




Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



PREMI A LA
INNOVACIÓ
TECNOLÒGICA
AGROALIMENTÀRIA
2009

Índex

5

Introducció al Premi a
la Innovació Tecnològica
Agroalimentària 2009

6

Presentació de
Joaquim Llena i Cortina
Conseller d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural

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

30

Candidats en profunditat
Agroindústria



PREMI A LA INNOVACIÓ TECNOLÒGICA AGROALIMENTÀRIA 2009

El Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural amb l'objectiu de distingir a les empreses agràries i a 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 les seguretat de les produccions, convoca anualment el **Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària**. En la seva IX edició contempla dues categories a distingir amb 6.000 euros i dues nominacions amb 2.000 euros cadascuna.

Premi PITA:

la innovació és la clau



Joaquim Llena i Cortina
Conseller d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

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.

Un any més, el Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural (DAR) atorga el Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA), corresponent en aquesta ocasió a l'edició de 2009, amb la voluntat de fomentar i incentivar que les empreses agràries i les agroindústries incorporin innovacions orientades a la millora de la competitivitat i sostenibilitat del sector.

El sector agroalimentari és el primer sector industrial de Catalunya i Espanya, i té un paper estratègic de primer ordre. Si el nostre sector ocupa una posició capdavantera, és gràcies als processos d'innovació que impulsen els empresaris catalans.

Amb aquest guardó anual, el DAR 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, resultats beneficiosos pel que fa a l'economia, l'ergonomia, la qualitat, la seguretat o la sostenibilitat de les produccions.

El sector agroalimentari té una àmplia distribució territorial, amb una gran capacitat de generar activitat econòmica i vertebrar i cohesionar el territori de Catalunya, i està majoritàriament constituït per empreses de petita dimensió i molt disperses geogràficament.

Amb el premi PITA es pretén aconseguir referents pel que fa al procés d'innovació tecnològica i, alhora, incentivar aquestes actuacions entre les empreses agroalimentàries. Pretenem 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, benestar i equilibri territorial.

Des del DAR creiem que hem d'apostar d'una manera decidida per la innovació i la recerca, perquè resulta imprescindible per tal de garantir la competitivitat de l'agroalimentació a Catalunya, i més ara que estem en moments de canvis profunds.

L'adaptació a aquest nou escenari requereix de nous projectes i de 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.

Com en edicions anteriors, en el marc de Tàstum seran entregats els premis PITA. Aquest Fòrum Agroalimentari de Catalunya té com a principal objectiu aplegar en un sol escenari tots els agents del sector agroalimentari i posar en valor la seva extraordinària potencialitat.

Comitè d'Experts

Sr. Joan Gené Albesa (President)

Director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sr. Jaume Lloveras Vilamanyà

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

Sr. Manuel López-Béjar

Degà de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Barcelona

Sr. Albert Gurri Lloveras

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

Sr. Joan Ramon Gispert

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries

Sr. Jaume Sió Torres

Subdirector general d'Innovació Rural
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sra. Elisabet Cardoner Martí

Subdirectora general de Qualitat Agroalimentària
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sr. Joan Barniol Garriga

Subdirector general d'Indústries Agroalimentàries
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Sr. Josep Maria Masses Tarragó

Coordinador de Comunicació i Difusió Tecnològica
Departament d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural

Premiats

Premi Empresa Agrària



Jordi Vilarrasa Vilanova

Implantació d'un sistema de producció/venda de carn de porc, des de l'engreix dels animals fins a la venda de la seva carn fresca o embotits d'elaboració pròpia al mercat d'Olot.

Premi Agroindústria



Embotits Salgot, SA

Model agroecològic alternatiu de producció de porcs.

Nominats

Nominació Empresa Agrària



Martí Verdés Majà

Explotació d'agricultura i ramaderia ecològica. Produeix farratges, ordi, blat, pèsols i erb per alimentar els seus animals i també cereals, llegums, patates i vedella per al consum humà.

Nominació Agroindústria



Promic, SA

Disseny de nous productes estabilitzats en líquid per a l'alimentació del porcí. Utilitza productes que per a la indústria alimentària humana són un residu.

Candidats

Empresa Agrària

Biomaspallars

Incorporació de dues màquines trituradores per a la recollida i transformació de restes vegetals d'explotacions agràries i forestals en estelles d'alta qualitat per a calefaccions de biomassa.

Efired gestió del agua SL

Sistema de gestió de l'aigua via internet mitjançant un programador.

Explotacions Avícoles El Pla, SCP

Adaptació dels equips i instal·lacions al benestar de la gallina reproductora pesada.

Frisllet

Reconversió d'una granja a la producció ecològica i a l'elaboració i distribució dels seus productes.

Joan Salicrú Gairalt

Producció de verdures ecològiques en biodinàmica, seguint la natura i tenint en compte el cosmos, la terra, les plantes i l'home. També recupera hortalisses antigues.

Candidats

Agroindústria

Agrícola d'Albatàrrec i Secció de Crèdit, SCCL

Incorporació d'una línia de classificació per al procés de precalibrat de fruita delicada, dissenyada per a fruites que no presenten flotabilitat a l'aigua i per evitar marques de fregament o escaldat de pell.

Castanya de Viladrau, SCP

Presenten una màquina per a torrar castanyes amb un disseny diferent a les existents actualment al mercat.

Congelats Olot, SL

Creació d'un nou producte precuinat congelat: el falafel, una croqueta de cigrons amb d'altres hortalisses.

Frit Ravich, SL

Renovació tecnològica del model de terminal per la captació de comandes pels venedors.

Miguel Torres, SA

Presenta Natureo, un vi sense alcohol amb només 0,5 graus. Parteix d'un vi blanc aromàtic que ha fermentat dues setmanes, que desalcoholitza pel sistema d'evaporització al buit amb columnes de cons rotants.

Neules Artesanes Sant Tirs, SL

Nou producte, Rosella neutre que permet ser utilitzat per a primers plats i apte per a diabètics.

Progust, SL

Comercialitza per primer cop una emulsió de foie fresc en un envàs també innovador.

Via Láctea 2001, SLU

Venda de llet sencera pasteuritzada de vaca a granel de forma directa al consumidor final per mitjà de màquines dispensadores. El servei es complementa amb la venda d'ampolles de litre per la mateixa via: màquines dispensadores.



