïnes, que també tenen interès a comercialitzar directament els seus vedells i xais. En comercialitzar carn de vedells de 180 quilos, que s'han alimentat només de llet i de pastures de les muntanyes, la seva producció és molt apreciada en l'alta cuina. Com que ho fan tot a casa, ofereixen als clients lots personalitzats. Reparteixen per tot Catalunya sense intermediaris i admeten visites a l'explotació i a la sala de desfer. Hi han passat estudiants universitaris, escoles i associacions de ramaders.

Trajectòria de l'empresa

Carns de Confiança té més vida per davant que trajectòria. Enric Camprubí, enginyer tècnic agrícola, i Raimon Camprubí, diplomad en dietètica i nutrició humana, han donat una empenta a l'agricultura i a la ramaderia de la comarca, en permetre que els productors de la zona puguin optar a quedar-se amb part del valor afegit del seu bestiar. Des de la construcció de la sala de desfer, l'empresa ha duplicat la seva facturació anual. La publicació de la seva web, www.pirinat.cat, els ha permès augmentar les vendes un 20%. L'any 2010 va rebre el guardó de l'emprenedoria en els Premis Ripollès Líders.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: Extrapernil, SA

Innovació: Nous productes: textures untuoses, on la carn de pernil s'ha fet crema i s'ha barrejat amb fruites i pernil curat amb panses. Reducció del consum de combustibles i millora en la gestió de residus.

Gerent: Núria Vilacís

Adreça: Passeig de la Generalitat, 69, 08500 Vic (Barcelona).

Telèfon: 938 850 916

Pernil curat amb panses i noves textures

Pensant en aquells que busquen aliments d'alta qualitat i de baix contingut calòric i saborós, Extrapernil ha tret al mercat les seves textures per a l'aperitiu, per al berenar o per a l'esmorzar: textura de pernil cuit amb poma, amb figa, amb vi i albercoc i textura de pernil cuit clàssica amb quatre varietats. Amb la marca de sempre, Erre de Vic, l'empresa ofereix també pernil cuit amb panses. La seva composició és un 82% de pernil desossat de porc, un 9% de panses, sal, dextrosa de blat de moro, estabilitzador, gelificant, antioxidant, conservador i preparat aromàtic d'espècies. La companyia ha implantat un nou procés d'altres pressions, amb la finalitat de millorar la qualitat de les sobres de llescament i d'assegurar que el consumidor podrà gaudir del producte, com si fos acabat de tallar.

Per reduir el consum de combustibles líquids, ha renovat l'aïllant de les canonades de vapor i ha redistribuït la cocció i, per reduir l'aigua, ha canviat les embocadures de les llances d'aigua a pressió. Ha innovat també en la gestió de residus, apostant per l'embalatge reutilitzable.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Pensant en aquells que busquen aliments d'alta qualitat i de baix contingut calòric i saborós, Extrapernil ha tret al mercat les seves textures per a l'aperitiu, per al berenar o per a l'esmorzar: textura de pernil cuit amb poma, amb figa, amb vi i albercoc i textura de pernil cuit clàssica amb quatre varietats. Amb la marca de sempre, Erre de Vic, l'empresa ofereix també pernil cuit amb panses. La seva composició és un 82% de pernil desossat de porc, un 9% de panses, sal, dextrosa de blat de moro, estabilitzador, gelificant, antioxidant, conservador i preparat aromàtic d'espècies. La companyia ha implantat un nou procés d'altres pressions, amb la finalitat de millorar la qualitat de les sobres de llescament i d'assegurar que el consumidor podrà gaudir del producte, com si fos acabat de tallar.

Per reduir el consum de combustibles líquids, ha renovat l'aïllant de les canonades de vapor i ha redistribuït la cocció i, per reduir l'aigua, ha canviat les embocadures de les llances d'aigua a pressió. Ha innovat també en la gestió de residus, apostant per l'embalatge reutilitzable.

Trajectòria de l'empresa

Josep Vilacís Argila impulsà Extrapernil l'any 1952. Va ser un dels fundadors, el 1979, de l'Associació Catalana de les Ciències de l'Alimentació, vinculada a la Unión de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de España i a l'Institute of Food Technologists dels Estats Units. L'empresa està gestionada per la segona generació de la família.

Al gener del 2008, Cuits Erre de Vic aconseguí que la Unió Europea li concedís el segell ecològic confirmat pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE), per al Pernil Cuit-Curat d'Erre de Vic. Fou una de les primeres empreses catalanes del sector carni en obtenir el segell.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: **Granges Prió, SL**

Innovació: Construcció d'un centre de classificació i d'embalatge i instal·lació d'un equip amb capacitat de classificació de 60.000 ous/hora

Administrador: Jaume Prió Colom

Adreça: Avinguda Catalunya, 54153 Els Garidells (Tarragona).

Telèfon: 977 610 351 / 670 035 290

60.000 ous per hora

Granges Prió ha instal·lat una nova màquina classificadora de gamma alta amb capacitat per classificar 60.000 ous per hora. Amb deu línies d'envasament i apiladors automàtics, està controlada per un programari que permet una classificació precisa de les diferents categories, per pes, i per diferents envasos, tant de cartó com de safata de 6, 10, 12 o 20 ous. La màquina informa sobre qualsevol incidència i permet d'obtenir informació de quantitats i de mides, que s'estan envasant, en temps real. Amb un sistema acústic alerta de l'existència d'ous trencats o amb fissures, per molt petites que siguin, i els trasllada a una altra línia de classificació per evitar que la resta s'embrutin. També permet d'imprimir la data de caducitat i d'assenyalar i d'apartar els que estan bruts o tacats.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La nova classificadora triplica la capacitat de classificar. La velocitat a què classifica ha permès de reduir el temps que la família dedica al treball. Però no només és més ràpida, també evita errors, perquè molts processos ja són automàtics i estan predefinits per la màquina. La inversió ha millorat el control sobre els processos. L'empresa té, en tot moment, informació del producte que ha d'envasar, estadístiques i dades comparatives. D'aquesta manera, té més control sobre la productivitat.

El sistema permet, a través de la impressió directa en l'ou, de conèixer la traçabilitat i de millorar el servei, ja que facilita la classificació en la infinitat de tipus d'envasos que exigeix el mercat. En definitiva, ofereix beneficis econòmics, tècnics, de seguretat laboral i ambientals.

