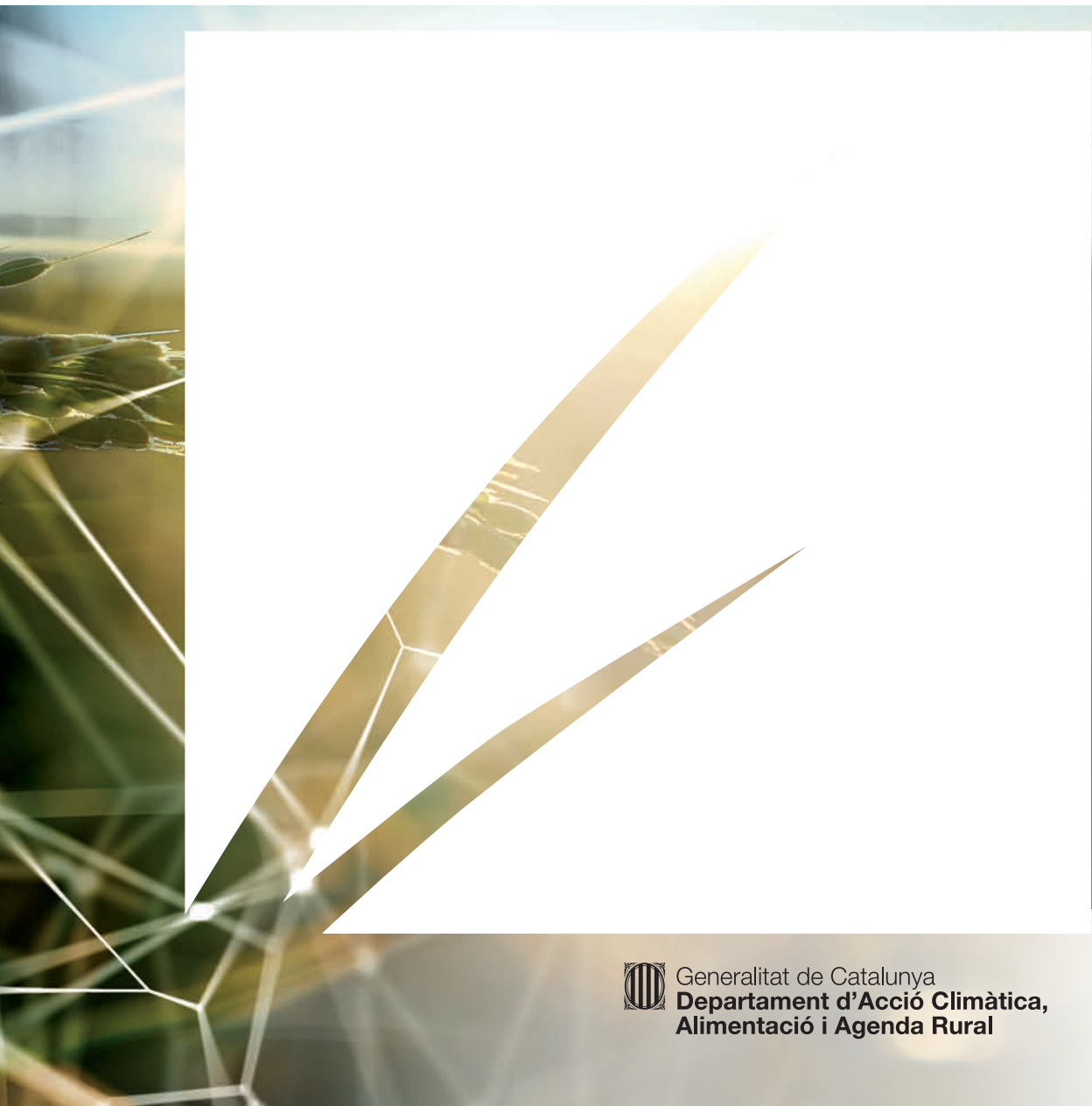


PREMIS'22 PITA RURALapps



Generalitat de Catalunya
**Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural**

ÍNDEX

Presentació	05
Comitè d'experts/es	06
Premis, nominacions i candidatures PITA	08
Premis, nominacions i candidatures RURALAPPS	12
PITA	14
RURALAPPS	56



Al portal RuralCat (<https://ruralcat.gencat.cat/>) hi trobareu el document en versió digital, amb els enllaços corresponents.



PREMIS PITA RURALAPPS

El premi PITA (Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària), convocat des de l'any 2001, té l'objectiu de posar en valor la incorporació d'innovacions per a la competitivitat i la sostenibilitat del sector agroalimentari amb el reconeixement a les empreses amb esperit innovador i emprenedor que apliquin noves tecnologies, optimitzin processos per incrementar la competitivitat, la preservació ambiental i les bones pràctiques productives, i alhora garanteixin beneficis econòmics, de qualitat, d'ergonomia i de seguretat i sostenibilitat de les produccions.

D'altra banda, el Premi Ruralapps, vol impulsar les iniciatives i eines que existeixen en el mercat de les TIC, orientades o que aportin solucions tecnològiques als ciutadans o als professionals del sector agroalimentari, forestal i del medi rural i que permetin millorar els processos de producció i de gestió, l'eficiència interna, la seguretat, la traçabilitat, la comercialització, la informació o el posicionament al mercat. Poden abastar des del procés de producció fins a la comercialització.

Aquest any 2022, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural convoca la XXIa edició del premi PITA, amb tres categories: empresa agrària, agroindústria i jove emprenedor/a innovador/a. Els primers premis estan dotats amb 8.000 euros cadascun, i els nominats, amb 4.000 euros cadascun; i la IXa edició del premi Ruralapps, amb dues categories: professional i ciència ciutadana. Els primers premis de les dues modalitats estan dotats amb 4.000 euros cadascun, i els nominats amb 2.000 euros cadascun.

Aquesta publicació recull les candidatures presentades a la convocatòria 2022 dels dos premis.



COMITÈ D'EXPERTS/ES

SR. JOAN GÒDIA TRESÁNCHEZ

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

SR. JORDI GRAELL SARLÉ

Universitat de Lleida - UdL

SRA. BIBIANA JUAN GODOY

Universitat Autònoma de Barcelona - UAB

SR. ROBERT SAVÉ MONTSERRAT

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

SR. JACINT ARNAU ARBOIX

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries - IRTA

SRA. NEUS FERRETE GRÀCIA

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

SRA. LAURA DALMAU POL

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

SRA. GLÒRIA CUGAT PUJOL

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC



COMITÈ D'EXPERTS/ES

SR. JOAN GÒDIA TRESÁNCHEZ

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

SRA. GEMMA LÓPEZ VÁZQUEZ

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SR. IGNASI PAPELL GARCIA

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SR. GABRIEL ANZALDI VARAS

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SRA. GLÒRIA CUGAT PUJOL

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

SR. MIQUEL ÀNGEL DUQUE AGUDO

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA

Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural - DACC

2022 PREMIS

Empresa Agrària

Teb Verd, SCCL

Sant Antoni de Vilamajor
(Vallès Oriental)

Cultiu de noves varietats úniques i exclusives de bolets a Catalunya.

Pàg.

16

Agroindústria

Caviaroli, SL

Esparreguera (Baix Llobregat)

Productes esferificats i encapsulats innovadors d'oli d'oliva verge extra i suc d'oliva per a l'alta gastronomia.

32

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Clara Busoms Herms

Prats de Lluçanès (Osona)

Iniciativa per recuperar la referència de la tòfona osonenca a escala nacional i internacional.

44





2022 NOMINACIONS

Empresa Agrària

Xavier Quirante Sales

Sora (Osona)

Tancats virtuals per a la gestió de la pastura.

Pàg.

18

Agroindústria

Agri-Energia, SA

Banyoles (Pla de l'Estany)

Una nova farina ecològica a partir de la recuperació del blat Florence Aurora als Aiguamolls de l'Empordà.

34

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Marc Talavera Roma

Jorba (L'Anoia)

Plantes silvestres comestibles i resilents al canvi climàtic per diversificar l'agricultura local.

46



2022 CANDIDATURES

Empresa Agrària

		<u>Pàg.</u>
Imperfectus Box, SL	Distribuir directament al consumidor la fruita i verdura considerada imperfecta.	20
Jordi Torres Lacomba	Una explotació de vaca llemosina que distribueix carn de vedella al consumidor de manera sostenible.	22
SAT Ltda. Apícola El Perelló 1363cat	La primera mel amb certificació ecològica PEFC del món.	24
Agropecuària d'Artesa de Segre, SCCL	Cultiu de varietats sostenibles i adaptades al terreny per revitalitzar l'agricultura del territori.	26
Enric Cort Garcia-Donato	Producció d'arròs amb criteris d'elaboració ecològica al Delta de l'Ebre.	28
Grans del Lluçanès, SL	Maquinària i innovacions que permeten optimitzar el cultiu de colza a Catalunya.	30



2022 CANDIDATURES

Agroindústria

		Pàg.
Foment Agrícola de Les Garrigues, SA	Una crema de festuc que aprofita subproductes restants de l'elaboració i selecció del festuc.	36
Centre Especial de Treball El Pla	Inserció laboral de persones amb diversitat funcional en un centre adaptat als principis de l'Agenda 2030.	38
La Nevateria Alimentària, SLU	Pa i brioixeria de gran qualitat produïda de manera sostenible.	40
Escorxador de l'Armentera, SCCL	Un escorxador artesanal gestionat de manera col·lectiva i vinculat al territori.	42

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Marta Riera	Infusions de cafè en envàs compostable per a un nou hàbit de consum.	48
Albert Recasens Sabate	Explotació autosostenible amb la unificació de diferents cultius que aprofiten les condicions del seu entorn.	50
Jordi Molner Canal	Explotació vitivinícola a grans altures que permet obtenir un vi amb qualitats úniques.	52
Jellys Unexpected Drinks, SL	Un innovador producte a cavall entre un còctel i unes postres amb característiques sorprenents.	54

Ruralapps-professional

Pàg.