Raó Social: **Jordi Vilarrasa Vilanova**

Innovació: Implantació d'un sistema de producció/venda de carn de porc, des de l'engreix dels animals fins a la venda de la seva carn fresca o embotits d'elaboració pròpia al mercat d'Olot.

Propietaris: Jordi Vilarrasa / Pepita Cordonet

Adreça: Mas Janric. Begudà. Sant Joan les Fonts

Telèfon: 972 264703

Adreça electrònica: jordivilarrasa@yahoo.es

Jordi Vilarrasa alimenta sense presses els porcs que ven al mercat d'Olot

Jordi Vilarrasa ha reconvertit la granja de la seva família, a Begudà, en el municipi de Sant Joan les Fonts, de vaques i porcs. Ara es dedica només a criar els porcs que després ven al mercat d'Olot, un bestiar engreixat sense presses, que ha tardat a créixer nou mesos, gairebé el doble que a las granges convencionals. Amb porcs que arriben a la granja amb un mes de la raça Duroc-Landrace de Selecció Batallé. Per aconseguir un porc amb un mínim de nou mesos i un pes d'entre 90 i 100 quilos a base de cereals, ordi, blat de moro, soja, polpa de remolatxa, favó de gira-sol i sal. Sacrificats a l'Escorxador la Garrotxa d'Olot, els porcs arriben a l'obrador del Mas Janric, on Jordi Vilarrasa els especeja i en prepara els elaborats.

Beneficis de la incorporació de la innovació

L'aposta decidida pel mercat de proximitat ha permès a la família Vilarrasa viure de l'explotació. Abans havien de treballar en altres activitats per completar la renda de la finca. Secret de porc, cordó de llom, garrons de porcs o ossos per a la brasa són alguns dels productes frescos que surten del mostrador del mercat d'Olot. També han introduït nous productes, com ara els llibrets de llom farcits de pernil i brie o el pastís de pernil dolç i pinya, mentre elaboren una llarga llista que inclou embotits com la botifarra d'ou o la negra amb arròs de Pals.

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

Al Mas Janric de Begudà sempre s'havia fet de tot. Antigament, havia estat un hostel on també hi anava el barber. La família tenia vaques, porcs i finques però, per tirar endavant, havien de guanyar alguns diners treballant per a tercers. Anaven al bosc i a treballar a les finques d'altres pagesos.

Després d'acabar els seus estudis agraris a l'IES la Garrotxa d'Olot, Jordi Vilarrasa va fer un curs de carnisseria al Cifo de Salt que li va obrir les portes per comprar una parada al mercat d'Olot. Era el moment de deixar el vaquí i concentrar la seva activitat ramadera en la cria de porcí, millorant la genètica de l'explotació per tal d'obtenir carn amb més greix infiltrat.

Al començament, venia la carn i els embotits de casa i d'altres carnisseres, però ben aviat va optar per muntar un obrador i, amb l'ajut de la seva dona, Pepita Cardoner, i dos treballadors, centrar-se en la producció pròpia.



Raó Social: **Embotits Salgot, SA**

Innovació: Model agroecològic alternatiu de producció de porcs.

Gerent: Pere Valeri Salgot Nadal

Adreça: Plaça Major, 14 - 08591 Aiguafreda (Barcelona)

Telèfon: 93 8442020

Adreça electrònica: comercial@salgot.com

Embotits Salgot llança la gamma EcoSalgot

Embotits Salgot treballa amb un model agroecològic alternatiu de producció de porcs en cicle tancat per produir una carn de porc ecològica i sostenible, de qualitat sensorial i nutricional diferenciada, que permeti obtenir un producte final de qualitat. Té, al Montseny, El Saüc, l'única granja de porcs ecològics amb projectes d'investigació i desenvolupament de Catalunya, amb l'objectiu d'aconseguir el tipus de porc que, sense tractaments pal·liatius, s'adapti millor a les naus obertes i patis lliures en una zona que, a l'hivern, arriba als set graus sota zero. Plaques solars, plaques fotovoltaïques, caldera de biomassa i un sistema de recepció d'aigües pluvials són alguns detalls de l'explotació. El Saüc s'ha aliat en la investigació amb l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA). Segueixen dues línies amb dues races rústegues: el porc negre mallorquí, en perill d'extinció, i el Duroc. També investiga l'alimentació buscant més rendibilitat i femtes més biodegradables.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Del Saüc sortí a començaments del 2010 la primera partida de porcs amb la qual Salgot ha elaborat els seus primers elaborats ecològics. Botifarra fresca, la salsitxa de Vic, llardons, catalana o botifarra blanca són els productes que Salgot distribueix entre comerços de productes ecològics de la seva àrea d'influència: Catalunya, Madrid, Aragó i l'arc mediterrani, Balears i Andalusia. L'empresa vol créixer en aquest sector, al qual arriba des del segment dels productes Premium i amb preus al voltant d'un 50% superiors als dels productes tradicionals. És porc per a sibarites.

Trajectòria de l'empresa

Valeri Salgot representa la tercera generació de l'empresa fundada el gener de 1928 per Antoni Salgot, mestre cansalader. Durant els anys seixanta, el seu fill Pere va consolidar les vendes a Barcelona i va començar l'extensió a la resta de Catalunya, València i Múrcia, per arribar a Madrid el 1965. Valeri Salgot va agafar les regnes l'any 2000 i tres anys més tard la companyia desenvolupà la idea de delicatessen del porc per oferir embotits d'alta gastronomia. L'any 2007, per gestionar les seves activitats agràries, ramaderes i forestals, la societat va constituir la filial Salgoporc que, des de la seva constitució, està inscrita en el Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE).



Raó Social: **Martí Verdés Majà**

Innovació: Explotació d'agricultura i ramaderia ecològica. Produeix farratges, ordi, blat, pèsols i erb per alimentar els seus animals i també cereals, llegums, patates i vedella per al consum humà.