Trajectòria de l'empresa

Granja Prió és un negoci familiar dedicat a la producció, a la distribució i a la venda d'ous, que va fundar Jaume Prió Sabaté i que ara continuen els seus quatre fills. El relleu generacional va fer necessari professionalitzar l'explotació, per tal que fos rendible. Té 150.000 gallines ponedores i una capacitat per a 72.000 polletes de recia. Per alimentar-los, els Prió adquireixen les matèries primeres i elaboren el pinso en la fàbrica mateixa.

El pare va començar el negoci, venent tota la seva producció en els mercats centrals. Ara, els seus fills venen en botigues i en supermercats.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: J. Pubilla, SCP

Innovació: Màquina picadora d'herba de Serrat Trituradoras. Diposita les restes vegetals a la filera dels arbres i crea un jaç protector (mulch), que disminueix l'evaporació.

Propietari: Ismael Charles Dolcet

Adreça: C / Enric Granados, 4, 25180 Alcarràs (Lleida).

Telèfon: 696 585 612

Picadora d'herba que reparteix les restes vegetals en la filera de fruiters

Ismael Charles ha instal·lat l'equip de Serrat Trituradoras en la seva finca. Talla, recull l'herba dels carrers i la diposita entre els troncs dels arbres fruiters, per estalviar herbicides i reduir el consum d'aigua. En una sola passada, i a la velocitat habitual, la trituradora Evolución Green és capaç de tallar i llençar l'herba a la base dels troncs dels fruiters o vinyes, sense cap cost addicional en temps, i de crear un jaç protector (mulch). D'aquesta manera, es dificulta el creixement de les males herbes i es redueixen les pèrdues per evaporació de l'aigua de reg.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Gràcies al jaç protector, que produeix l'herba sobre la filera d'arbres, Ismael Charles aconsegueix que les males herbes no tornin a brotar amb facilitat, ja que talla la funció clorofil·lica. Estalvia entre un 25% i un 30% d'aigua, perquè l'evaporació és menor i millora l'alimentació dels arbres, ja que aporta matèria orgànica a les files. I encara té més avantatges. L'aplicació de fem a la filera dels arbres se simplifica al mateix temps que es perfecciona. Es pot aplicar al mig de la filera per triturar-lo i dipositar-lo a la línia després.

Trajectòria de l'empresa

J. Pubilla és una explotació familiar, que gestiona Ismael Charles Dolcet i el seu pare. Tots dos cultiven unes catorze hectàrees d'arbres fruiters. Es dediquen a la fruita d'os (préssec i nectarina), i la comercialitzen a través de la cooperativa local Frutis de Ponent.

Han aprofitat els plans de reconversió de fruiters del Departament d'Agricultura, per renovar part de les seves plantacions i buscar varietats més primerenques que els consumidors demanin més.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: Lluís Gelis Coronellas

Innovació: Producció de fesols de la Vall d'en Bas, del camp a la taula, amb assecatge en hivernacle i automatització en la selecció de grans defectuosos.

Propietari: Lluís Gelis Coronellas

Adreça: Joan Maragall, 17, Sant Esteve d'en Bas, 17176 La Vall d'en Bas (Girona).

Telèfon: 972 690 255

Fesols del camp a la taula

Lluís Gelis ha innovat en tot el procés productiu, des de la reconversió varietal fins a la presentació del producte. Ha obtingut noves llavors. L'any 1987, quan va començar, l'única varietat de fesols era la tavella brisa, de cicle llarg. Ara, ja té llavors de cicle curt, cosa que li permet programar-ne la sembra entre abril i juliol. Ha incorporat maquinària nova: un adaptador d'un subsolador a una màquina de plantar canyes, que s'utilitzen com a perxells de plantes de fesols de ganxet, per arrencar, batre i seleccionar.

L'empresa agrària, que comercialitza la seva producció de manera directa, va construir hivernacles per assecar els fesols, concretament va adaptar els hivernacles que es feien servir per assecar tabac a Andorra. Així mateix, va construir una cambra de congelació per esterilitzar els grans i no fer servir productes químics, com feia fins no fa gaires anys. Amb les seves mesures d'estalvi d'aigua als conreus, ha aconseguit un estalvi del 60%.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Tota aquesta tasca de millora de varietats, de procediments, d'adaptació de la maquinària i l'aventura de la transformació i la comercialització, han servit perquè la masia Can Guidic segueixi produint fesols. El seu nom és també la seva marca.

La programació de la sembra de dues hectàrees cada 15 dies entre l'abril i el juliol, li permet allargar la temporada, repartint el treball i els riscos de les inclemències del temps. La màquina de plantar canyes permet plantar-ne 2.000 en una hora, abans, en plantava 3.000 en una setmana.

Trajectòria de l'empresa

Lluís Gelis (Sant Esteve d'en Bas, 1962) va deixar el negoci de la carnisseria, per fer-se càrrec de l'explotació agrària, quan va morir el seu pare. Era l'any 1986 i els ingressos sortien majoritàriament del conreu del blat de moro. Ara, cultiva, transforma i comercialitza els seus llegums.

En sec, comercialitza en botigues, restaurants i particulars de la comarca de la Garrotxa, en sacs de 5 a 50 quilos. La venda de fesols en sec va a la baixa, ja que pocs consumidors tenen temps per coure fesols. Amb la línia en cuit instal·lada l'octubre del 2009, la va encertar. A més a més dels fesols petits i del ganxet, ven cigrons, llenties i fesols banyolins.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: **Magí Pié Galofré**

Innovació: Producció d'horta en hidropònic.

Propietari: Magí Pié Galofré

Adreça: Portal, 9, 43884 Bonastre (Tarragona).

Telèfon: 696 885 708

Reciclar el 100% de l'aigua a l'hivernacle

L'explotació de tomàquets de Magí Pié Galofré és el primer hivernacle que recicla el 100% de l'aigua. N'ha renovat les instal·lacions per estalviar adob, aigua i energia. N'ha millorat la motorització i el control de tot el que passa a dins. És un hivernacle de cultiu hidropònic, bàsicament amb llana de roca. Controla les temperatures, els regs i les alarmes en un ordinador central connectat a Internet. Té reg per safata de drenatge. Mitjançant unes safates col·locades als hivernacles, es recull l'aigua que drenen. La reutilització d'aquesta aigua drenada permet un estalvi important d'aigua, adob i energia (de bombeig del pou). L'aigua drenada té un contingut elevat d'adob.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La renovació del regadiu ha suposat un estalvi en adobs de 2.775 euros, amb un càlcul de 1.555 quilos. A aquesta xifra, se li sumen els 475 euros que deixa de gastar en electricitat. Pel que fa a l'aigua, en el darrer any, la finca ha gastat 2.130.000 litres, la mateixa quantitat que ha estalviat. I no només ha estalviat l'aigua, sinó que ha recuperat adob suficient per fertilitzar. La motorització facilita el maneig amb alertes i amb la connexió via Internet, per resoldre qualsevol complicació que pugui produir-se a la plantació.