2022 PREMI

Honey.AI Sonicat Systems, SL	Robot automatitzat per l'anàlisi pol·línic de la mel.	58
--	---	----

2022 NOMINACIÓ

Dosaviña Universitat Politècnica de Catalunya	Optimització de l'aplicació de fitosanitaris en vinya.	60
---	--	----

2022 CANDIDATURES

EnkiTek Enki Technologies, SL	Gestió de l'automatització de les granges verticals.	62
RawData Raw Data, SL	Control horari dels treballadors mitjançant reconeixement facial.	64
Agroasfer Agropecuària catalana, SCCL (Agrocatal)	Realització d'informes d'assessorament en fertilització.	66
VitiGEOSS Fundació EURECAT	Suport integral a la presa de decisions en el sector vitícola.	68
Higea eSynapsing Intelligent Business, SL	Control sobre tots els procediments en l'empresa agroalimentària.	70
ColorSensing Color Sensing, SL	Codi QR de l'etiquetatge en els productes per conèixer el seu estat.	72

Ruralapps-ciència ciutadana

Pàg.



2022 PREMI

Forest HEAT

Centre de Ciència i Tecnologia
Forestal de Catalunya

Plataforma per a la gestió de la biomassa.

74



2022 NOMINACIÓ

SomLaBomba

Bomba bomba online, SL

Mercat en línia on productors locals venen a clients professionals i particulars.

76



2022 CANDIDATURES

Bona terra

Good Land Market, SL

Mercat web que connecta productors i consumidors sense intermediaris.

78

Terra banc

David Monras

Gestió dels recursos dels bancs de terra de Catalunya.

80

Fent País Pay

Fent País, SL

Circuit econòmic amb diner electrònic per incentivar el turisme rural de Catalunya.

82



PREMI PITA





Premi Empresa Agrària

Teb Verd, SCCL

Sant Antoni de Vilamajor (Vallès Oriental)

Cultiu de noves varietats úniques i exclusives de bolets a Catalunya.

www.boletbenfet.com

Varietats autòctones de gran interès culinari

La cooperativa Teb Verd ha aconseguit cultivar bolets de varietats totalment noves i úniques al món mitjançant la tradició i el coneixement del sector boletaire de Catalunya. L'interès culinari d'aquestes noves varietats ha estat determinat per nombrosos cuiners professionals, ja que permetrà oferir alternatives per als consumidors.

El consum d'aquests bolets tan preuats en la gastronomia catalana afavoreix una dieta sana i equilibrada gràcies a les seves proteïnes, sals minerals i pocs greixos, que es complementen amb el seu gust i textura tan atractius. La diversificació dels cultius de bolets amb varietats autòctones dotarà d'un nou valor el sector forestal, que podrà oferir noves espècies al mercat que no tenen enlloc més i permetrà crear més llocs de treball.

Una alternativa sostenible i enriquidora

Teb Verd ha invertit a poder cultivar aquestes noves varietats per donar una alternativa respecte als cultius tradicionals. Els bolets es cultiven i es distribueixen sense augmentar la pressió extractiva sobre els boscos i sense dependre de les condicions climatològiques erràtiques de cada any. A més, tenen uns preus estables i més garanties sanitàries i toxicolò-

giques. També genera feina estable i de territori, que dona oportunitats a sectors desfavorits.

La cooperativa ha desenvolupat un sistema de producció propi que va des de l'obtenció de matèries primeres fins a la distribució del producte final al consumidor. La iniciativa s'ha especialitzat a reutilitzar subproductes de la indústria forestal, com ara serradures, llenya fina, triturrats i altres elements que no tenen valor de mercat, i els fan servir de manera sostenible per ajudar al cultiu de bolets.

A més a més, han adaptat els mètodes de cultiu perquè persones amb diversitat funcional els puguin dur a terme. Les instal·lacions estan dotades de la tecnologia necessària per climatitzar les sales de producció amb sistemes eficients energèticament. D'aquesta manera es permet que subministrament de bolets es pugui fer durant tot l'any.

De les restes sobrants se'n fa compost ecològic, que és utilitzat pels agricultors de la zona.

Pioners del sector boletaire català

Teb Verd, SCCL és una cooperativa sense ànim lucre i que s'ha consolidat com a capdavantera en la producció de bolets a Catalunya. A més, també és un Centre

Especial de Treball (CET) dedicat a donar feina a persones amb diversitat funcional. Es van donar a conèixer amb el nom de Bolet Ben Fet l'any 1999, quan van ser capdavanters en el cultiu de bolet xiitake a Catalunya, gràcies a aprofitar una granja de vaques en desús a Santa Eulàlia de Ronçana.

L'any 2007 van esdevenir pioners a escala europea en el cultiu de la girgola de castanyer, un bolet autòcton del Montseny també conegut al Japó amb el nom de maitake.

Un any més tard, tot el negoci es recentralitzaria amb la creació del grup cooperatiu TEB i es traslladarien a la granja actual de Sant Antoni de Vilamajor. Bolet Ben Fet és la marca registrada amb què la cooperativa Teb Verd, SCCL comercialitza els bolets.

Actualment tenen una cartera activa de més de 200 clients i tenen un equip d'onze persones, sis de les quals presenten diversitat funcional. Durant l'últim any han produït més de 25 tones de bolets.





Nominació Empresa Agrària

Xavier Quirante Sales Sora (Osona)

Tancats virtuals per a la gestió de la pastura.
www.mascasanova.org

Una app que permet controlar l'activitat dels animals

Xavier Quirante ha implementat a la seva explotació, basada en l'agricultura regenerativa, un sistema digital controlat per una app al mòbil que monitora l'estat del seu bestiar, actualment un ramat de 35 vaques. La base és un collar equipat amb un GPS, una targeta SIM i una bateria que es carrega mitjançant unes petites plaques solars que hi ha en el mateix dispositiu. Aquest sistema permet realitzar tancats virtuals i facilita la rotació del bestiar, la recuperació de pastures arbrades i la millora de la qualitat del sòl de les pastures.

L'agricultura regenerativa permet assegurar un equilibri sostenible i potenciar la regeneració i enriquiment del sòl. Un dels seus elements clau és l'anomenada pastura dirigida, que es basa a fer que el bestiar faci rotacions pels cultius cada pocs dies per tal d'optimitzar la qualitat del farratge. A més a més, el manteniment del sotabosc a través de pastures ajuda a la prevenció d'incendis forestals.

Rotacions controlades mitjançant tancats virtuals

El sistema, que permet crear tancats virtuals, consta d'un collar que transmet informació sobre la ubicació de l'animal en temps real i permet definir aquests tancats virtuals sobre cartografia. Quan l'animal

s'acosta al límit establert rep un avís d'àudio al collar. L'avis d'àudio és una escala de tons, que comença amb un to baix i augmenta gradualment. En última instància, pot emetre un pols elèctric suau que fa que l'animal aprengui a reconèixer l'avis d'àudio i fer marxa enrere.

La geolocalització del bestiar permet analitzar i gestionar les seves preferències i necessitats segons el seu estadi. També ajuda a controlar el seu comportament, molt important en època de parts. Els tancats virtuals generen un gran estalvi econòmic i de temps, ja que requereixen una infraestructura i un manteniment ínfim respecte als tancats elèctrics.

Una prova pilot per incorporar tecnologia punta al sector

El projecte de Xavier Quirante va començar com a residència per a cavalls i la producció de carn de pastura i incorporarà un espai test amb un ramat de 100 cabres, per a producció de llet, amb l'objectiu secundari de recuperar terrenys per a la silvopastura. Tot el bestiar està en un terreny de 500 ha, de les quals prop d'un centenar són prats de dall, i més de 400 de bosc, on bona part són antigues feixes i zones recuperables de pastura i/o silvopastura en zones adevesades. En aquestes últimes s'han dut a terme diferents actuacions silvícoles d'aclarida i estassada del sotabosc.

La prova pilot amb els collars Nofence forma part del projecte BCN Smart Rural de la Diputació de Barcelona, que té la finalitat d'implementar una estratègia intel·ligent de desenvolupament agrari a la Barcelona rural.



Candidatura a l'Empresa Agrària **Imperfectus Box, SL** Bellpuig (Urgell)

Distribuir directament al consumidor la fruita i verdura considerada imperfecta.
www.talkualfoods.com

Reduir el malbaratament d'aliments

L'empresa Imperfectus Box, sota la marca Talkual, s'ha proposat combatre el malbaratament alimentari a través de la venda de fruita i verdura estèticament imperfecta. Talkual compra aquest producte a l'agricultor pagant-ne un preu just, i després es distribueix directament al client a domicili, que obté un producte de qualitat i proximitat, molts cops produït de manera ecològica, i a un preu igual o més barat que el de les grans superfícies.