Propietari: Martí Verdés Majà

Adreça: Cal Martí - 25214 Gàver – Estaràs (Lleida)

Telèfon: 973 556281

Adreça electrònica: martiverdes@gmail.com

Martí Verdés ven la vedella que s'alimenta dels seus camps

Seguint una imprescindible rotació de cultius, Martí Verdés obté ordi, blat, pèsol, erb, favons i fenigrec per a alimentar els seus vedells nascuts a Catalunya i que arriben a casa just després del seu deslletament. També cultiva cereals, llegums i patates per al consum humà i comercialitza la carn de vedell en lots de 10 quilos. Ven directament als consumidors, als quals arriba també a través de Can Perol de Sant Vicenç dels Horts, que comercialitza productes d'agricultors i ramaders del Baix Empordà.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Amb la venda directa del seu bestiar, que sacrifica a l'escorxador de Navés, el productor ha aconseguit viure del camp. Assegura que va decidir ser autosuficient amb l'afany de sentir-se realitzat. Els seus clients són persones que viuen a la Segarra o col·lectius, persones de Lleida o Barcelona que s'agrupen per comprar. Diu que ven a un preu que li compensa però barat, perquè la carn ecològica no té per què ser elitista i, com que no té intermediaris, pot competir.

Trajectòria de l'empresa

Martí Verdés és un jove pagès de Gàver (la Segarra). Comercialitza a botigues de proximitat verdures ecològiques i la carn dels seus vedells en lots de 10 quilos. Posa filet, bistecs, xurrasco, entrecot, costella, estofat, carn picada... Tot està filetejat i, dins del lot, les diferents parts estan separades, etiquetades i envasades al buit. Abans venia cereal i comprava pinso per alimentar els seus vedells. Fa set anys que va decidir ser autosuficient i alimentar el bestiar amb el cereal dels seus camps. Sacrifica al mes dos o tres vedells. Té més demanda que oferta, però no vol créixer, i li agradaria que altres agricultors de la zona fessin el mateix.



Raó Social: **Promic, SA**

Innovació: Disseny de nous productes estabilitzats en líquid per a l'alimentació del porcí. Utilitza productes que per a la indústria alimentària humana són un residu.

Gerent: Joan Casany Viñeta

Adreça: Ctra. C-17, km 72,5 - 08508 Les Masies de Voltregà (Barcelona)

Telèfon: 93 8502727

Adreça electrònica: promic@promic.es

Promic dissenya nous productes estabilitzats en líquid per a l'alimentació de porcí

Promic ha desenvolupat nous productes líquids per a l'alimentació del bestiar porcí amb subproductes de la indústria alimentària, com ara suc i lactis. En la seva nova planta ha aconseguit avenços en la conservació, barreja i envasat de l'alimentació líquida. Ha comprovat que els nous productes aconseguixen els mateixos rendiments productius amb una considerable reducció de despeses.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Els resultats obtinguts han permès a la companyia augmentar la seva quota de mercat i, a les granges, reduir el cost de les matèries primeres. Promic també promou el reciclatge de subproductes líquids que en d'altres condicions tindrien costos d'eliminació econòmics i mediambientals.

El desenvolupament de nous productes millora la sostenibilitat dels sistemes de producció agropecuària en incrementar les matèries primeres disponibles per a alimentació animal i reduir els problemes de gestió de residus de les empreses d'alimentació humana.

Trajectòria de l'empresa

Promic, fundada el 1958 per Manuel Sitja i Mario Casany, centra el seu negoci en el reciclatge d'aliments humans destinats a l'alimentació animal. L'any 1992 inicià a Espanya el reciclatge de productes de galetes i panificació. En temps de crisi, la indústria barcelonina ha crescut. Al grup pertanyen també Sueros y Derivados de Huete (Conca), especialitzada en farines làcties a base de llet i iogurts, adquirida el 2009, i la portuguesa Ambipromic, de la que té un 85% de les accions. La planta lusitana està especialitzada en la fabricació de pa ratllat a partir del tractament de pa de motlle i altres subproductes de panificació industrial, també per a alimentació animal.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: **Biomaspallars**

Innovació: Incorporació de dues màquines trituradores per a la recollida i transformació de restes vegetals d'explotacions agràries i forestals en estelles d'alta qualitat per a calefaccions de biomassa.

Propietari: Domingo Cascón Mir

Adreça: Cal Gros c/Ferreria, s/n – 25656 Sant Romà d'Abella (Lleida)

Telèfon: 686 815 052

Adreça electrònica: biomas@biomaspallars.com

Biomaspallars prepara estelles d'alta qualitat

Domingo Cascón Mir ha incorporat a la seva explotació dues màquines trituradores de recollida i transformació de restes vegetals d'explotacions agràries i forestals. Ha aconseguit estelles d'alta qualitat per a calefaccions de biomassa instal·lades en habitatges, granges, equipaments municipals i indústria. D'aquesta manera rendibilitza més la seva explotació, en aprofitar tot el material que es produeix en les seves finques després de la collita i oferint-lo al consumidor final.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Fer estelles per a calderes de biomassa ha permès a la família Cascón poder seguir vivint del camp i un canvi a les finques dels seus veïns, que ara poden veure netes de branques les seves terres sabent que valen diners. Els agricultors de la zona, que majoritàriament cremaven les branques dels seus arbres (ametllers i oliveres), moltes vegades en el mateix camp, ara poden evitar el fum i els riscos dels focs incontrolats o tenir durant mesos les branques amuntegades en els camps, amb el possible risc d'incendi.

Trajectòria de l'empresa

Domingo Cascón és un agricultor jove que va heretar la finca de la seva família. La seva activitat principal és el cultiu d'ametllers, tot i que també conrea cereals i té algunes vinyes i oliveres. En total, cultiva unes seixanta hectàrees. Es va posar en el negoci de l'aprofitament de la poda l'any 2009. La seva empresa té més futur que trajectòria, però en la seva jove història ja ha estat premiada.

Domingo Cascón va guanyar un dels premis Jove Emprenedor del Consell Comarcal del Pallars Jussà, lliurats pel president de Pimec, Josep González, a finals de febrer, en els que van triomfar iniciatives relacionades amb la biomassa.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: **Efireg gestión del agua SL**

Innovació: Sistema de gestió de l'aigua via internet mitjançant un programador.

Administrador: Enric Vidal Martínez

Adreça: Torrefarrera, 39 - 08293 Collbató (Barcelona)

Telèfon: 609 314 775

Adreça electrònica: evidal@efireg.com

Efireg gestiona regadius per internet

Efireg ha dissenyat un programador gestor de regs per internet que controla els temps de reg segons els tipus de conreus i de zones. El nou sistema, aplicable també en regs urbans, permet un gran estalvi d'aigua. Pot rebre automàticament les recomanacions de reg de Ruralcat ajudant al pagès a regar millor. És un equip autònom que funciona amb plaques solars o fotovoltaïques.