Trajectòria de l'empresa

Magí Pié Galofré va canviar els arbres fruiters per l'horticultura, un negoci amb què ha creat set llocs de treball i mitjançant el qual comercialitza tomàquet de qualitat i amb marca, Cal Magí, i segell de producció integrada. Del seu hivernacle surten cada any al voltant de 200.000 quilos de tomàquet, la major part dels quals són de les varietats cor de bou, Raf i Montserrat.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: Miguel Dragó Falcó

Innovació: Disseny i construcció d'un arreu incorporat a la part davantera del tractor, per segar l'arròs salvatge.

Propietari: Miguel Dragó Falcó

Adreça: C/ Ruiz de Alda, 21, àtic, 1r-1a, 43870 Amposta (Tarragona).

Telèfon: 656 867 929

Astúcia contra l'arròs salvatge

Miquel Dragó Falcó va dissenyar una màquina, que va incorporar a la part davantera del tractor, per segar l'arròs salvatge, que és més alt que el comercial. És com una recol·lectora simplificada: Té una barra de tall, una part de recollida i una conducció a un punt mitjançant un vis sense fi, dos molins que trituren tot el que entra, i dues sortides per les quals l'arròs triturat torna al camp. La barra té 11 metres. L'agricultor ha hagut de rectificar el seu pla inicial i substituir el tractor que havia comprat en un primer moment, perquè la seva innovació necessita un tractor amb la caixa de canvis més lenta. Entra a les finques uns deu dies abans de recol·lectar l'arròs convencional, aprofitant que el salvatge madura abans.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La màquina permet a l'explotació reduir la mà d'obra de l'eliminació de l'arròs sense utilitzar cap producte. En moltes ocasions és difícil trobar persones per treballar a les finques, que estiguin acostumades a aquest treball i que hi tinguin la destresa suficient.

Són molts els camps que estan infectats. Alguns experts situen les pèrdues de les collites, en algunes campanyes, en el 40%. L'invent de Miquel Dragó ha estat aprofitat per alguns dels seus amics. No té intenció de treballar per a tercers, tret que els seus camps estiguin lliures.

Trajectòria de l'empresa

Miquel Dragó Falcó és un agricultor jubilat i és també mecànic. Per això, ha fabricat per a la seva explotació molts estris per llaurar. Ara ha creat una societat limitada amb el seu fill Josep Maria Dragó, que s'anomena Agrícola Dragó. La nova societat gestiona unes quatre-centes hectàrees d'arròs, entre pròpies i arrendades. Ha dissenyat aquesta màquina, que no afecta el medi ambient, perquè no és partidari dels productes químics. És partidari de limitar-ne l'ús als casos inevitables. Considera que, en les zones del Parc Natural, s'hi haurien d'evitar.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: Miquel Àngel Latorre Herrero-Plantasana

Innovació: Aplicació de productes homeopàtics per controlar plagues i malalties en els cultius.

Propietari: Miquel Àngel Latorre Herrero

Adreça: Av. Doctor Ferran, 88, 4t-2a , 43540 Sant Carles de la Ràpita (Tarragona).

Telèfon: 691 834 232

Tractament de plagues en cultius amb homeopatia

Miquel Àngel Latorre aplica a les plantes la medicina homeopàtica, que ell va conèixer per casualitat. L'homeopatia no se centra en tractar les plagues, sinó en enfortir les plantes, per tal que elles mateixes puguin desenvolupar els seus propis sistemes defensius i puguin combatre contra qualsevol organisme que les afecti. Aplica els productes a través del sistema de reg. Està convençut que l'ús de productes homeopàtics per controlar les plagues i malalties, en substitució dels productes fitosanitaris, és una opció real i eficient. Està treballant en cítrics, hortalisses, presseguers, vinya, oliveres i jardineria de les comarques de Tarragona. Assessora també productors d'Àfrica i d'Euskadi.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Utilitzant quantitats molt petites de productes, baixa els costos de producció i del transport i no deixa residus en el medi ambient. El seu sistema s'adapta a qualsevol tipus de conreu. Usar l'homeopatia no implica canviar el sistema productiu de l'explotació ni el tipus d'agricultura, com sí que succeeix en el pas de l'agricultura intensiva a l'ecològica. La seva aplicació millora també la salut laboral, perquè elimina perills derivats d'emprar maquinària en l'ús de productes fitosanitaris. A més a més, les plantes fortes responen molt millor, no només davant les plagues, sinó també davant els problemes hídrics.

Trajectòria de l'empresa

Miquel Àngel Latorre, enginyer agrònom, va fundar l'empresa l'any 2009. Ha format equips tècnics espanyols i holandesos, fusionant coneixements mediterranis i nòrdics en el maneig de grans hivernacles. En el seu treball en la lluita biològica va topiar per casualitat amb l'homeopatia.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: Riera-Villagrasa, SL

Innovació: Plantes culinàries produïdes de manera ecològica, embolicades amb una bossa amb receptes i consells de cultiu.

Gerent: Jaume Riera Villagrasa

Adreça: C/ Riera de Sant Pere, 180, 08338, Premià de Dalt, Barcelona.

Telèfon: 937 522 989

Plantes comestibles ecològiques

El canvi de sistema de producció de plantes aromàtiques i medicinals, del sistema convencional al sistema ecològic, ha obert a l'empresa noves portes a l'hora de presentar-ne els productes. La col·lecció Bioculinàries n'és una d'elles. Es tracta d'un grup de 10 plantes destinades al consum a la cuina: julivert, menta, alfàbrega, romaní d'oli essencial, farigola, orenga, cibulet, estèvia, coriandre i ruca. El seu procés de producció és ecològic, el cultiu està automatitzat i les plantes s'emboliquen amb una bossa, que inclou una recepta de cuina i uns consells de cultiu. La bossa té el codi EAN 13, perquè es pugui llegir òpticament en els punts de venda. En l'àmbit tècnic, la incorporació de nova maquinària ha permès una millora en la productivitat i també assegurar la qualitat del producte final.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Amb la nova gamma de productes, l'empresa arriba directament a un sector de consumidors lligats a la alimentació i s'ha fet una posició en els mitjans de comunicació. Va participar a la Fira Alimentària, en el primer show cooking. Després va continuar a Madrid, a Barcelona, a València i a Saragossa. A Verdecora (Majadahonda), va presentar, en el Primavera 10, una sopa de farigola amb xarrup de poma i pinyols garapinyats.