Avui en dia, 931 milions de tones del menjar produït mundialment és malbaratat a tots els esglaons de la cadena alimentària, de les quals 3,61 es generen només a l'Estat espanyol. A més, les estimacions suggereixen que entre el 8% i el 10% de les emissions mundials de gasos d'efecte hivernacle estan associades als aliments que no es consumeixen. El pas entre el productor i el distribuïdor és un dels moments en què es produeix més malbaratament de menjar. Les grans superfícies han imposat un criteri de bellesa de fruites i verdures que suposen grans pèrdues per als agricultors, que no poden vendre una gran part de la seva collita per no assolir aquests estàndards.

Incorporació de tecnologia per fer créixer el projecte

Aquesta iniciativa ha permès fidelitzar el client, ja que es compromet amb el pro-

jecte i col·labora de manera activa amb la reducció del malbaratament alimentari. L'empresa també s'ha proposat avançar encara més en aquest objectiu, amb la incorporació d'una indústria 4.0, que ha de permetre un control minuciós de l'estoc per poder equiparar els productes demanats amb els productes oferts i reduir al màxim la minva de producte. Aquest control també ajudarà a incrementar el ventall de productes a oferir als clients, com per exemple productes processats a base de fruita i verdura que d'altra manera haurien estat rebutjats.

Des de fa poc, el client pot fer comandes al moment gràcies a la nova pàgina web, on també es pot decidir el dia de lliurament idoni. També s'ofereix un sistema de subscripció que permet rebre caixes de fruita i verdura un cop per setmana o cada dues. Les ordres es generen automàticament i el càrrec pertinent es fa de manera automàtica.

Els productes tenen un embalatge reciclat i reciclable que fomenten la seva reutilització. A més, es prioritzen aquelles empreses de transport que utilitzen com a mitjà de repartiment bicicletes o altres que generin el menor impacte possible. Com que es treballa amb agricultors de proximitat, també es redueix el temps de transport i quilometratge.

Una iniciativa amb molt bona acollida

Talkual va ser fundada a finals del 2019 i va començar a vendre producte el febrer del 2020. Amb poc temps va experimentar un creixement molt alt i el projecte ha tingut una gran acollida entre els clients. Durant aquests dos anys s'han venut unes 50.000 caixes de fruita i verdura, que equival a més de 500.000 kg de producte rescatat.

Recentment, també han començat a distribuir a empreses que ofereixen esmorzars saludables als seus treballadors, fet que ajuda a fer créixer i donar a conèixer el projecte.



Candidatura a l'Empresa Agrària **Jordi Torres Lacomba** Tordera (Maresme)

Una explotació de vaca llemosina que distribueix carn de vedella al consumidor de manera sostenible.

www.ramaderiajorditorres.net

Una raça amb gran adaptabilitat

Ramaderia Jordi Torres ha creat una explotació ecològica de vaques llemosines que distribueix la seva carn sense intermediaris directament al consumidor. D'aquesta manera, s'aconsegueix oferir un producte de bona qualitat a un preu molt raonable que permet promocionar la ramaderia sostenible.

La vaca llemosina és d'una raça molt rústica, que s'adapta molt bé al clima i als boscos de Tordera i que està dotada d'una fertilitat molt alta, acompanyada per una bona facilitat en el part, fet que permet al ramader no haver de participar en la majoria de naixements. La seva carn està molt ben considerada gastronòmicament i nutricionalment i per les seves fibres fines, que garanteixen una tendresa més elevada i un nivell de greix més baix respecte de les altres races.

Venda directa al client

El ramat està format per vaques llemosines i un toro llemosí que estan en règim extensiu de llibertat durant les 24 hores del dia. L'animal no és sacrificat fins que no es tenen tots els encàrrecs suficients. Les vaques són transportades amb un remolc fins a l'escorxador prop de la granja, on el personal autoritzat les sacrifica al moment per no fer-les esperar ni estressar-se, fet

que garanteix un millor tracte a l'animal i fa que la qualitat de la carn sigui més alta.

Tot el processament posterior es fa a les instal·lacions de l'obrador. Després de quatre dies de repòs a l'escorxador i un parell més dins la seva cambra de refrigeració es fa l'especejament de la canal, el filetejat i el repartiment de carn a parts iguals en tots els lots. Els clients venen l'endemà a la granja a recollir els seus encàrrecs.

Els lots són de 10 quilos i estan envasats en safates. Totes les peces estan tallades a mà, sense màquines, amb la qual cosa s'obté una carn que es conserva millor i manté totes les qualitats gustatives i nutricionals.

Sostenibilitat i proximitat com a model de negoci

Ramaderia Jordi Torres és una petita explotació ramadera especialitzada en la producció de vedella ecològica. La seva filosofia es basa a promocionar una ramaderia natural i tradicional que ofereixi un producte de qualitat que vagi del ramader directe al consumidor sense intermediaris. L'explotació està inscrita en el Consell Català de la Producció Agrària Ecològica i disposa del distintiu de producte de proximitat, fet que certifica el seu compromís amb la ramaderia sostenible.





Candidatura a l'Empresa Agrària SAT Ltda. Apícola El Perelló 1363cat El Perelló (Baix Ebre)

La primera mel amb certificació ecològica PEFC del món.
www.mielmuria.com

Mel elaborada en un entorn que afavoreix la biodiversitat

L'empresa apícola Muria ha elaborat una mel que prové de boscos on es fan gestions forestals controlades per afavorir l'ecosistema i la biodiversitat. Gràcies a la reduïda petjada mediambiental i la sostenibilitat d'aquest producte, ha esdevingut la primera mel en tot el món que ha obtingut el certificat PEFC.

La mel és recol·lectada per apicultors que respecten la seva cadena de custòdia, i posteriorment és envasada en pots de vidre que es distribueixen a tot el món dins de caps de cartó ecològic. Gràcies a la duresa del material on s'envasen, els productes es troben ben protegits i sense risc de rebre cops.

Imatge moderna i embalatge sostenible

Un dels elements fonamentals d'aquest producte és el seu disseny, que barreja sostenibilitat i modernitat en tots els seus elements. L'etiqueta, impresa amb paper certificat PEFC, es presenta amb una textura visual i tàctil que vol recordar el valor de les anelles de la vida presents a la fusta dels arbres o a la rugositat de la fusta d'escorça. El pot de vidre, seleccionat exclusivament per a aquest producte, està pensat per a que el client li pugui donar una segona oportunitat un cop hagi consumit la mel que conté al seu interior.

El producte es troba disponible amb caps de 6 unitats de 420 g cadascuna. El material de la capsa és de cartó ondulat amb certificació PEFC. La capsa, dissenyada per ser molt robusta i apilable, està pensada per ser parcialment o totalment desmuntable, fet que facilita poder treure els productes de manera ràpida i senzilla.

Gràcies a la duresa del material, els productes estan ben protegits i sense risc de rebre cops. Aquest producte està totalment lliure de plàstic en el seu procés de producció, envasament i etiquetatge.

Més de dos segles de tradició apícola

Muria és una empresa dedicada a l'apicultura des del 1810. Al llarg d'aquests més de 200 anys, ha anat transmetent de generació en generació la seva filosofia empresarial, basada en els valors i el respecte pel planeta. El seu objectiu és promoure la pol·linització, protegir els recursos naturals i garantir el menor impacte ambiental a l'hora de produir mel.

Amb aquest nou producte, se situa capdavantera al món en la producció apícola sostenible. La mel és totalment natural, fet que es transmet a la seva qualitat.





Candidatura a l'Empresa Agrària Agropecuària d'Artesa de Segre, SCCL Artesa de Segre (La Noguera)

Cultiu de varietats sostenibles i adaptades al terreny per revitalitzar l'agricultura del territori.
<https://coopartesa.com/>

Cultius tradicionals resistents als efectes del canvi climàtic

Amb el propòsit d'enfortir el sector agrari de la zona d'Artesa de Segre, aquesta agropecuària va començar a desenvolupar un seguit de solucions agrícoles viables que permetessin als agricultors de la zona poder viure de la producció ecològica. Aquest fet permetria evitar el despoblament del territori i donar oportunitats a la gent jove.

L'objectiu s'ha pogut aconseguir mitjançant varietats cultivades antigament al territori, com els cereals, l'espelta i les lleguminoses. Aquestes varietats de cultiu presenten una adaptació perfecta a les condicions climàtiques i a les característiques del sòl i, a més a més, són poc exigents amb l'ús d'aigua necessària per desenvolupar-se. Amb els productes obtinguts es genera menjar per al bestiar, però també permet elaborar una sèrie de nous productes pensats per a l'alimentació humana.

Una nova alternativa per a agricultors i consumidors

La producció d'aquests cultius més sostenibles i resistents a la zona ha suposat l'inici de la diversificació del marc agrari que hi havia, que en els últims anys s'ha basat principalment en el conreu d'ordi i el blat. Els beneficis del canvi han estat

molt notables. Entre aquests, beneficis cal destacar l'obtenció d'una fixació òptima de nitrogen al sòl, poder adaptar la data de sembra per poder millorar el control de les males herbes i potenciar l'aparició d'un gran reservori de fauna auxiliar que permet fer un control biològic natural.

Un dels objectius del projecte és contribuir a revaloritzar aquests cultius bàsics, menystinguts durant molt de temps, que poden aportar solucions alimentàries noves que donin resposta tant a les diferents intoleràncies alimentàries existents com a la creixent demanda de productes vegetarians o vegans.