Beneficis de la incorporació de la innovació

El sistema permet als pagesos no haver de programar el reg de cada finca per separat. L'empresa assegura que, a més de l'estalvi d'aigua, temps i combustible, l'avantatge més destacable és la rendibilitat més alta de la parcel·la tant pel que fa a quantitat com a qualitat. En rebre les recomanacions de reg de Ruralcat els pagesos poden regar de manera més ajustada a les necessitats de les seves finques.

Trajectòria de l'empresa

Efireg és una empresa jove, de només quatre anys d'activitat, que treballa amb comunitats de regants, empreses de reg i jardineria pública. El seu propietari, Enric Vidal, s'ha embarcat en el desenvolupament de nous sistemes després de treballar vint anys en el sector.

Regadius a la Terra Alta, pous a Alcanar o recs al Valle Losa (Burgos) són alguns del seus treballs amb comunitats de regants. Amb l'administració, ha treballat en jardins d'Igualada, L'Hospitalet de Llobregat, Logronyo o Lleida, entre d'altres.

Sistemes autònoms, modulars, submergibles per al control de les xarxes hidràuliques existents connectats a internet i software de gestió adaptat a cada usuari, són els seus productes amb més demanda.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: **Explotacions Avícoles El Pla, SCP**

Innovació: Adaptació dels equips i instal·lacions al benestar de la gallina reproductora pesada.

Gerent: Josep Carrera Andreu

Adreça: Av. Catalunya, 90 - 25245 Vila-Sana (Lleida)

Telèfon: 973 711896

Adreça electrònica: info@hidrocar.com

Trajectòria de l'empresa

La granja de Josep Carrera està integrada en la segona empresa productora d'Europa, Pondex. En el sistema d'integració, els animals són propietat de la integradora i l'explotació i la tecnologia van a càrrec del ramader. Té 24.000 gallines i 2.400 galls repartits en cinc naus i té la intenció de seguir creixent per arribar a 35.000 en uns mesos. Per modernitzar la granja, el ramader ha invertit mig milió d'euros.

Explotacions Avícoles El Pla instal·la un menjador mòbil automatitzat

Explotacions Avícoles El Pla ha instal·lat el primer menjador mòbil automatitzat en una granja de gallines d'Espanya. Té un sistema amb rellotge que baixa els menjadors a la nit, per tal que estiguin preparats a primera hora del matí. Quan ha acabat el menjar, els eleva per deixar més espai al terra. La granja té un sistema de refrigeració amb broquetes nebulitzadores d'alta pressió, calefactor de gas i gestió de clima.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La instal·lació del menjador mòbil automatitzat deixa més espai a la granja perquè els galls muntin amb més facilitat. També evita que els animals juguin amb l'aigua i deixin mullada la zona on després han de dormir. A més de facilitar-ne el maneig, l'automatització dóna tranquil·litat a les aus. El moment de repartir el pinso és crític a l'interior de qualsevol granja, perquè els animals estan nerviosos i només es tranquil·litzen quan comencen a menjar. El sistema ajuda a reduir l'estrès.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: Frislet

Innovació: Reconversió d'una granja a la producció ecològica i a l'elaboració i distribució dels seus productes.

Propietària: Anna Serra

Adreça: Granja La Selvatana, s/n - 17457 Campllong (Girona)

Telèfon: 972 461048

Adreça electrònica: frislet@btlink.net

La Selvatana produeix iogurts ecològics

Anna Serra ha transformat la granja convencional de vaques del seu avi en una explotació de producció ecològica. Amb l'ajut del seu company, Alfons Mir, ha construït un obrador i produeix iogurt ecològic. Un cop feta la reconversió de la granja, els propietaris van voler especialitzar-se a servir als menjadors col·lectius de col·legis, però no consumien llet. És per això que van apostar pel iogurt, unes postres molt consumides en els centres escolars. Després de tres mesos de prova, van optar per recuperar una tècnica artesanal que permetia aconseguir un producte que no fos molt líquid sense haver-hi de posar espessants. La idea era treure-li aigua en lloc d'afegir-hi matèria seca. Després d'estudiar a fons els ferments possibles, van optar per emprar, a més dels propis del iogurt (*bulgaricus* i *termófilus*), dos tipus de *bífidus* i *acidòfilus*, creant un producte probiòtic. També ha innovat en envasos. Els seus iogurts són de quatre i vuit racions i han tingut bona acollida malgrat que, a diferència del que passa en d'altres països, a Espanya no hi ha costum.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La reconversió de la granja ha capgirat els comptes de l'explotació ramadera. En els primers anys, munyint 200 vaques i arribant a 3.000 litres de llet al dia i amb dotze treballadors, la granja perdia diners. Ara, amb menys bestiar, en treuen beneficis. La decisió de produir iogurts els ha permès quedar-se amb

part del valor afegit de la llet i arribar al consumidor en col·legis, botigues i fins i tot grans superfícies. La decisió de prescindir de l'envàs individual també dóna avantatges. Per a particulars, ofereix recipients de mig quilo i per a menjadors col·lectius, de tres quilos i mig i de cinc quilos. Així, estalvien en envasos i etiquetes i poden fer un producte més ecològic i, a la vegada, més econòmic.

Trajectòria de l'empresa

La Selvatana, la impulsà Andreu Serra, avi de l'Anna, l'any 1970. Llavors era una granja de vaquí de llet molt avançada per al seu temps. Des de bon principi, fou una explotació intensiva amb tecnologia puntera.

L'avi s'anava fent més gran. Anna i el seu marit van començar a treballar a La Selvatana el 1987. Durant els primers anys, miraven i anaven aprenent a dur la granja com es feia llavors: es munyien 200 vaques, s'aconseguien 3.000 litres de llet amb 12 treballadors i es perdia diners. Van decidir reduir el ramat mantenint la productivitat. El raonament va ser que més val una vaca que posa 50 litres, que produeix fem com una vaca, ocupa l'espai d'una vaca i menja com una vaca i mitja, que dues vaques de 25 litres que produeixen fem com dues vaques, ocupen l'espai de dues vaques i mengen com dues vaques.

Candidats en profunditat: Empresa Agrària

Raó Social: **Joan Salicrú Gairalt**

Innovació: Producció de verdures ecològiques en biodinàmica, seguint la natura i tenint en compte el cosmos, la terra, les plantes i l'home. També recupera hortalisses antigues.