La comercialització ha passat dels centres de jardineria i de floristeries a altres canals, com ara verdureries o fruiteries, botigues de productes ecològics o supermercats.

Trajectòria de l'empresa

Riera-Villagrasa és una empresa familiar amb 35 anys de trajectòria i especialitzada, des de fa uns 18, en plantes aromàtiques, medicinals i culinàries. Produeix planters i cultiu de planta en contenidor. Cultiva quatre hectàrees amb 6.000 metres quadrats d'hivernacles, amb una plantilla de 13 treballadors fixos i una facturació al voltant d'uns 700.000 euros.

Ven a productors de planta, a productors de conreus extensius per obtenir olis essencials o condiments de cuina i, també, a laboratoris farmacèutics. Els seus clients es troben a Catalunya, a la resta d'Espanya, a França, a Itàlia i a Portugal.

Per subministrar al mercat francès ha convalidat el segell del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE) amb el segell d'Agriculture Biologique (AB).

Col·labora freqüentment amb l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) o el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), institut amb el qual està fent reproduccions d'unes poblacions de romaní (*rosmarinus officinalis*) i de sàlvia (*salvia officinalis* L. subsp. *lavandulifolia* (Vahl) Gams), per caracteritzar-ne la flora peninsular i trobar plantes que tinguin un contingut d'olis. L'objectiu és oferir als cultivadors i als laboratoris un romaní d'origen nacional amb un gran contingut d'antioxidants. També col·labora amb el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, en la germinació de llavors i en la preparació de planters d'espècies aromàtiques per a caps d'assaig.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: TaüllOrgànics, SL

Innovació: Producció i comercialització de productes cosmètics a partir de cultius ecològics de plantes autòctones.

Administradora única: Anna Sirvent de Lage

Adreça: Cap de Riu,3, 25528 Taüll (Lleida).

Telèfon: 609 522 533

Cosmètics amb plantes del Pirineu

TaüllOrgànics ha iniciat una nova activitat a l'Alta Ribagorça, en cultivar plantes aromàtiques i medicinals. Ha recuperat l'etnobotànica a la zona i ha domesticat una planta silvestre en perill d'extinció, l'arnica (*Arnica montana* L. subsp. *montana*), en cultius certificats pel Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE). El seu projecte aplica R+D+I en els conreus, amb el suport del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya, i comparteix investigació amb el Departament de Farmacognòsia de la Facultat de Farmàcia de la Universitat Autònoma de Barcelona. L'any 2009 va començar a comercialitzar un roll-on que alleugereix contusions, contractures i dolors reumàtics. Posteriorment, en va comercialitzar un altre per a esportistes, per a després de l'exercici. Actualment treballa en un roll-on com a crema de massatge. Comercialitza flor seca, una línia de productes semielaborats i una altra d'elaborats. Els productes semielaborats són els olis essencials, els extractes alcohòlics i les maceracions, i els productes elaborats són els gels amb aplicació de roll-on, l'arnica clàssic i l'arnica Sport i les tovalloletes monodosi d'arnica Sport.

Beneficis de la incorporació de la innovació

En crear una nova activitat als Pirineus, ha donat riquesa a la zona i ha establert contactes amb d'altres comarques per implantar nous cultius. Domesticar una planta silvestre protegeix el medi natural i beneficia la indústria farmacèutica i cosmètica, al mateix temps que dóna rendibilitat a l'empresa.

La seva col·laboració amb la Universitat Autònoma de Barcelona i el Centre Tecnològic Forestal de Catalunya li permet trobar productes eficaços i en nous formats. Per raó de la localització, l'empresa necessita vendre per Internet i per les xarxes socials i, d'aquesta manera, ha pogut arribar a professionals de la sanitat i de l'esport.

Trajectòria de l'empresa

Un curs sobre el cultiu i la comercialització de plantes aromàtiques i medicinals del Centre Tecnològic Forestal de Catalunya li va donar a l'Anna Sirvent l'última empenta per canviar Barcelona per l'Alta Ribagorça. Va impulsar la primera plantació d'arnica a l'Estat espanyol, una planta molt apreciada pels laboratoris. Els seus productes es troben en herboristeries i en farmàcies de Barcelona, Girona i Lleida. L'any 2004 va iniciar experimentalment els cultius d'arnica i d'altres espècies.

TaüllOrgànics té unes 60.000 plantes en cultiu ecològic certificat pel CCPAE i estudia el cultiu d'altres espècies autòctones.

Anna Sirvent, directora de TaüllOrgànics, fou premiada l'any 2010 pel Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino amb el premi d'Excelencia a la Innovación para Mujeres Rurales.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Agrària Plana de Vic

Innovació: Reducció de l'excreció de nitrogen del porcí.

Director gerent: Josep Erra Sabata

Adreça: Bisbe Morgades, 4, 08500 Vic (Barcelona).

Telèfon: 609 522 533

Agrària Plana de Vic redueix l'excreció de nitrogen del porcí

La cooperativa ofereix una gamma extensa de pinsos per cobrir les necessitats nutricionals, tot combinant edats, genètica i característiques de la granja. Per aconseguir el sistema d'alimentació multifase, treballa des de l'any 2007 en l'estudi "Caracterització de purins porcins produïts a partir de formulacions i processos de fabricació" de la Cooperativa Plana de Vic, i ha assolit un 53% menys de volum i un 32% menys de nitrogen del que recullen les taules estàndards. El Departament d'Agricultura ha acceptat una important reducció del nitrogen excretat en el porcí de les explotacions que consumeixen pinso de la cooperativa. Aquesta ha estudiat la necessitat de proteïna, greix, fibra, vitamines i minerals i sosté que, tot i que està demostrat que durant l'engreix augmenten les necessitats de proteïna, està també demostrat que, en créixer, baixa la capacitat de l'animal per absorbir-la. Per això, si es manté constant la concentració de proteïna, aquesta falta al començament de l'engreix o es destrueix al final.