Cal tenir en compte que, nutricionalment, els llegums i els cereals són clau en una alimentació saludable, ja que són font de proteïnes, vitamines, carbohidrats i minerals. La seva presència a la dieta mediterrània, paradigma d'una alimentació sana, ha estat constant. Per aquesta raó, Agropecuària d'Artesa de Segre, SCCL pretén oferir una alimentació sana i saludable basada en aliments procedents de cultius propis a Catalunya, amb certificació ecològica i de proximitat i que col·labori en la sobirania alimentària del país.

Negoci amb voluntat d'inspirar els agricultors de la zona

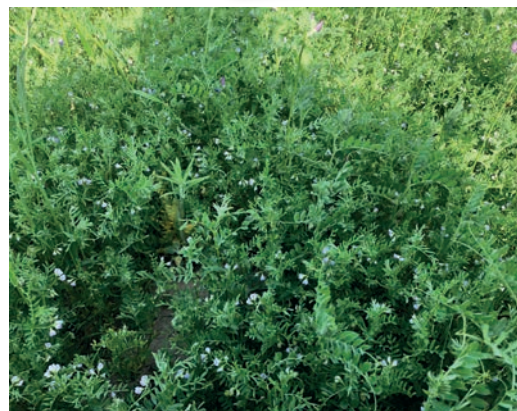
L'Agropecuària d'Artesa de Segre va néi-

xer l'any 1958 com a part de la Cooperativa d'Agramunt. Actualment, és totalment independent i disposa d'una important fàbrica de pinsos, un celler, explotacions ramaderes porcines i bovines. També disposa de diferents magatzems a la zona del Pallars Jussà i la Segarra, i ofereix una àmplia gamma de serveis als seus socis i clients.

Va ser durant l'any 2017, quan van iniciar un projecte d'agricultura ecològica que buscava la reconversió de terres cap a un model

de producció alternatiu al convencional. Amb l'arrendament d'una finca de 90 hectàrees al terme d'Artesa de Segre, van començar a treballar en aquesta explotació amb l'objectiu d'esdevenir un mirall per als agricultors de la zona.

En l'actualitat, també produeixen tot de productes vegetals derivats dels seus conreus. Per exemple, una línia de pasta alimentària elaborada a partir de llegums i cereals antics o una línia de farines sense gluten.





Candidatura a l'Empresa Agrària **Enric Cort Garcia-Donato** Tortosa (Baix Ebre)

Producció d'arròs amb criteris d'elaboració ecològica al Delta de l'Ebre.

Canviar la percepció sobre el cultiu sostenible d'arròs

Enric Cort ha iniciat un projecte per intentar revertir la idea que la producció sostenible d'arròs no és possible. Gràcies a un control totalment ecològic de les males herbes que malmeten els conreus i l'ús de màquina no contaminant, ha pogut obtenir un producte de gran qualitat i que té un valor afegit a causa del model ètic i sostenible amb el qual treballa el camp i es distribueix l'arròs al consumidor.

La crisi actual del món rural i el desplaçament demogràfic del territori està generant diverses conseqüències amb afectacions importants al nostre país. La creació sobrevinguda i de manera cada vegada més acusada de monopolis en el sector de l'arròs ha obligat gran part de productors del Delta a adoptar mesures per combatre aquesta tendència que perjudica el sector agrícola i la qualitat del producte.

Mètodes sostenibles per prevenir males herbes, plagues i malalties

El principal escull en la producció d'arròs ecològic és la seva manca de viabilitat econòmica, però hi ha diversos sistemes de producció agronòmica coneguts que s'hi poden aplicar. Tots aquests sistemes eviten l'ús d'herbicides, insecticides i fungicides de síntesi, i la nutrició de les plantes es

duu a terme mitjançant l'aplicació d'adobs orgànics.

Un dels processos emprats és el conegut com a falsa sembra, que inunda tota la parcel·la amb un reg molt superficial que fa que les males herbes creixin molt ràpidament. D'aquesta manera, i un cop s'assequi el terreny, el tractor elèctric fa el treball de desherbatge i evita l'aparició de noves germinacions. La sembra s'endarrereix d'aquesta manera fins a finals de juny, dates que encara permeten que el cultiu es dugui a terme de manera correcta.

L'arròs és sembrat just després de l'última inundació de les parcel·les. Part de les males herbes que no havien brotat comencen a germinar immediatament un cop els arriba l'aigua, però com que l'arròs s'ha sembrat immediatament quan s'ha deixat anar l'aigua, germinarà amb poques hores de diferència respecte de la germinació de les males herbes.

Per controlar els insectes perjudicials, s'utilitzen insecticides d'origen natural, feromones, mesures preventives i altres tècniques culturals. El cultiu de varietats resistents a malalties i plagues també és una solució a tenir en compte. Varietats tradicionals com bahia, sènia, tebre i altres de més actuals, com ara guara, resulten menys producti-

ves que d'altres de més esteses, però més resistents a malalties.

Un model basat en l'ètica i el compromís

Arròs Eco i Ètic Illa de Mar és una explotació agrícola dedicada al cultiu d'arròs ecològic segons la normativa del Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE) en una superfície de 2,86 hectàrees des de l'any 2019.

Una de les iniciatives del projecte és fer que els treballadors de l'empresa siguin participants

de part dels guanys generats. També es començarà a distribuir part de l'arròs produït a entitats benèfiques. Les quantitats lliurades seran les equivalents al 10% dels beneficis. Com que el projecte s'ha dut a terme sota criteris ecològics i ètics, el preu que resulti de l'arròs produït serà inevitablement superior al preu dels arrossos convencionals, però s'espera que el consumidor tingui en compte el caràcter sostenible del producte.



Candidatura a l'Empresa Agrària **Grans del Lluçanès, SL** Sant Martí d'Albars (Osona)

Maquinària i innovacions que permeten optimitzar el cultiu de colza a Catalunya.
www.gransllusan.es

Innovació en el procés productiu de la colza

L'empresa Grans del Lluçanès ha aconseguit crear innovacions en tot el procés de producció del cultiu de colza, amb l'objectiu principal d'aconseguir que la germinació sigui homogènia i adequada al seu desenvolupament. Això s'ha pogut assolir gràcies a l'ús de maquinària específica que s'adapta perfectament a aquest tipus de conreu.

La colza és el cultiu que en els últims anys ha experimentat un increment més acusat de superfície sembrada a Catalunya. Això és a causa de l'alta rendibilitat econòmica d'aquest cereal i a les seves característiques de conreu. Però les dificultats en algunes fases del seu desenvolupament, sobretot en la seva naixença i en altres moments del cicle biològic, com el control de plagues, han frenat el seu establiment a les rotacions de les finques agrícoles.

Maquinària específica per optimitzar el conreu de colza

La maquinària que s'usa són sembradores monogrà d'alta precisió, aptes per a la dosificació de llavors de mida molt petita i dotades amb tecnologia de geolocalització. Aquestes prestacions permeten optimitzar els *inputs* necessaris i els costos derivats. La distribució i el posicionament de les llavors al sòl ha permès millorar substancial-

ment la fase del naixement i la implantació i desenvolupament del cultiu.

També s'utilitza una binadora de precisió que permet reduir l'aplicació d'herbicides i millorar el control de la flora arvense. Tanmateix, la disminució de l'ús de fitosanitaris és un repte per a l'agricultura sostenible, ja que és una obligació per preservar la biodiversitat i la seguretat alimentària. La tecnologia necessària per al bon desenvolupament de la binadora és d'alta precisió. Gràcies a les càmeres de guiatge, el tractor segueix la mateixa traçada RTK (*Real Time Kinematic*) de la sembra i del control i tall de seccions. En un futur es pretén estendre aquest tipus de control de males herbes al cultiu de sorgo, blat de moro, pèsol i cigrò.

Finalment, la presega s'ha dut a terme amb unes màquines autopropulsades que tallen i afleren la colza en rems per a la seva recol·lecció posterior. Amb aquestes màquines, han aconseguit reduir el risc de pèrdua a causa de les pedregades, avançar la sembra d'un segon cultiu i reduir els pics de feina de la campanya de sega.

Una empresa que combina adaptabilitat i preocupació pel territori

Grans del Lluçanès és una empresa referent del sector agrícola nacional amb més de 30 anys d'experiència. Nascuda al Llu-

çanès, s'ha caracteritzat per adaptar-se progressivament al desenvolupament del mercat, sempre amb una mirada local i posant l'agricultor en el primer lloc.

En un sector cada vegada més tecnificat i globalitzat, Grans del Lluçanès intenta res-

pondre a les necessitats dels professionals del sector amb una ferma aposta per la innovació en àrea d'influència, infraestructures, maquinària i recursos humans. Aquesta filosofia empresarial els ha permès ampliar el seu ventall d'activitats i serveis en els últims anys.





Premi Agroindústria

Caviaroli, SL

Esparreguera (Baix Llobregat)

Productes esferificats i encapsulats innovadors d'oli d'oliva verge extra i suc d'oliva per a l'alta gastronomia.

www.caviaroli.com

Perles d'oli per a l'alta gastronomia

L'empresa Caviaroli elabora, des del 2011, una gamma de productes d'alta qualitat derivats de l'oli d'oliva que han estat pioners a escala mundial. Aquestes aportacions han permès posar en gran valor tota una sèrie de productes d'origen agrari que, gràcies a una gran tasca en R+D, han obtingut el reconeixement de diversos xefs i organismes d'enorme prestigi internacional.

Les seves principals aportacions, creades originalment a instàncies del xef Ferran Adrià, es basen en les anomenades perles d'oli, un producte que, a partir d'una gelatina extreta d'una alga, aconsegueix encapsular grans quantitats d'oli en un espai molt reduït. A partir d'aquesta idea, la companyia ha anat desenvolupant els productes estrella amb el temps, on destaquen el caviar d'oli o les olives esfèriques.