Propietari: Joan Salicrú Gairalt

Adreça: Mas rectoria vella, s/n - 08471 Vallgorguina (Barcelona)

Telèfon: 93 8679187

Adreça electrònica: viverssalicru@telefonica.net

L'agricultura biodinàmica entra a l'alta cuina

Joan Salicrú treballa seguint la natura. Planta les verdures segons el calendari biodinàmic de la Maria Thun i creixen més de pressa i no són atacades per plagues. El sistema de reg utilitzat és el localitzat (gota a gota), proporciona un estalvi important d'aigua i major sabor a les verdures. Tracta la terra com a un ésser viu, cobrint-la amb una capa de palla o restes de fulles i material vegetal per a transformar la matèria orgànica en humus donant a les verdures unes propietats gustatives aromàtiques i de textura diferent a la de les verdures que només són ecològiques. Les verdures són molt valorades per les botigues de dietètica i restauradors.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Els horts ajuden Joan Salicrú a mantenir el viver. La producció està venuda abans de collir-la, ja que molts veïns i amics s'han assabentat del producte que té a l'hort i el vénen a buscar directament a casa. El productor ho cull el mateix dia, amb la qual cosa tenen un producte de qualitat i acabat de collir. Ven les verdures amb el segell ecològic del CCPAE.

La preservació ambiental és total, ja que com més es segueix la natura més biodiversitat s'aconsegueix, el producte final és més bo i més valorat. Les verdures són molt valorades per les botigues de dietètica, venda de productes ecològics i restauradors.

Trajectòria de l'empresa

Joan Salicrú, enginyer agrònom de formació, s'havia dedicat sempre a la plantació d'arbres ornamentals. En detectar la caiguda de la crisi de la construcció, va començar a dedicar part de la seva finca, només hectàrea i mitja, a les verdures ecològiques biodinàmiques, un negoci amb el qual no ha de sortir a buscar clients perquè la producció està venuda abans de la collita. Al seu hort, del que surten hortalisses de temporada, està intentant recuperar verdures antigues en col·laboració amb el grup de llavors orientals del Vallès, com ara: el tomàquet Negre de Crimea, el tomàquet Rosa Ple de l'Etern, tomàquet palosanto de l'Ànima, mongeta tendra de la tapa plana, blat de moro, barrat de Ripoll o carbasses del Cacauet.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Agrícola d'Albatàrrec i Secció de Crèdit, SCCL

Innovació: Incorporació d'una línia de classificació per al procés de precalibrat de fruita delicada, dissenyada per a fruites que no presenten flotabilitat a l'aigua i per evitar marques de fregament o escaldat de pell.

Dierctor comercial: Modesto Palau

Adreça: Ctra. d'Alfès, s/n - 25071 Albatàrrec (Lleida)

Telèfon: 973 720301

Adreça electrònica: coopalba@coopalba.com

Cooperativa d'Albatàrrec incorpora una línia de classificació de peres

La Cooperativa d'Albatàrrec ha incorporat una línia de classificació per al procés de precalibrat de fruita delicada concebuda i construïda sota mides i especificacions tècniques de l'empresa i dissenyada per al processat de pera. Està dissenyada especialment per a fruites que no presenten flotabilitat a l'aigua i per evitar marques de fregament o escaldat de pell. Té un buidador de palots en aigua, el canal d'aigua, l'assegador de fruita i una cinta ondulada. L'assegador està construït amb donuts de espuma amb mecanisme d'eixugat i dits de goma per avançar la fruita suaument.

La precalibradora, en la qual l'equip de producció ha treballat amb l'IRTA, permet a la cooperativa organitzar la gestió de cada varietat de fruita i optimitzar l'espai disponible a les cambres, amb el conseqüent estalvi energètic en eliminar l'entrada de la destinada a indústria o de tercera qualitat. Així, només conserva la fruita dels calibres que li interessin. La precalibradora també genera les etiquetes amb les característiques de cada palot.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Amb la nova màquina, la cooperativa no ha de confeccionar el 100% de la fruita que li arriba en palots si no té assegurades totes les vendes. Un altre dels avantatges és la seva gran fiabilitat en les classificacions, perquè

molts mercats demanen confeccions de pes unificat. També permet treballar indistintament amb palots de fusta o de plàstic, i amb àmplia gamma de classificacions.

Trajectòria de l'empresa

La Cooperativa Agrícola d'Albatàrrec va ser fundada l'any 1953. Comercialitza la producció dels seus 50 socis actius, que compten amb unes 800 hectàrees. Les seves instal·lacions ocupen 15.000 metres quadrats. Els seus 28.000 metres cúbics de frigorífics d'atmosfera controlada tenen capacitat per emmagatzemar 8.000 tones. Els seus magatzems poden empaquetar 17 tones de fruita per hora. De mitjana, produeix 11.000 tones de pera, 100 de poma i 200 de nectarina i préssec. Exporta a països de la Unió Europea, Suïssa, Brasil, països de l'Est i Israel.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Castanya de Viladrau, SCP

Innovació: Presenten una màquina per a torrar castanyes amb un disseny diferent a les existents actualment al mercat.

Administrador: Albert Tañà Codina

Adreça: Afores, s/n Mas Vidal - 17406 Viladrau (Girona)

Telèfon: 608 131 199

Adreça electrònica: info@castanyadeviladrau.cat

Castanya de Viladrau presenta una nova màquina de torrar

Castanya de Viladrau ha dissenyat una nova màquina de torrar castanyes amb foc formada per un bombo que gira amb una manovella i que fa que la castanya surti gairebé pelada. Permet que el bombo faci un gir de 180 graus en horitzontal, cosa que facilita treure'n les castanyes directament en una caixa. A diferència de les paelles o altres estris tradicionals, en aquesta màquina no és necessari fer un tall en les castanyes per evitar que explotin, ja que en estar en continu moviment, s'evita aquesta reacció. Pot funcionar amb branques i no només amb carbó.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La màquina forma part del projecte "Castanya de Viladrau" per recuperar la castanya de la zona, una castanya de qualitat collida manualment. L'empresa ofereix als seus clients la possibilitat de conèixer l'empresa, el procés productiu i rutes per visitar castanyers, a més de degustacions. Als productors de la zona els ofereix la recuperació d'arbres abandonats durant molt de temps i assessorament tècnic. A més, aprofita la fusta comercialitzant articles de fusta de castanyer com a tanques o bancs.