Beneficis de la incorporació de la innovació

A més d'aconseguir la reducció del nitrogen, la cooperativa ha aconseguit que el Departament d'Agricultura reconegui el seu treball de respecte al medi ambient. És molt important també la millora dels comptes d'explotació dels socis. Una explotació amb capacitat per a mil porcs d'engreix genera 7.250 quilos de nitrogen anuals i necessita 42 hectàrees per gestionar-los, segons la normativa actual. Tenint en compte la mateixa quantitat d'alimentació que

es necessita per a l'explotació anterior, si s'utilitza l'alimentació bifàsica de la cooperativa, l'explotació genera 5.220 quilos de nitrogen anuals i necessita 30,7 hectàrees per gestionar-los.

Trajectòria de l'empresa

La cooperativa va néixer l'any 1966 per mà d'un grup de ramaders d'Osona, que van construir una fàbrica de pinsos. Es van anar afegint al llarg dels anys els serveis veterinaris, els agraris, els de comercialització, un economat i una secció de crèdits. Té un miler d'associats amb 400 explotacions agrícoles i ramaderes actives, i factura gairebé 42 milions d'euros anuals.

L'any 2005 es va embarcar en el món de l'alimentació i va crear les botigues Plana de Vic, amb establiments a Vic i Barcelona; i dos anys més tard, va obrir botigues a Vilanova i la Geltrú, l'Ametlla de Mar i Igualada. Amb la crisi, el negoci s'ha reestructurat. La cooperativa va optar per tancar les botigues de Vilanova i la Geltrú i Igualada, amb la intenció d'obrir un altre establiment a Barcelona.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: **Cebes Morano, SL**

Innovació: Línia de pelat industrial de la ceba varietat Figueres, que millora la comercialització i redueix l'impacte ambiental.

Administrador: Ramon Llanes Baró

Adreça: Camí de Bellpuig, s/n, 25265 Castellnou de Seana (Lleida).

Telèfon: 973 321 030

Pelat industrial de la ceba de Figueres

L'optimisme de Cebes Morano li ha permès buscar una màquina de pelar ceba de Figueres, la més difícil de processar per la seva fragilitat i forma irregular. Després d'haver intentat aconseguir la màquina en empreses de maquinària agrària i de buscar a través de l'Institut Català de Tecnologia, Cebes Morano va trobar tres grups que podrien fer el treball al Japó, a l'Argentina i als Estats Units. Els envià cebes per pelar i els tres van descartar les seves màquines per a la varietat Figueres. Per això, l'empresa lleidatana va optar per encarregar un projecte de la màquina a Ermo Enginyeria. Aquesta màquina està encara en fase de proves, perquè la ceba pelada, una vegada tallada, deixa anar molta aigua. Ara l'empresa treballa en la possibilitat d'envasar en una atmosfera controlada.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Pelar i envasar ceba tallada permetrà revalorar algunes peces que, visualment, ara es descarten. També millorarà la presentació del producte al consumidor i permetrà obrir nous mercats en restaurants o en empreses de menjar precuinat. Des del punt de vista mediambiental, els residus baixaran molt, perquè es comercialitzaran cebes que ara no van al mercat pel seu aspecte o per la seva grandària.

Trajectòria de l'empresa

Cebes Morano agrupa una família de productors i comercialitzadors amb 35 anys d'experiència. L'empresa, que fou constituïda l'any 2003, cultiva a Lleida 170 hectàrees, 40 de ceba i la resta, de cereals. A més a més, comercialitza a Espanya la producció de 40 hectàrees al Marroc i, d'altres 40, a l'Argentina. Exporta part de la seva producció a països europeus.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Cooperativa del Camp d'Ivars d'Urgell

Innovació: Disseny d'un sistema de dosificació en continu de medicaments per minimitzar la contaminació creuada en pinsos.

Administrador: Antoni Pané i Ripoll

Adreça: Plaça Bisbe Coll, 9, 25260 Ivars d'Urgell (Lleida).

Telèfon: 973 580 000

Pinsos amb medicaments sense contaminació creuada

La Cooperativa del Camp d'Ivars d'Urgell ha dissenyat i implantat un prototipus de dosificació de medicaments en línia durant el repartiment de pinso que descarrega el producte de les sitges als camions cisterna. Aplica els medicaments mitjançant un disc coater que en garanteix la seguretat i la traçabilitat del recorregut. El disc coater coloreix el pinso amb medicament.

Beneficis de la incorporació de la innovació

El prototipus permet la producció de pinsos base blancs (sense medicament) i una eficiència més gran en la fabricació, ja que augmenta el rendiment de la fàbrica. També, evita la contaminació creuada i protegeix del canvi de temperatura els principis actius del medicament. Els ramaders poden identificar per la coloració el pinso amb medicament per mitjà d'aquest sistema, que garanteix el consum de pinsos sense medicament en el període previ al sacrifici. El consumidor té la seguretat que no hi ha residus de medicament en els pinsos i, en conseqüència, tampoc en la carn.

Trajectòria de l'empresa

Ja fa gairebé un segle, al maig del 1915, un grup d'agricultors es va unir per crear el Sindicat Agrícola i la Caixa Rural d'Ibars d'Urgell, avui Ivars d'Urgell, seguint l'experiència de la Conca de Barberà, on havien viscut circumstàncies econòmiques molt difícils com a conseqüència de la fil·loxera.

Els documents de l'època recullen el paper de la Caixa Rural, tant en els resultats aconseguits (més de 70.000 pessetes de l'època), com en la seva participació en el desenvolupament i en el foment de l'activitat agrària. Quasi un segle després, la companyia produeix vedells, porcs i aus, i té fàbriques a Ivars d'Urgell, Torregrossa, la Fuliola i Castellserà.

La producció de pinsos d'Ivars, l'any 2010, fou de 320.355 tones, un 8% més que l'any 2009. En el darrer exercici, l'empresa ha col·locat porcí i vedella en la cadena Mercadona, a través dels interproveïdors Incarlopsa i Martínez Lorient. La facturació s'ha incrementat un 7%, fins als 172,64 milions d'euros.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Cucurull Pascual, SA

Innovació: Gestió de l'adob dels cereals amb dosificació variable de cada microparcel·la a partir d'anàlítica de sòl, d'aerofotografies i de criteris tècnics.

Gerent: Antoni Cucurull Pascual

Adreça: Pla de la Creu, s/n, 25100 Almacelles (Lleida).