Tecnologia innovadora i autofabricada

Per poder elaborar un producte de gran qualitat i altament innovador, Caviaroli ha dissenyat i fabricat tota la seva maquinària, fet que ha suposat la creació de quatre patents i un model d'utilitat que s'han anat estenent a tot el món. Tot el procés de producció també s'ha orientat per poder complir les exigències internacionals de seguretat alimentària.

El producte que va motivar la creació de l'empresa va ser el caviar d'oli, actualment present en molts restaurants de primera categoria. Es tracta d'una gota d'oli encapsulada dins d'una fina pel·lícula de gelatina extreta d'una alga que es pot aplicar com a guarnició (*topping*) a tota mena de menjars i que es presenta amb una gran gamma de condiments d'olis amb alfàbraga, romaní, bitxo, avellana o sèsam. El caviar d'oli pràcticament no minva i s'ha dissenyat per ser al més respectuós possible amb el medi ambient.

En els últims anys, la companyia ha generat una nova versió anomenada Caviaroli Drops, que trasllada el producte de guarnició a aperitiu. La mida de l'esferificació s'assembla al d'una oliva i, quan es menja, fa la sensació d'explotar dins la boca. El procés emprat per obtenir el suc es basa a extreure l'essència de les olives, de manera que en un volum amb una grandària similar a la d'una oliva es concentra el gust de cinc. Aquest producte va sorgir amb la col·laboració del xef Albert Adrià, del restaurant barceloní Tickets i pioner del concepte de gastrobar a l'Estat espanyol.

Un negoci familiar vinculat amb xefs de renom

Caviaroli, SL és una empresa lligada al món de la cuina i a la innovació des de la seva

creació, l'any 2011. Els fundadors de la companyia són els integrants de la família Ramon d'Esparreguera, que van dur a terme aquesta iniciativa amb la voluntat de poder crear i distribuir perles d'oli, un aliment pensat per ser un element integrador i diferencial per a l'alta cuina.

Gràcies a un seguit de reunions amb el xef Ferran Adrià, que va actuar com a mentor del projecte, va ajudar a donar-li sortida quan va presentar Caviaroli a la *Science and Cooking*

Lectures de Harvard. Des d'aleshores, tant ell com el seu germà i altres cuiners amb qui té relació han estat cabdals per mantenir un elevat esperit innovador.

Des dels seus inicis, Caviaroli ha estat present en moltes de les fires gastronòmiques internacionals més reconegudes, com ara les de Sirha de Lió, Fancy Food Show de Nova York o l'Alimentaria de Barcelona, i ha rebut molts premis en termes d'innovació.





Nominació Agroindústria

Agri-Energia, SA Banyoles (Pla de l'Estany)

Una nova farina ecològica a partir de la recuperació del blat Florence Aurora als Aiguamolls de l'Empordà.

www.farineracoromina.com

Una varietat antiga de gran qualitat

Farinera Coromina ha recuperat el blat Florence Aurora, una varietat antiga que va deixar de ser cultivada per la seva baixa productivitat, i ha aconseguit crear una farina ecològica i de proximitat d'una qualitat excepcional. Es caracteritza per ser una farina molt versàtil que permet elaborar tota mena de pans amb un gran sabor, una molla ben alveolada i unes crostes ben caramel·litzades.

En les últimes dècades, el consum majoritari de pa ha estat determinat per un consumidor que busca un producte amb un preu molt reduït i que no dona tanta importància a la qualitat o els efectes positius o negatius que pugui tenir sobre la salut. Però, després d'uns anys complicats, el sector de la fleca artesanal està ressorgint. Hi ha una nova generació de forners artesans que han trobat un nou model de negoci sostenible i diferencial, amb l'objectiu d'oferir un pa de màxima qualitat a consumidors amb una alta consciència mediambiental.

Innovació a partir de la tradició

La varietat Florence Aurora va arribar a Catalunya als anys 70 i va ser cultivada extensament durant més de deu anys. Però, durant els anys 80, l'arribada dels blats

moderns, amb més rendiment i resistència a les malalties, va fer que desaparegués de la nostra agricultura. La voluntat d'aquest projecte és recuperar, mantenir i promocionar la farina derivada d'aquest blat com a homenatge als precursors de la fleca tradicional.

El producte utilitzat per elaborar aquesta farina és un blat tou de cycle alternatiu i de quilòmetre zero, cultivat al Parc Natural dels Aiguamolls de l'Empordà per l'agricultor Roses Dalmau. Tot i que hi ha anys en què el volum de recol·lecció és baix, és un blat amb unes propietats panificables úniques. El gra té un nivell de proteïna elevat i equilibrat entre la força i l'extensibilitat. És molt aromàtic i alhora té una textura i un color propis d'un blat mig dur. La seva alta capacitat d'hidratació, extensibilitat i tolerància permet obtenir un pa amb un gran sabor i un color lleugerament daurat de la crosta i la molla.

Més d'un segle elaborant farina

Fundada l'any 1897, Farinera Coromina destaca pel seu caràcter familiar i esperit innovador. Des del 2013, Lluís Coromina Unzueta dirigeix l'empresa amb l'objectiu de mantenir la proximitat i el tracte personalitzat amb el client, consolidant-la com a referència del sector.

Els principals valors de l'empresa són el treball en equip, la comunicació i el compromís amb el medi ambient. La Fundació Lluís Comromina, des d'on es canalitza l'àmplia acció social que realitza el Grup Agri-Energia, és un puntal d'aquest grup familiar que el 2022 celebrarà 125 anys de vida.

Amb un equip humà altament qualificat, no només ofereixen farines d'alta gamma sinó que també assessoren tècnicament clients gràcies a l'obrador de Can Trull, convertit avui en un dels referents de la fleca artesanal a Catalunya. Actualment, ja hi han passat més de 1.000 professionals del sector.





Candidatura a l'Agroindústria Foment Agrícola de Les Garrigues, SA Maials (Segrià)

Una crema de festuc que aprofita subproductes restants de l'elaboració i selecció del festuc.
www.les-garrigues.com

Un producte innovador totalment natural

Foment Agrícola de les Garrigues, empresa especialitzada a comercialitzar fruits secs i els seus productes derivats, ha creat una nova crema de festuc totalment natural i sense cap altre afegit. Aquesta crema destaca per aprofitar subproductes generats en el tractament del pistatxo per crear un nou producte alimentari amb un alt valor nutricional.

En el moment de processar els festucs, es trenca la closca i després se seleccionen els pistatxos de primera categoria. Totes les restes, que inclouen els festucs més foscos, aquells que estan malmesos i les closques, s'utilitzen per fer farina. Però durant el procés de realitzar granet es produeix un excedent de farina que no es pot comercialitzar durant la seva vida útil, fet que genera pèrdues econòmiques, de qualitat i mediambientals.

Reaprofitar els subproductes per tenir més guanys

L'any 2020, Foment Agrícola de les Garrigues va convertir tot el pistatxo amb closca en gra, a causa de la presència de taques en el producte. Aquest fet va comportar un gran increment del percentatge de residus no aprofitables respecte de la producció de l'any anterior.

Per tal de revertir aquesta situació i anticipar-se a altres anys de remeses amb les mateixes característiques que les del 2020, l'empresa va crear aquest nou producte, que aprofitava tot aquell excedent de farina generada amb els subproductes de pistatxo. El resultat és una crema de festuc 100% pura, sense presència d'additius ni altres productes industrials, un complement alimentari amb propietats beneficioses per a la salut. El fet de ser un producte innovador, molt respectuós amb el medi ambient, ja que aprofita un subproducte que fins ara s'havia de llençar, i les seves propietats nutricionals pot fer que tingui una bona acollida en un mercat que busca cada cop més productes sostenibles i de qualitat.

Pioners del cultiu de festuc

L'empresa Foment Agrícola de les Garrigues va néixer l'any 1982 i ràpidament va esdevenir pionera en el terreny del cultiu de pistatxo, gràcies a la creació d'una de les primeres plantacions d'aquest fruit sec a la península Ibèrica. Amb el temps, van anar incorporant primer altres fruits secs típics del territori, com ara nous, ametlles i avellanes, i després algunes espècies provinents d'altres països a la seva producció.

La companyia també s'ha especialitzat a elaborar processats que deriven dels fruits secs de les seves plantacions. D'aquesta

manera, Foment Agrícola s'ha fet un lloc al mercat amb la venda de fregits, torrats, caramellitzats, farines i granet 100% naturals. És gràcies a la seva experiència en aquest sector que han pogut incorporar a la seva gamma de productes la nova crema pura de festuc 100%.





Candidatura a l'Agroindústria Centre Especial de Treball El Pla Almacelles (Segrià)

Inserció laboral de persones amb diversitat funcional en un centre adaptat als principis de l'Agenda 2030.

www.cetelpla.org

Adaptar-se a un model plenament sostenible

El Centre Especial de Treball El Pla, dedicat a la inserció laboral de persones amb diversitat funcional, ha experimentat un creixement progressiu en el nombre de places ofertes en àmbits com ara la jardineria, la neteja o la indústria alimentària en els últims anys. Ara, per tal d'adaptar-se a l'Agenda 2030 i els Objectius de desenvolupament sostenible (ODS), ha dut a terme una important renovació per reduir considerablement les emissions de CO₂ i fer que la seva activitat sigui molt més sostenible.