Trajectòria de l'empresa

Castanya de Viladrau és una empresa jove, creada per Josep Moreno, Albert Tañà i Joaquim Solé per recuperar la producció de castanyes. Han creat al Parc Natural del Montseny un centre d'interpretació on venen una llarga llista de productes elaborats a base d'aquest fruit sec. Pretenen arribar als consumidors directament, sense intermediaris. Comercialitzen productes elaborats a base de castanyes com licors, mermelades, cerveses, pastes de farina de castanya o pa, un producte que ofereixen a les persones celíiaques com a alternativa al pa de blat.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: **Congelats Olot, SL**

Innovació: Creació d'un nou producte precuinat congelat: el falafel, una croqueta de cigrons amb d'altres hortalisses.

Directora de producció: Eva Comas Castañer

Adreça: Polígon industrial Mas Portella - 17853 Arguèlguer (Girona)

Telèfon: 972 687159

Adreça electrònica: doncubito@congelatsolot.com

Don Cubito mira cap al mercat àrab amb el falafel congelat

La idea de crear el falafel congelat va sorgir d'un treballador de Congelats Olot. El nou producte té un gran mercat no només entre la creixent població d'origen magrebí, sinó també entre tots els consumidors. El primer pas fou definir el gust del falafel que es buscava, a partir de l'estudi de receptes originals i de tasts en restaurants especialitzats. Després, Congelats Olot el va donar a provar a alguns clients potencials amb els que ja tenia relació comercial. Trobat el gust, el segon pas va ser definir el procés productiu, la qual cosa va suposar l'adaptació d'algunes màquines i, al mateix temps, crear la recepta en diferents formats. El falafel ha modificat el procés de l'empresa, en treballar amb matèria prima de primera qualitat i ha implicat la sistematització dels processos d'innovació.

Beneficis de la incorporació de la innovació

El sector alimentari vol coses noves constantment. El falafel suposa per a l'empresa l'ampliació de la seva gamma de productes. Aquesta iniciativa exemplifica la decisió de l'empresa d'apostar per nous productes de la mà dels clients, fet amb allò que al mateix temps pot reforçar la fidelitat d'ambdues parts.

Per als propietaris, la innovació permet convertir la seva empresa en un negoci obert, amb possibilitats diferents de producció i diversificar la seva activitat. Un altre dels avantatges resideix en el fet que l'elaboració d'aquest producte nou ha representat la sistematització de la innovació a Congelats Olot.

Trajectòria de l'empresa

Francesc Coma i un grup de socis crearen l'embrió del que avui és l'empresa a Olot, l'any 1967, quan gairebé no hi havia congeladors a Espanya, circumstància que, lluny de ser considerada un problema, suposà una altra aventura: la venda de congeladors. Amb quaranta treballadors, Congelats Olot té ara posada la seva mirada a créixer en el mercat exterior, especialment en el britànic, després d'haver consolidat el francès i el portuguès. Al començament del 2009 va aconseguir el certificat International Food Standard '05. Bunyols de bacallà, canelons o sofregits són els seus productes més coneguts.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Frit Ravich, SL

Innovació: Renovació tecnològica del model de terminal per la captació de comandes pels venedors.

Responsable d'administració comercial: Carme Boix

Adreça: C/ de Ruidellots, s/n, Pol. Industrial Puig Tió – 17412 Maçanet de la Selva (Girona)

Telèfon: 972 858008

Adreça electrònica: sacfritravich@fritravich.com

Frit Ravich accelera la gestió de la venda d'aperitius

Per complir el compromís de lliurament en 24 hores en els 25.000 punts de venda, és imprescindible que es transmetin les comandes a la central en temps real per tal de començar de forma immediata la preparació en el magatzem. Les comandes s'han d'introduir a SAP per interfasar-se amb el sistema SGA de gestió de magatzems.

Diàriament els venedors coneixen la relació de productes sol·licitada pels seus clients i que per qualsevol raó no s'ha lliurat, informació crítica per facilitar al venedor la substitució del producte i evitar la pèrdua de la venda. Quan hi ha una devolució, la terminal obliga a identificar les causes i quan un client no fa cap comanda, el comercial ha d'indicar-ne la causa, preu, qualitat o qualsevol altra raó, la qual cosa permet prendre constantment el pols al mercat i a la competència. La terminal permet més control sobre l'equip de vendes. L'equip transmet el número de matrícula del cotxe per al control diari de possibles sancions de trànsit, horaris de connexió i desconnexió, per controlar incidències de la jornada laboral i el nombre de visites realitzades.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La substitució de les terminals i l'aplicació de noves tecnologies han suposat un canvi d'estratègia comercial per a l'empresa. Ha derivat en una clara millora de l'eficàcia, que a la llarga millorarà la competitivitat.

L'empresa veu també una millora de les condicions laborals i beneficis mediambientals, per la significativa reducció del consum de paper, i considera que un dels avantatges més grans és la major informació de què disposen els seus venedors per traslladar-la al client i poder donar una resposta més ràpida.

La terminal té aplicacions per millorar la gestió de cada venedor, com el cobrament de factures pendents, la gestió de despeses de viatge o una llista ordenada de les visites diàries a clients, especialment útil en el cas de suplències.

Trajectòria de l'empresa

Frit Ravich inicià el seu camí a principis dels anys seixanta. Constituïda per Josep Maria Viader Alegria, l'empresa d'aperitius està dirigida ara per la segona generació. La seva central a Maçanet de la Selva (la Selva), de 27.000 metres quadrats, distribueix patates, xips, snacks i fruits secs a Espanya. A més dels aperitius de producció pròpia que comercialitza amb la seva marca, ofereix més de 2.000 referències de llaminadures i altres productes, aprofitant la seva xarxa comercial. Té un plantilla de 700 persones, incloent-hi la seu central i les seves vint delegacions.

Amb una producció repartida en tres gammes (patates xips i snacks, patates casolanes i fruits secs), l'empresa aposta constantment per la innovació, la qual cosa li ha permès oferir alguns productes pioners com el seu còctel de fruits secs o la gamma de productes ecològics.