Telèfon: 973 740 811

Imatges aèries per adobar només el necessari

Cupasa ofereix sistemes d'optimització de la fertilització dels camps, pioners a Europa. Una avioneta fotografia des de l'aire els camps que s'han d'adobar. La càmera duu un sistema de raigs infrarojos, que recull l'activitat de la planta, per tal de poder deduir la quantitat exacta d'adob que precisa. D'aquesta manera no es malgasta adob, els agricultors estalvien costos i es fomenta una agricultura més sostenible. El sensor és al dessota de l'avió. És una fotografia vertical i digital, que permet als tècnics fer un estudi detallat del terreny i tractar-lo per segments. Una finca pot tenir, fins i tot, dotze zones diferents. El mapa de vigor obtingut es trasllada a la pantalla de gestió d'autollenguatge del tractor, amb un control de dosis per repartir el fertilitzant, segons les necessitats de cada segment de terra.

Beneficis de la incorporació de la innovació

El sistema de Cupasa té beneficis mediambientals, econòmics, tecnològics i de qualitat agronòmica. Pren mesures per evitar la contaminació d'aqüífers, en aplicar només l'adob que necessita la planta. La inversió de l'agricultor en fertilitzants és racionalitzada en el moment adequat i en les quantitats requerides pel cultiu en cada zona de la parcel·la. En molts casos representa un estalvi important. La innovació referma la col·laboració amb la Universitat de Lleida i millora la qualitat agronòmica, ja que es fertilitza amb la quantitat justa, es respecta les coordenades de temps i d'espai i s'eviten els problemes que, per excés o per defecte, hi ha en els cereals que, de vegades, generen pèrdues de produccions.

Trajectòria de l'empresa

Cupasa nasqué fa 28 anys amb una gran vocació innovadora. En els seus inicis fou pionera en adoptar tècniques d'agricultura de conservació i d'introducció a la sembra directa i en el subministrament d'amoníac anhidre. Va començar a treballar en tècniques de precisió en els anys noranta. Des del 2005 manté un conveni amb la Universitat de Lleida per fer el seguiment dels nitrats a la terra, i d'aquesta manera, recomanar als agricultors l'aplicació de nitrats. L'any 2007 va adquirir quatre tractors amb sistemes de direcció de GPS i amb una correcció via satèl·lit per garantir errors mínims en les tasques de sembra, de fertilització i d'aplicació de fitosanitaris. L'any 2009, amb l'empresa Agrotecnologías Bochosa, va començar a treballar amb eines de gestió automatitzada: dosificació de llavors i cabals de fertilització amb equips de control d'autollenguatge del tractor i de quatre canals independents i simultanis de productes aplicats. El 2010 va començar l'obtenció d'imatges aèries amb RS Teletetección, empresa lleidatana que té la seu a l'aeroport d'Alguaire.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Ebrefruit, SAT

Innovació: Obtenir fruits cítrics sense residus de productes fitosanitaris sobre l'escorça abans de comercialitzar-los, actuant en el camp i en la postrecol·lecció.

Gerent: Javier Guarner Aguilar

Adreça: Polígon industrial Baix Ebre C/A, 13-17, 43500 Tortosa (Tarragona).

Telèfon: 977 597 009

Residu zero en cítrics

Ebrefruit ha aconseguit comercialitzar fruita sense residus, amb un pla estratègic que es basa en l'aplicació d'olis minerals insecticides per controlar determinades plagues. És un control biològic, que es fa conservant i alliberant de manera inoculativa insectes i àcars. El seu projecte emprà també mètodes biotècnics de control, com la captura en massa de *Ceratitis capitata*, l'aplicació de plaguicides convencionals abans que els arbres tinguin fruit i la utilització de detergents i productes naturals alternatius als convencionals; per controlar les plagues al camp i les malalties a les centrals, tant en la desinfecció de les cambres com en la fruita. A més, preveu també tractaments amb productes químics de baixa toxicitat en la postcollita, com ara sals de bicarbonat sòdic, que redueixen la incidència dels podrits. El seu pla inclou l'ús d'extractes de plantes de les línies verdes d'alguns fabricants de productes químics. Ja es comercialitzen un extracte d'all i olis essencials.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Aconseguir vendre qualsevol varietat de cítric sense cap residu, millora les vendes d'Ebrefruit, perquè l'empresa dóna una resposta a la gran preocupació que ha despertat en els darrers anys la seguretat alimentària, sobretot en els països de l'Europa central i del nord. L'empresa aconsegueix garantir la seguretat alimentària i diferenciar-se d'altres, sense augmentar els costos de producció d'un sector, que travessa la pitjor crisi que els agricultors recorden.

Cítrics Residu Zero és un nou producte que respecta el medi ambient i l'agro-sistema i que augmenta la renda dels productors, en millorar la competitivitat de l'empresa.

Trajectòria de l'empresa

Ebrefruit va néixer l'any 1993 per comercialitzar la fruita dels agricultors de la comarca. Agrupa més d'un miler de socis. Els seus magatzems, a Tortosa, ocupen 40.000 metres quadrats i tenen capacitat per confeccionar 900 tones de cítrics al dia. Exporta a més de 20 països. Alemanya, Àustria i els països nòrdics són els seus principals clients. Ha liderat un gran nombre de projectes d'investigació en el camp del control de plagues, de la quarta gamma i de tractaments alternatius en la postcollita, per mà de l'Institut de Recerca i Tecnologia Alimentàries (IRTA), la Universitat Internacional de Tarragona i la Universitat de Lleida.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Frigorífics Ros, SAU

Innovació: Creació i comercialització de Freskibo, la marca del peix fresc envasat al buit.

Administradora: Núria Valls Pijuan

Adreça: Ctra. Accés Costa Brava, 76, 17300 Blanes (Girona).

Telelèfon: 972 352 000

Peix fresc envasat al buit

Peix Ros ha aconseguit comercialitzar una línia de peix envasat al buit. Ha comptat amb la col·laboració de tècnics de la Direcció General de Pesca i Acció Marítima i del Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris (CENTA) de Monells, que és un centre consorciat de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA), en la investigació de la barreja de gasos més idonis per envasar cada espècie. Va començar amb una gamma molt alta de peix, com ara rap o lluç i preparats per a paella o broquetes, tot fresc, filetejat o sencer i envasat en una atmosfera protectora. L'empresa va instal·lar l'any 2008 un obrador amb una inversió d'1,4 milions d'euros i va crear vuit llocs de treball. La seva innovació ha creat un nou producte, ha obert vies de comercialització noves per a la companyia i ha donat un valor afegit als productes de pesca local.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Frigorífics Ros ha millorat la traçabilitat i la seguretat alimentària, en presentar un producte envasat amb data de caducitat. També ha donat més valor al peix i ha millorat l'eficiència del procés de comercialització, perquè ha millorat la gestió de l'energia, de l'aigua i dels residus, ja que concentra el procés de neteja en una mateixa sala. L'empresa espera que la seva innovació li permeti recuperar la quota de mercat que ara tenen productors forans.