Aquesta transformació s'aconseguirà gràcies a un seguit d'instal·lacions i actualitzacions de sistemes de producció energètica que permetran la implementació de tecnologies de generació elèctrica respectuosa amb el medi ambient. Segons l'estudi, la quantitat de CO₂ que es deixarà d'alliberar serà l'equivalent al que generen, durant un any, una mitjana de 14,7 cotxes. A més a més, la mesura suposarà un gran estalvi energètic, fet que permetrà al centre reduir la seva despesa econòmica de manera considerable.

Generar energia renovable a les instal·lacions

L'actuació més destacada pel que fa a l'autoconsum energètic que es vol dur a terme és la instal·lació de plaques fotovoltaïques a la coberta de la nau, que permetran complir amb la previsió anual de consum de 132.094 kWh. La mesura es veurà complementada amb la renovació de diversos equips ja existents per altres de més moderns i amb menys consum. Un d'aquests equips és el sistema de producció energètica de baixa eficiència de la cambra frigorífica de matèria primera. La seva unitat compressora-condensadora serà substituïda per una de més eficient i amb més prestacions. A més, el fluid refrigerant existent, anomenat R407C, serà reemplaçat per un de nou molt més respectuós amb el medi ambient, el R449A. L'equip de refredament d'aigua MTA del centre també serà renovat, de manera que el seu rendiment sigui més alt amb menys consum.

També es pretén instal·lar nous equips que permetin reduir encara més la despesa energètica, com uns variadors de freqüència en els compressors tèrmics i en altres motors i bombes que es troben al centre. A més a més, per tal de conservar millor la temperatura del dipòsit d'aigua freda, es revestiran les seves parets de formigó amb

unes làmines de poliestirè extrudit de 80 mm de gruix i densitat 32-35 kg/m³.

Per poder analitzar el comportament de tots els paràmetres de control de tots els sistemes integrats del centre, es farà una optimització del control integral de les instal·lacions. D'aquesta manera, a través d'un SCADA, es podrà millorar el rendiment i reduir costos i desviacions no desitjades. La implementació d'un Protocol de mesura i verificació desenvolupat per l'*Efficiency Valuation Organization* permetrà certificar que totes les noves actuacions s'adeqüin al pla d'estalvi energètic desitjat.

Crear ocupació per a gent amb diversitat funcional

El CET El Pla, situat al municipi lleidatà d'Almacelles, compta amb més de vint-i-cinc anys d'experiència en el terreny de la inserció laboral de persones amb diversitat funcional. Als

seus inicis, va ajudar a donar ocupació estable a gent amb diversitat funcional intel·lectual al sector de l'agricultura, i amb els anys va poder augmentar el grau de professionalització dels seus treballadors i ampliar la seva plantilla. Això va permetre iniciar les tasques de manipulació i processament d'aliments produïts sota la certificació ecològica en els seus hivernacles i terrenys. L'augment de les contractacions va permetre incorporar nous perfils, com ara persones amb malalties mentals.

Avui en dia, compta amb una nau de 1.400 m² on es duu a terme la major part de l'activitat empresarial, amb una àrea de treball composta per 32 persones amb diversitat funcional. L'equip de treball el completen dos tècnics, un responsable de manteniment i l'equip USAP, format per una psicòloga i un treballador social. El Centre ha rebut diversos reconeixements i certificats per part d'entitats externes.



Candidatura a l'Agroindústria **La Nevateria Alimentària, SLU** Olot (Garrotxa)

Pa i brioixeria de gran qualitat produïda de manera sostenible.
www.lanevateria.com

Producció amb consciència ecològica i sostenible

Amb la intenció d'adaptar-se als valors de l'Agenda 2030, La Nevateria Alimentària s'ha proposat fabricar una gamma reduïda de productes *premium* de pa i brioixeria de V gamma de qualitat, amb la incorporació de tots els valors que promou la iniciativa internacional. Això hauria de permetre a l'empresa tenir una producció totalment sostenible a curt-mitjà termini.

Una iniciativa d'aplicació progressiva

El pla de sostenibilitat de La Nevateria s'organitza de manera cooperativa dins l'empresa, ja que parteix d'idees de persones internes i de clients. L'objectiu del projecte és començar a incrementar petits canvis que marquin la diferència a llarg termini, per poder transformar La Nevateria i per generar un impacte positiu al seu entorn.

Actualment, l'empresa ja reutilitza tots els seus residus, no fa servir envasos de plàstic i utilitza l'energia de manera responsable. Per tal de disminuir encara més el seu impacte ambiental, es pretén substituir totalment l'ús d'energia fòssil per energia renovable en poc temps. Les instal·lacions també permeten aprofitar molt la llum natural, fet que suposa un estalvi energètic considerable.

El projecte no només s'enfoca en aquells temes estrictament mediambientals, sinó que també s'enfoca a donar cobertura a altres esferes d'àmbit social i humà. La Nevateria Alimentària pretén incorporar una dimensió de gènere a la seva cultura empresarial, que es basarà a fomentar la igualtat i la integració de totes les seves treballadores. També es vetllarà perquè tant dones com homes puguin gaudir d'un règim de conciliació familiar òptim. I també es posarà èmfasi en la prevenció de problemes de la salut de tota la plantilla.

Excel·lència i proximitat com a referència

La Nevateria Alimentària és una empresa que es dedica a la producció de brioixeria i pans d'alta qualitat, amb un ús exclusiu de les millors matèries primeres i que treballa amb proveïdors i distribuïdors de proximitat. La seva filosofia empresarial es basa en la distribució a clients professionals que vulguin generar valor a partir del producte.

En els últims anys, l'empresa ha començat un procés de professionalització que incorpora tecnologia punta per tal d'obtenir més bons resultats, tant en l'àmbit econòmic com de qualitat de producte. D'aquesta manera s'ha pogut desenvolupar una millor planificació logística que permetrà augmentar la capacitat de fabricació.

L'empresa també està incorporant nous plans de formació específics i un sistema de remuneració fix més variables que pretenen estimular els treballadors.





Candidatura a l'Agroindústria Escorxador de l'Armentera, SCCL l'Armentera (Alt Empordà)

Un escorxador artesanal gestionat de manera col·lectiva i vinculat al territori.

Resistir al tancament dels escorxadors artesanals

El petit escorxador municipal de l'Armentera, que dona servei de sacrifici de porcí, oví, caprí i boví a petits ramaders i carnisers locals, ha creat un model de governança col·lectiva a través d'una gestió cooperativa innovadora, que busca tenir una vinculació estreta amb les entitats i els consumidors del territori. Aquest fet permet consolidar els serveis com a engranatge per a tota la cadena càrnia local i avançar cap a la sobirania i resiliència alimentària del territori.

Els escorxadors municipals de baixa capacitat han anat tancant en les últimes dècades a conseqüència de la seva falta de viabilitat econòmica i la gran competència que han representat els grans escorxadors industrials. Aquesta situació suposa una gran dificultat per a la transició ecològica i social del sector carni, ja que els ramaders de les petites explotacions locals necessiten aquests obradors per fer arribar els seus productes, tant als carnisers i xarcuters artesanals locals com als consumidors finals de proximitat. És per aquest motiu que han de buscar noves solucions a l'hora de gestionar-se per poder subsistir.

L'autogestió com a solució

Les estructures cooperatives són entitats associatives molt presents en la histò-

ria agrària de Catalunya. Tanmateix, no hi ha gaires escorxadors que es gestionin d'aquesta manera i menys que proposin una integració territorial, a través de l'adhesió i implicació de totes les entitats i particulars amb qui tenen relació.

La iniciativa d'aquest escorxador s'ha basat a fer que els mateixos usuaris del servei de l'escorxador, ja siguin petits ramaders o carnisers locals, entre d'altres, siguin els socis que gestionen la cooperativa. També s'ha permès que entitats, associacions i particulars locals –que vulguin participar en la defensa, manteniment i dinamització d'aquest obrador col·lectiu– entrin en la categoria de socis col·laboradors. La correlació de forces entre membres a l'hora de prendre les decisions col·lectives estan perfectament detallats en els estatuts de l'entitat, i també la composició mixta i el funcionament de la seva junta rectora.

El fet de promoure la incorporació de socis col·laboradors a la societat cooperativa ha permès augmentar la seva base social i, d'aquesta manera, ser més resiliència davant les futures dificultats a les quals estaran sotmesos els petits obradors locals.

Una entitat pionera en el sector

Des dels seus inicis fins a l'any 2001, l'escorxador de l'Armentera era de gestió completament pública, però a partir d'aleshores

l'administració propietària de les instal·lacions va convocar un procés de concessió de la gestió. D'aquesta manera, van ser els mateixos ramaders i carnissers locals els que van passar a ser els responsables de la seva gestió mitjançant la creació d'una societat limitada.

Amb el pas del temps, han entrat nous carnissers artesans i joves ramaders ecològics que venen directament els seus productes als consumidors, fet que els obligava a tenir un escorxadador local per poder continuar amb el seu model de comercialització.

L'any 2019, en un moment de màxima crisi del projecte i amb un gran perill de tancament, es va dur a terme una redefinició conjunta del projecte que va comportar l'entrada de molts nous socis. Es va fer una campanya de micromeceatge, amb molt bona acollida per part de la ciutadania, i es van aconseguir ajuts públics per millorar les línies de sacrifici de porcí, oví i boví. L'Ateneu Cooperatiu de les Terres Gironines va assessorar els responsables de la societat que van redactar i aprovar els estatuts vigents actualment. Durant l'any 2021 es va executar el procés de transició a cooperativa de serveis i es va produir l'entrada de nous socis de serveis a la nova cooperativa.