Com moltes societats de caràcter familiar, l'empresa té una política conservadora de reinversió de beneficis i baix endeutament.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: **Miguel Torres, SA**

Innovació: Presenta Natureo, un vi sense alcohol amb només 0,5 graus. Parteix d'un vi blanc aromàtic que ha fermentat dues setmanes, que desalcoholitza pel sistema d'evaporització al buit amb columnes de cons rotants.

Directora tècnica: Mireia Torres Maczassek

Adreça: Miguel Torres i Carbó, 6 – 08720 Vilafranca del Penedès (Barcelona)

Telèfon: 93 8177793

Adreça electrònica: webmaster@torres.es

Miguel Torres posa a la taula el primer vi sense alcohol a Espanya

Bodegas Torres presenta Natureo, el primer vi sense alcohol a Espanya, amb només 0,5 graus. Per aconseguir-ho, es parteix d'un vi blanc aromàtic que ha fermentat durant dues setmanes. Es desalcoholitza mitjançant mètodes purament físics fins arribar a només el 0,5% d'alcohol, mitjançant el sistema conegut com a Spinning Cone Colum (sistema d'evaporització al buit amb sistemes de cons rotants). El procés d'investigació ha estat llarg. Va començar l'any 2005 amb el suport econòmic del Cidem i del Ministeri de Ciència i Tecnologia i Innovació, mitjançant el CDTI i el programa Profit.

El vi Natureo blanc s'elabora només amb la varietat de raïm Moscatell d'Alexandria. Quan el carroll arriba a la bodega es desrapa, s'aixafa, es refreda i es premsa. En el procés de premsat s'obté un 70% del rendiment. La desalcoholització es desenvolupa en dues etapes. Primer se separa la fracció aromàtica del vi i després s'elimina l'alcohol del vi sense aroma

Beneficis de la incorporació de la innovació

Natureo és un producte natural i pioner a l'Estat espanyol, pensat per cobrir la demanda social dels qui no volen beure alcohol i prefereixen acompanyar els seus dinars, sopars o aperitius amb una beguda més intensa que l'aigua o un refresc. És un producte que pot ocupar un forat entre els esportistes, els amants de la vida sana, persones preocupades per la seva línia, consu-

midors habituals de productes amb poques calories i entre els conductors, un col·lectiu molt sensible als efectes de l'alcohol.

Miguel Torres considerà interessant investigar per aconseguir un vi sense alcohol. El producte podia ser la resposta a una demanda de la societat actual que coneix l'estreta relació entre els aliments i la salut. Perquè si el vi conté importants compostos que poden contribuir a l'oxidació cel·lular, també és cert que té etanol, que és el segon constituent del vi després de l'aigua. Per aconseguir el seu vi sense alcohol, la companyia ha emprat tecnologies respectuoses amb el medi ambient.

Trajectòria de l'empresa

L'arrelament de la família Torres al Penedès es remunta al segle XVII. Hi ha constància que en aquells temps els seus avantpassats ja conreaven vinyes. Fundada l'any 1870, la tradició familiar ha estat escrupolosament respectada, passant de generació a generació. La quarta està representada pel president Miquel Torres i els vicepresidents Juan María i Marimar Torres, i la cinquena, per Arnau Torres Rosselló i Mireia i Miguel Torres Maczassek. Líder en el sector de vins i brandis, des dels seus cellers al Penedès, La Rioja, Ribera de Duero, Xile i Califòrnia, comercialitza productes en 140 països.

El grup compta amb cinc centres culturals a Barcelona, Madrid, València, Palma de Mallorca i Tenerife. L'any 1986 va crear la fundació Miquel Torres, que al 1999 es va comprometre amb nens desfavorits. Treballa amb la Fundació Vicente Ferrer a Anantapur, a l'Índia.

També és coneguda l'empresa per les seves iniciatives en la conservació del medi ambient. A la instal·lació de plaques fotovoltaïques al seu celler de Vilafranca, s'hi afegeixen la renovació progressiva de la flota de vehicles de motor híbrid per tal de reduir el consum de combustible, la participació en el projecte de CENIT Demèter per adaptar el sector vinícola al canvi climàtic i la participació en un parc eòlic a Orpí, a l'Anoia.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: **Neules Artesanes Sant Tirs, SL**

Innovació: Nou producte, Rosella neutre que permet ser utilitzat per a primers plats i apte per a diabètics.

Gerent: Miquel Romeu

Adreça: Colònia Pons, nau 3, 2a planta – 08692 Puig-Reig (Barcelona)

Telelèfon: 93 8381819

Adreça electrònica: info@neulesanttirs.com

Neules Sant Tirs ofereix neules per a primers plats

Neules Artesanes Sant Tirs presenta neules neutres. Serveix per a primers plats i és apte per a diabètics. Es fa amb farina de blat, greix vegetal, ous, sèsam, lecitina de soja i sal. L'empresa xifra en 16.000 euros el cost de la innovació, 10.000 en capital humà i 6.000 en transferència de maquinària.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Amb la nova neula, Miquel Romeu obre un nou camí després de més de vint anys en el mercat de les postres, amb les neules com a estrella i oferint tulipes o cubans, a més de productes nous de diverses mides i coberts, en alguns casos, d'una àmplia varietat de xocolata.

Les neules neutres permeten a l'empresa ampliar la seva gamma de productes i desestacionalitzar les vendes, que ara estan molt associades a les festes nadalenques. Per això, en les últimes campanyes la temporada forta de la fàbrica comença al setembre i acaba al Nadal, temporada en què es duplica la plantilla fins a 20 treballadors. La Rosella neutre permetrà a Neules Artesanes Sant Tirs consolidar els seus llocs de treball o, fins i tot, crear-ne alguns de nous.

Trajectòria de l'empresa

L'empresa nasqué en els anys vuitanta al Pla de Sant Tirs, a les muntanyes de l'Alt Urgell, al municipi lleidatà de Ribera d'Urgellet, on la família Romeu va provar neules elaborades de forma artesanal. Passat un temps, els Romeu van comprar l'obrador del qual havien estat clients, per tal de fer el seu propi mercat a Terrassa i Sabadell i créixer a l'Alt Urgell.