El seu objectiu és tenir més presència en les grans superfícies i estudia subministrar a botigues de poblacions d'un mínim de 3.000 habitants, on l'oferta de peix fresc és gairebé nul·la. El grup creu que el món rural és un bon nínxol de consum, si aconsegueix rendibilitzar els circuits de distribució.

Trajectòria de l'empresa

El grup Ros va néixer en els anys trenta. Dues dècades més tard, Pescados Ros es transformà en Frigorífics Ros i, a mitjans dels 90, es va dur a terme una reestructuració, de la qual van sorgir les tres empreses actuals de comerç i distribució de peix, tant fresc com congelat: Frigorífics Ros, Comerç de Peix Ros i Transport de Peix Ros.

Té les seves instal·lacions a Blanes, per la proximitat als ports pesquers de la Costa Brava i als accessos a les autopistes, per distribuir als seus clients. El 80% del peix és dels països mediterranis i suma un volum de negoci de 9.100 tones l'any. La seva cartera de clients arriba al miler. Comerç de Peix Ros, amb una superfície de 2.920 metres quadrats, facturà 16 milions d'euros l'any 2009. Frigorífics Ros, 26 milions més. Amb Freskibo, el grup assolí el mig milió d'euros i Transport de Peix Ros tancà l'exercici amb unes vendes de 25 milions.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Industrias Juan Busquets Crusat, SA

Innovació: Primera màquina recollidora i netejadora de garrofes.

Director: Jordi Busquets Tarrats

Adreça: Ctra. d'Alcolea, s/n, 43206 Reus (Tarragona).

Telèfon: 977 326 080

Primera màquina recollidora de garrofes

Amb la col·laboració de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), Industrias Juan Busquets (Jubus) ha mecanitzat la collita de garrofes, amb la primera màquina recollidora i netejadora del mercat, que s'acciona de manera mecànica i hidràulica, des de la presa de força del tractor. La potència mínima del tractor per accionar la màquina és de 80 cavalls. La màquina provoca la caiguda dels fruits des de l'arbre i els recull amb una mànega de succió. Després, neteja les garrofes de les impureses, com ara pedres o fulles. Les garrofes passen pels processos d'aspiració i garbellament, es disposen en una tremuja d'emmagatzematge situada a la part posterior de la màquina i, un cop plena, es descarrega directament a un remolc.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La mecanització del cultiu de la garrofa facilitarà el treball als agricultors, en un moment, en què el garrofer interessa cada cop més a les zones de litoral i de prelitoral i, en què el cost de la mà d'obra és el més important. Espanya és el primer productor i exportador de garrofes, un producte que té dos tipus de demanda: la polpa i la llavor. La polpa s'utilitza per a l'alimentació animal i humana com a substitut del cacau en begudes, pastisseria i productes dietètics. De l'endosperma s'obté un galactomanà molt utilitzat en la indústria alimentària per elaborar gelats, sopes, cremes, salses o formatges; en la indústria farmacèutica (per a laxants o per a pastes dentífrícies); i també, en les indústries de la cosmètica o de les pintures i en la dels pinsos per a animals de companyia.

Trajectòria de l'empresa

Jubus és present, des del 1924, en el sector de la maquinària agrícola i industrial. En plena crisi, segueix innovant i no només en tecnologia. Juntament amb Arab Contractors, el fabricant d'obra civil més important d'Egipte, se li ha adjudicat el primer concurs d'un pla per construir 45 instal·lacions d'emmagatzematge de blat al llarg del Nil, a fi d'estabilitzar el preu del cereal. La part de Jubus consisteix a construir dos complexos de sitges metàl·liques (dotze dipòsits), amb tota l'enginyeria de mecanització.

En el camp laboral, ja fa anys que l'empresa ofereix massatges als seus treballadors en la jornada laboral, per tal de millorar-ne la salut i reduir-ne les baixes laborals. Dos monitors revisen a diari i per torns la manera de treballar dels operaris, per corregir-ne les postures i, si cal, fer massatges.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: La Fageda, SCCL

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

Director general: Josep Maria Corbinos Martínez

Adreça: Mas Els Casals, s/n, 17811 Santa Pau (Girona).

Telèfon: 972 681 010

La Fageda entra en el negoci dels gelats

La Fageda ha posat en marxa a Badalona una fàbrica de gelats. Amb l'ajuda de Caprabo, n'ha escollit les varietats. Per això, els nous gelats han estat distribuïts en exclusiva en els 265 supermercats de Caprabo a Catalunya, durant el primer any. Amb la marca La Fageda. Gelat de Llet, ofereix varietats de iogurts de granja, de xocolata amb trossets de xocolata i de vainilla amb nous de macadàmia, a més de iogurts amb fruits del bosc i de nata amb maduixes. La llet, el iogurt i la nata són de la granja de Santa Pau. La iniciativa es va gestar quan La Fageda va decidir adquirir la desapareguda Bons Gelats a Badalona, que estava en procés de liquidació. El projecte ha comptat amb el suport de la Generalitat, que ha concedit a l'empresa un ajut de 64.000 euros, per al nou negoci

Beneficis de la incorporació de la innovació

La cooperativa ha aconseguit obrir un nou negoci i salvar el lloc de treball de deu persones, vuit de les quals tenen un certificat de discapacitat.

La venda de gelat permet contrarestar l'estacionalitat de la venda de iogurt. Les altes vendes de gelat a l'estiu compensen la baixada del consum de iogurts i de les postres.

La previsió per aquest 2011 és arribar als 700.000 euros de facturació, tres vegades la xifra del 2010. Ha assolit un acord amb Bonpreu, Caprabo, Condis, Eroski, Sorli Discau, Spar, Valvi i Novavenda, entre d'altres. Aquest acord

també suposa triplicar els punts de venda a Catalunya, únic mercat on opera La Fageda.