Premi Jove Emprenedor/a Innovador/a

Clara Busoms Herms

Prats de Lluçanès (Osona)

Iniciativa per recuperar la referència de la tòfona osonenca a escala nacional i internacional.
www.noiretblanctruffles.com

Una regió on creix la tòfona més valorada internacionalment

En els últims anys, la tòfona silvestre catalana ha experimentat una davallada important, tant pel que fa a la producció com pel que fa al preu, i ha perdut competitivitat respecte a altres mercats de l'Estat espanyol. Per revertir aquesta situació, Clara Busoms va crear Noir et Blanc amb la intenció de posar en relleu el valor de la tòfona autòctona de la Catalunya central.

De les més de 70 espècies de tòfona que es coneixen a tot el món, a Catalunya, i en concret a la Catalunya central, hi creixen dues de les tres espècies més preuades. Noir et Blanc vol aprofitar aquesta situació i, gràcies al seu model de negoci, dotat d'una imatge moderna i centrat en el producte de proximitat, tornar a situar la Llotja de Vic com a referent dels preus del sector.

Producte local amb una imatge moderna

Per poder aconseguir els seus objectius, el projecte s'ha proposat renovar el sector de la tòfona. Noir et Blanc, a més de vendre exclusivament producte local i directament al consumidor, també ha fet una aposta clara per la imatge, cosa que la diferencia de les altres empreses del sector agrari i en concret del sector tofoner. Aquesta imatge de negoci pretén ser innovadora, sofisticada i moderna, en què els colors neutres prenguin protagonisme.

Per no dependre únicament dels ingressos procedents de la comercialització de la tòfona fresca, s'han diversificat amb la creació de dues noves línies de comercialització, anomenades Gastronomia i Bellesa. Per promocionar encara més la cultura de la tòfona, es pretén promocionar un seguit d'experiències que permetin al client endinsar-se en el món de la tòfona, com ara tallers de cuina i recol·lecció per a clients o activitats escolars.

Coneixement del sector amb voluntat d'innovar

Aquest projecte va començar a gestar-se l'any 2007, quan Clara Busoms es va començar a endinsar en el món de la tòfona a través del seu marit. De mica en mica va anar aprenent com es recol·lectava, com es podia cultivar i quins eren els canals de venda. Més de deu anys després, l'any 2018, va començar a dedicar-se professionalment al sector.

Després de crear la marca i la botiga en línia, va començar a anar a fires i mercats per donar-se a conèixer, però la irrupció de la pandèmia, l'any 2020, i la consegüent parada de l'activitat firal van obligar a canviar l'estratègia de negoci i tenir molta més presència virtual. A més a més, Busoms va proposar crear la ruta de la tòfona al Consorci del Lluçanès, que va acabar convertint-se en una realitat poc després.

El 2021 obre a Vic la primera botiga física de tòfona de Catalunya, que ven producte obtingut directament del recol·lector, sense intermediaris. També s'encarrega de l'organització i gestió d'un *food truck* per oferir cafè amb tòfona durant el Trufforum i el dijous llarder.





Nominació Jove Emprenedor/a Innovador/a

Marc Talavera Roma Jorba (L'Anoia)

Plantes silvestres comestibles i resilients al canvi climàtic per diversificar l'agricultura local.
<https://botiga.eixarcolant.cat/llavors>

Comercialitzar llavors de varietats desconegudes al mercat

Eixarcolant llavors ha recuperat l'ús de diverses plantes silvestres comestibles i varietats tradicionals en desús. La seva intenció és poder cultivar, conservar i comercialitzar les llavors d'aquestes plantes i elaborar productes alimentaris a partir dels excedents generats en els cultius. Totes aquestes varietats de plantes i conreus tenen una gran resiliència als efectes del canvi climàtic, cosa que permet que puguin generar una cadena de valor sòlida a escala local.

El projecte neix per donar resposta a la crisi del sector agrícola a Catalunya, que ha estat condicionada per factors com la pèrdua de biodiversitat al territori, la manca de relleu del sector o el despoblament rural. Ajudar a fer possible que aquestes espècies i varietats es puguin tornar a cultivar i consumir ajudarà a potenciar la sobirania alimentària del país.

Un banc de llavors pioner amb un nou model de venda

Una de les principals línies de treball d'aquesta iniciativa ha estat la creació d'un banc de llavors d'espècies silvestres comestibles amb un elevat potencial de cultiu i consum, que ha esdevingut el primer d'aquestes característiques a escala nacional.

Per poder accedir a un públic probablement menys receptiu d'entrada, s'estan buscant formats i estratègies de comercialització innovadores que permetin sortir dels cercles més immediats. Una d'aquestes estratègies és oferir a l'usuari, a més a més de la llavor, tota la informació relativa al cultiu i usos d'una espècie o varietat determinada. La idea és que la llavor estigui dotada d'una mena de manual d'instruccions que faciliti un cultiu reeixit. Aquesta estratègia és imprescindible, ja que la majoria d'espècies són desconegudes fins i tot per la majoria d'agricultors.

El projecte està basat en principis sostenibles i a reduir l'empremta ecològica a través de la reutilització de residus. Els excedents productius generats en els diferents espais de cultiu destinats a la producció de llavor s'aprofiten per elaborar tota una gamma d'aliments d'alta qualitat.

Una cooperativa amb voluntat de transformar el model agrícola nacional

L'objectiu del projecte és situar la recuperació de les plantes oblidades i la transformació del model agroalimentari al centre del debat polític i social.

L'any 2019, Marc Talavera crea, juntament amb Marta Palomas, la cooperativa Eixarcolant Llavors, SCCL, dedicada al cultiu,

conservació, comercialització i transformació de les plantes silvestres comestibles i les varietats agrícoles tradicionals. El seu banc de llavors compta amb 600 entrades, de les quals en comercialitzen un centenar a través de la

botiga en línia de la pàgina web i als més de 80 punts de venda distribuïts a tot el territori català. També ofereixen paquets de venda personalitzats per a esdeveniments i celebracions.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Marta Riera

Barcelona (Barcelonès)

Infusions de cafè en envàs compostable per a un nou hàbit de consum.
www.ecoclectics.cat

Cafè sostenible de preparació fàcil

Per reduir l'impacte ecològic derivat del consum de cafè, l'emprenedora Marta Riera ha ideat un projecte per comercialitzar una infusió de cafè ecològic que utilitza bosses compostables. Els consumidors que busquin consumir cafè de manera sostenible, de qualitat i preparat ràpidament podran obtenir-lo al seu domicili en zones metropolitanes com Barcelona.

Cafeinf d'Ecoclectics és un cafè respectuós amb el medi ambient, ja que no utilitza plàstics ni aluminis en el seu envàs. El seu mètode de preparació és senzill i pràctic.

Un projecte enfocat a un mercat urbà amb consciència ètica

La política a l'hora de triar els proveïdors tindrà en compte els preus, el finançament dels seus productes i l'ètica del projecte. Aquesta última qüestió vindrà determinada pel tracte igualitari que promoguin internament entre dones i homes, el seu grau de compromís mediambiental i una baixa diferència salarial entre els integrants de diversos sectors.

El projecte està pensat perquè tot el procés de manipulació alimentària es faci al lloc d'envasament de les bosses d'infusió, que està certificat amb les normes ISO que corresponen al sector. Per poder disposar

d'un bon control dels temps i garantir la sostenibilitat en tots els seus estadis de producció i distribució, es farà un seguiment mitjançant la tecnologia *blockchain*.

Per obrir-se un lloc al mercat, és important tenir coneixement de la zona on s'operarà. Com que se situarà a la ciutat de Barcelona, té l'avantatge de ser un lloc amb una alta densitat de població i dotada de molta varietat de perfils. Es posarà èmfasi als barris on la majoria de residents tenen una alta sensibilitat mediambiental i social. Gràcies als serveis de missatgeria i repartiment, es podrà tenir certa independència i agilitat a l'hora de fer en transport urbà.

Emprenedoria amb una mirada social

Marta Riera és una emprenedora que vol fer una aposta clara per la promoció de nous hàbits de consum que ajudin a reduir la petjada ecològica que genera la nostra societat. A més a més, també té un gran compromís amb diverses causes socials i vol que això es reflecteixi en la seva idea de negoci. Després d'estar en contacte amb diverses iniciatives, com voluntariats o l'anomenat Banc del Temps, ha decidit formar part d'aquest nou model de fer negoci i oferir difusió, finançament o pràctiques conjuntes que permetin contribuir al benestar del planeta.

Com que es tracta d'una empresa unipersonal, moltes de les tasques corresponents a cada departament s'hauran de realitzar a través de subcontractacions. Un cop es pugui ampliar el nombre de socis o treballadors, es vetllarà per una igualtat salarial i el repartiment equitatiu de tasques. Els horaris tindran la màxima flexibilitat possible dins els límits del context laboral. L'equilibri entre confiança i responsabilitat serà essencial per al bon funcionament del projecte.



Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Albert Recasens Sabate

Salomó (Tarragonès)

Explotació autosostenible amb la unificació de diferents cultius que aprofiten les condicions del seu entorn.

www.hydromediterranea.com

Un sistema combinat innovador

Amb la intenció de produir hortalisses sostenibles mitjançant l'agricultura circular, Albert Recasens ha aconseguit unificar diversos sistemes de producció de cultius, com ara la hidroponia, l'aqüicultura i la vermicultura, en unes mateixes instal·lacions i treure màxim rendiment de les condicions del seu entorn. Aquests cultius totalment circulars permeten no haver d'utilitzar vehicles agrícoles, que amb l'ús exclusiu d'energies renovables permet mitigar el canvi climàtic i preservar el medi ambient.