El creixement de l'empresa la va fer canviar de lloc per la necessitat d'una fàbrica de dimensions més grans i per la carència en el poble d'un terreny urbà, a més de la falta de mà d'obra. Des de fa deu anys, les instal·lacions es troben a Puig-reig, a la comarca del Berguedà. Participa activament en el projecte "posa el Berguedà al teu plat", una iniciativa de la Diputació de Barcelona.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: Progust, SL

Innovació: Comercialitza per primer cop una emulsió de foie fresc en un envàs també innovador.

Administrador: Jordi Serra Pérez-Portabella

Adreça: Polígon industrial Girona Parc 2.5.4.3. - 17457 Riudellots de la Selva (Girona)

Telèfon: 972 477101

Adreça electrònica: progust@imperia.es

Progust aconsegueix emulsió de foie fresc

La gamma de salses de foie gras Imperia, salsa natural d'ànec i de foie gras amb tòfona negra és una innovació al mercat. El concepte innovador s'aplica a l'originalitat de la seva presentació amb un nou envàs. El departament d'I+D ha trigat 28 mesos en materialitzar el producte. La dificultat principal ha estat mantenir l'essència del foie gras sòlid fresc, un cop transformat en la versió líquida i cremosa, sense que no patís cap alteració en escalfar-la o afegir-la a diferents textures i no alterar la frescor del producte, amb una caducitat de sis mesos. Han estat necessàries nombroses proves de producte i formulació, adaptacions i reajustaments de la maquinària i utilitatge industrial i, per tant, canvis substancials en els processos d'elaboració i manipulació convencional del foie gras.

Beneficis de la incorporació de la innovació

La creació d'un nou producte genera fluxos d'inversió en diferents àmbits, des de l'agència de publicitat fins a la d'envasos o el laboratori agroalimentari. L'augment de consumidors de foie gras i els contactes amb assessors gastronòmics són els principals beneficis econòmics.

L'emulsió també ha generat millores tècniques. Incorpora una atmosfera protectora, un tipus de tecnologia punta que evita l'oxidació garantint la preservació de les qualitats organolèptiques de sabor, olor i frescor.

També ha promogut millores de seguretat laboral. Per incorporar les noves tècniques, l'empresa ha donat cursos de seguretat laboral a tota la plantilla. I, per últim, l'elaboració de la salsa ha reportat un reforç dels sistemes de manteniment estàndards de qualitat, per tal de poder-ne garantir la traçabilitat.

Trajectòria de l'empresa

Progust, SL, que comercialitza la marca Imperia Foie Gras, va néixer a la primèria dels anys noranta, mitjançant l'aliança de dues famílies amb experiència en productes delicatessen, la Serra i la Julià. Ven el 80% dels seus productes a Espanya. L'altre 20% es reparteix majoritàriament entre el Japó, Mèxic, Portugal i Itàlia.

En els seus inicis, l'empresa mirava cap a Sud-Amèrica. Va començar per Argentina i Mèxic, però a Argentina va quedar atrapada pel "corralito". L'atracció japonesa cap als productes de gran qualitat occidentals va fer al departament d'exportacions pensar en el Japó que, per proximitat, s'ha situat també a Itàlia i Portugal. També té clients en la restauració llatinoamericana, com la de Santo Domingo.

Candidats en profunditat: Agroindústria

Raó Social: **Via Láctea 2001, SLU**

Innovació: Venda de llet sencera pasteuritzada de vaca a granel de forma directa al consumidor final per mitjà de màquines dispensadores. El servei es complementa amb la venda d'ampolles de litre per la mateixa via: màquines dispensadores.

Representant: Maria Bosch Vilalta

Adreça: Can Feliu, bústia 26 -17457 Campllong (Girona)

Telèfon: 972 463859

Adreça electrònica: vialactea2001@grn.cat

Via Láctea obre camí a les màquines dispensadores de llet

Via Láctea va instal·lar l'any 2009 la primera màquina dispensadora de llet pasteuritzada a granel. Va importar la idea d'Itàlia i, des de que instal·là la primera dispensadora a Salt, li plouen ofertes perquè en col·loqui més. Ja ha construït la seva pròpia planta pasteuritzadora. Comença a aliar-se amb altres empreses per posar noves màquines i ja ha començat a instal·lar-ne d'altres que dispensen mató. El consumidor pot dur un recipient per recollir la llet o adquirir-lo a la màquina. Dins, la llet es conserva en dipòsits d'acer inoxidable de 330 litres entre 2 i 4 graus. Es tracta d'una estructura d'acer inoxidable amb pilars de ferro galvanitzat. Externament està revestida amb làmines de PVC. Disposa d'un tub de ventilació i dues portes, una que accedeix a una màquina dispensadora i l'altra que permet l'accés a una zona de serveis on es poden emmagatzemar material de neteja i envasos. La màquina està preparada per a la intempèrie.

Beneficis de la incorporació de la innovació

Les màquines dispensadores deixen als productors o a l'empresa que decideix col·locar la màquina tot el valor afegit i ofereix als consumidors un producte poc alterat. Un altre dels avantatges de la innovació és la rapidesa amb la qual la llet arriba al consumidor. De vegades només transcorren tres

hores des del munyiment fins que la llet arriba a la màquina. D'altres vegades, passen 24 hores. La vida útil d'aquesta llet és de set dies. La màquina, coneguda com a fontdelllet, no té horari. Dispensa llet les 24 hores del dia i els 365 dies l'any.

Trajectòria de l'empresa

Via Láctea és una empresa jove. Les dues famílies ramaderes Bosch i Codina que es van unir fa quinze anys per impulsar la granja Can Feliu de Campllong, van decidir l'any 2009 crear una nova societat per instal·lar les màquines dispensadores. Va començar a Salt i va seguir amb les màquines a Cassà de la Selva, Girona, Mataró, Sant Quirze del Vallès, Olot i Santa Coloma de Farners, per continuar a Palamós, Sant Feliu, Sabadell i Terrassa amb la vista ja posada en la venda també d'altres productes com ara mató. De moment, distribueix només una petita part de la llet de les seves granges. Can Feliu ven a la indústria la major part de la seva producció. De la seva explotació surten cada dia 20.000 litres de llet. És una granja intensiva, de mil vaques de les que es munyen 600 cada dia tres vegades. Les altres 400 encara no produeixen, són vedelles de reposició.





Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Alimentació i Acció Rural



 **tàstum**
FÒRUM AGROALIMENTARI DE CATALUNYA



RuralCat

La comunitat virtual agroalimentària i del món rural

AlimenCat

www.ruralcat.net