Trajectòria de l'empresa

El psiquiatra Cristóbal Colón fundà La Fageda el 1982, per donar treball a catorze malalts de l'hospital psiquiàtric de Girona. Quasi tres dècades després, la cooperativa dóna treball a 270 persones, incloent-hi els treballadors en règim ocupacional, que reben la seva pensió i fan tallers. D'aquests, 170 són persones amb discapacitat o que pateixen alguna malaltia mental.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Marlla, SCP

Innovació: Producció de varietats d'arròs tradicionals adequades a cada plat. Pioners al territori en envasar al buit.

Gerent: Teresa Margalef Llaurado

Adreça: Av. Goles de l'Ebre, 309, 43580 Deltebre (Tarragona).

Telèfon: 977 480 055

Un arròs per a cada plat

L'empresa Marlla, amb la seva marca el Molí de Rafelet, ha estat pionera a Catalunya en treballar simplement amb algunes varietats d'arròs, de manera del tot artesanal i sense additius. Per això, a les seves etiquetes, s'hi pot llegir: "Un cop obert l'envàs, conserveu-lo en el frigorífic". Treballa amb arròs bomba, bomba integral, maresma, maresma integral, Carnaroli, ecològic i gran reserva. La seva innovació és haver trobat una varietat d'arròs per a cada plat. L'empresa recomana el bomba per a paella, arròs sec, caldós o melós. El maresma el recomana per a paella integral, arròs bullit o amanida.

Beneficis de la incorporació de la innovació

L'elecció de varietats i la difusió de la cultura de l'arròs amb l'aposta per singularitzar les varietats i identificar-les amb els plats, que és on més se n'aprecien les característiques culinàries, han salvat l'empresa en un moment en què semblava que el negoci no tenia futur.

La continuïtat ha convertit el molí en un punt turístic a les Terres de l'Ebre, fet que beneficia tota la comarca, perquè augmenta el nombre de visitants que hi pernocten i es queden a menjar a la zona. També s'ha pogut incorporar una persona més a l'empresa.

Trajectòria de l'empresa

Rafael Margalef Bertomeu fundà el Molí de Rafelet de Deltebre l'any 1935 amb el distintiu Collita Pròpia. El seu pare, Rafael Margalef Torta, ja es dedicava al cultiu i a l'elaboració d'arròs, de forma totalment artesanal. En el canvi de segle, el Molí de Rafelet, va ser l'únic molí de fusta al Delta de l'Ebre, que tenia un procés d'elaboració artesà i tradicional. La Generalitat el va declarar Museu de l'Arròs l'any 2008.

L'any 2005, el fundador del molí va comunicar al seus fills Rafel i Teresa que el molí no era productiu i que ell, per qüestió d'edat, ja no podia continuar. Els dos germans van agafar les regnes del negoci per evitar el tancament de l'únic molí de fusta de la zona arrossera de les Terres de l'Ebre.

L'empresa fa visites guiades per conèixer el procés de producció artesanal de l'arròs. Després de la visita, els turistes poden comprar-ne l'arròs envasat al buit i en saquets de tela a l'agrobotiga. També poden trobar oli de les Terres de l'Ebre i productes artesanals.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Pinsos Figueras, SA

Innovació: Programa d'alimentació, que ajusta la quantitat i el tipus de menjar per a cada etapa de producció del porcí. Es redueix la proporció de nitrogen de les dejeccions.

Gerent: Josep Figueras Pararols

Adreça: Ronda Monestir, s/n, 17820 Banyoles (Girona).

Telèfon: 972 571 040

Reducció de nitrogen a les dejeccions

Pinsos Figueras va substituir el mètode de la proteïna bruta pel de la proteïna digestible en els seus pinsos per a porcí. Obté pinsos amb un nivell de proteïna ajustat a les exigències nutricionals de l'animal, en funció de la seva etapa de creixement. Amb l'aplicació d'enzims, augmenta la digestibilitat de les proteïnes i dels fòsfors dels compostos presents en els cereals i les lleguminoses. La Generalitat ha certificat que la companyia té el nivell 3 del programa per fases d'alimentació, i que les seves formulacions redueixen l'excreció de nitrogen en un 26% en els porcs d'engreix i en un 20% en les verres. Els clients de l'empresa que segueixen la pauta d'alimentació poden acreditar amb documentació la reducció del nitrogen.

Amb el programa, que ajusta les necessitats nutricionals a l'etapa de producció de l'animal, Pinsos Figueras aconsegueix ajustar també el cost de l'alimentació i, en conseqüència, el del quilo de carn produït. Al client, no li suposa un sobrecost. Adaptar la nutrició a l'edat implica, a més, controlar les primeres matèries. Els tècnics fan, una vegada al mes, una mitjana de les característiques físicoquímiques dels principals cereals que utilitzen (blat, ordi, blat de moro i soja), i un perfil dels àcids grassos dels greixos d'origen animal i de la mantega, per tal de formular amb la precisió més gran possible. Pinsos Figueras realitza totes les analítiques en laboratoris externs homologats.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La reducció de nitrogen a les dejeccions permet als ramaders aplicar més cisternes de purí per cada hectàrea. D'aquesta manera es redueix el nombre de desplaçaments i la despesa. El cost del transport de purí és de 67 euros per hora en cisternes de 24.000 litres. A més, moltes explotacions podran augmentar el nombre de caps. Una explotació de mil places d'engreix i 200 verres produiria en total 10.250 quilos de nitrogen l'any. Per gestionar-ne bé les dejeccions, farien falta 60,30 hectàrees de cultiu. Si una explotació té el certificat de Pinsos Figueras, només necessitaria 45,67 hectàrees.

L'empresa proporciona una alimentació ajustada a l'etapa productiva de l'animal, manté la màxima qualitat dels pinsos, redueix els costos de les dejeccions als seus clients i preserva el medi ambient.

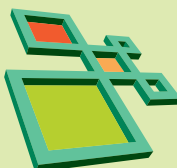
Trajectòria de l'empresa

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

A més de vendre pinsos compostos, l'empresa ofereix als seus clients serveis de veterinaris especialistes en porcí, boví de llet i de carn i aus, i servei d'analítiques. Pinsos Figueras té la certificació de qualitat ISO 9001:2000 i disposa d'un sistema de traçabilitat de pinsos compostos amb el número TP-08.493.



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



ruralCat

La comunitat virtual agroalimentària i del món rural

AlimenCat

www.ruralcat.net