El projecte inclou moltes innovacions que assoleixen tancar el cercle de l'agricultura amb la integració de tots els seus sistemes diversos. Les instal·lacions s'han realitzat amb la finalitat de fer-les molt eficients i senzilles, amb la intenció que en un futur es puguin aplicar tots els nous coneixements que han aportat per cultivar d'una nova manera.

Usar subproductes generats pels peixos com a nutrients per a les plantes

L'aquaponia consisteix en un procés natural d'alimentar les plantes amb les restes sòlides que genera la presència de peixos a l'aigua. Aquests residus són transformats en nitrats gràcies a l'acció de bacteris nitrificants i els seus enzims. L'aigua rica en nitrats, micronutrients i carregada de bacteris i microvida es fa córrer pel siste-

ma hidropònic, que alimenta les plantes de manera natural i saludable i augmenta les seves propietats medicinals, olfactives i gustatives. A més a més, aquest sistema permet estalviar temps i diners, ja que prevé l'aparició de males herbes.

Els peixos estaran en uns tancs d'aigua que tindran diverses sortides i filtraran les restes sòlides. L'aigua amb nutrients es desviarà cap als cultius hidropònics, de manera que es crearà un petit sistema de recirculació d'aigua.

La bioponia, el segon dels sistemes que integren les instal·lacions, consisteix a aplicar fertilitzant biomineralitzat amb bacteris que ajuden a descompondre el fertilitzant orgànic i crear simbiosi amb les plantes. Els horts seran semiverticals, imitant les plaques solars; això ajuda que a l'hivern hi arribi més radiació solar, cosa que manté l'aigua calenta, mentre que a l'estiu n'hi arriba menys i evita un escalfament excessiu. La simbiosi de tots aquests sistemes permet unificar diferents cultius per garantir que siguin totalment autosostenibles i sense haver d'utilitzar vehicles agrícoles. El projecte, que es nodreix exclusivament d'energies renovables, ha permès convertir en productius uns terrenys no cultivables a causa del seu pendent i la presència de pedrossos.

Un negoci sostenible de proximitat

El projecte d'Albert Recasens té lloc en unes instal·lacions situades a la zona de Barberana, un indret protegit per la xarxa Natura 2000 i envoltat de muntanyes, bosc i rius. El fet d'estar lluny de la pol·lució fa que la biodiversitat de la zona estigui augmentant en els últims anys.

A més dels beneficis del seu entorn, l'explotació es troba en un emplaçament amb bones condicions per poder distribuir el producte, ja que és en un lloc cèntric entre diferents poblacions. A més a més, també disposen d'un local de fàcil accessibilitat per als seus distribuïdors al nucli del municipi.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Jordi Molner Canal Riner (Solsonès)

Explotació vitivinícola a grans altures que permet obtenir un vi amb qualitats úniques.
www.cellerdelmiracle.cat

Recuperar el cultiu de vinya a la comarca del Solsonès

Al Solsonès, Jordi Molner ha creat un projecte que aposta per la creació d'una explotació vitivinícola, amb vinyes situades al voltant dels mil metres sobre el nivell del mar. En aquesta zona d'alt potencial s'espera, mitjançant un cultiu ecològic, obtenir un producte d'alta qualitat que es desmarqui de bona part de la competència. La idiosincràsia climàtica de la zona alta del curs del riu Cardener permetrà elaborar un producte dotat de gran complexitat d'aromes, bona acidesa i el nivell d'alcohol desitjat.

Les terres del Solsonès són molt uniformes en tota la seva extensió; sobretot hi ha una alternança entre gresos i lutites. A causa de l'existència de lloses de pedra contínues sota terra a poca profunditat, fa que les arrels de conreus com la vinya no s'hi puguin arrelar bé. Aquest fet provoca que el vi de la comarca sigui molt vigorós però poc productiu. Per aquesta raó, i malgrat haver estat molt important en el passat, la viticultura del Solsonès és quasi inexistent i, actualment, gairebé tots els conreus de la regió són de cereals.

Un vi de gran qualitat molt determinat per les condicions del conreu de vinya

Per recuperar la tradició vitivinícola de la regió, Jordi Molner ha fet una clara aposta per una enologia de respecte, que es basa

a aprofitar la idiosincràsia del territori a favor del vi. La viticultura de muntanya, que practiquen a una alçada entre els 600 i els 830 metres sobre el nivell del mar, contribueix a allargar el temps de maduració del raïm, fet que permet fixar les acideses i aconseguir un raïm de primeríssima qualitat. El vi que en derivarà probablement estarà força condicionat per l'anyada, però això permetrà mostrar les particularitats de cadascuna de les anyades que s'elaborin.

Apostar per un cultiu a hores d'ara inexistent al territori ha de crear una veta en el mercat de proximitat. Amb el pas dels anys, s'hauran pogut identificar quines seran les varietats que més atrauen els clients. Per això s'està cultivant vinya amb diverses propietats a les diverses parcel·les que formen l'explotació i que estan disseminades per gran part de la comarca.

El procés de premsada es fa amb una premsa vertical d'accionament manual, tal com es feia abans. Aquest processament totalment artesanal ajuda a dotar els vins d'una gran personalitat. La sostenibilitat és un dels altres pilars del projecte. Per aquesta raó s'està intentant veure com es pot reutilitzar vidre per donar una segona vida a les ampolles. La idea és distribuir el producte escurçant al màxim el circuit de distribució i, en la mesura que es pugui, eliminar l'ús d'intermediaris.

Un projecte jove amb molta ambició

Jordi Molner Canal es va incorporar al món agrari com a Jove Agricultor l'any 2017 amb un ambiciós projecte que inclou recuperar el cultiu de la vinya en una comarca on aquesta pràctica s'ha anat perdent fins a passar a ser totalment residual. L'objectiu del projecte era transformar la collita pròpia en vins tranquils, joves i de criança de gammes mitjana i alta.

L'any 2019 van començar a elaborar vi a l'explotació del santuari del Miracle, situat

al municipi de Riner. Les instal·lacions del celler es troben ubicades sota el claustre del monestir, on actualment habita una comunitat de monjos benedictins i que comparteix espai amb una formatgeria també de creació recent.

Des de fa poc, l'empresa ofereix un ampli ventall de visites concertades que ofereixen als clients una experiència enoturística en un entorn únic que ajudarà a promocionar la comarca com a nou referent del sector.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a Jellys Unexpected Drinks, SL Barcelona (Barcelonès)

Un innovador producte a cavall entre un còctel i unes postres amb característiques sorprenents.

<https://lajellys.com>

Donar resposta al nou model d'oci condicionat per la pandèmia

Jellys Unexpected Drinks ha desenvolupat un producte elaborat amb productes de proximitat que consisteix en una esferificació gelificada de còctels amb alt contingut alcohòlic. Això permet que el consumidor gaudeixi d'una nova experiència, gràcies a aquest producte, que aparentment sembla sòlid, però que explota a la boca i combina les funcions de les postres amb la copa que es pren després de l'àpat.

La pandèmia ha canviat enormement els hàbits de consum. Per satisfer la demanda de gent jove i de mitjana edat, l'empresa va decidir inventar nous productes sorprenents per poder prendre a casa i oferir als convidats, en un moment on gran part de l'oci estava tancat. La franja de mercat és gent entre 26 i 54 anys que consumeix begudes alcohòliques i que en una ciutat com Barcelona vindrien a ser unes 800.000 persones. Tot i ser un producte pensat per a un consum ocasional, la facturació pot ser arribar a ser molt elevada gràcies a les seves característiques.

Tecnologia i creativitat que atorguen gran avantatge respecte a altres competidors

Els Jellys són còctels sòlids que exploten a la boca en menjar-los. És un producte amb una fórmula original i única fins ara, ja que es tracta d'una esferificació líquida de

còctel amb alt contingut alcohòlic envoltada per una gelatina. El seu aspecte sembla el d'una lllaminadura o bombó de colors i utilitza receptes de còctels clàssics, que conserven totes les propietats organolèptiques. Venen en capsos especialment dissenyades a mida i organitzats en dos lots, Caribe Mix i Urban Nights, i està preparat per ser consumit al moment i de manera fàcil.

Per elaborar el producte, es fa servir una màquina esferificadora automàtica modificada lleugerament i un abatador de temperatura, dues innovadores tècniques de mixologia molecular. Les esferificacions de 12 ml són d'una mida més gran que les que se solen preparar habitualment. És un procediment complicat i laboriós si es fa manualment, però gràcies a l'ús de l'última tecnologia del mercat han aconseguit produir-les en sèrie. Això dona un gran avantatge respecte de la resta de competidors, que fan servir canals de distribució habituals, en part per les limitacions de la seva cadena de producció artesanal. El producte es distribueix al consumidor a través de serveis de repariment a domicili.

Filosofia empresarial moderna i àmplia experiència de negocis

Jellys Unexpected Drinks, SL és una empresa fundada a inicis de 2021 i que ja està

generant ingressos gràcies a la botiga física que ha obert a Barcelona. L'empresa, que té una visió fonamentada en la metodologia coneguda com a *lean startup*, ha plantejat els cicles de mercat per validar els indicadors de cada etapa amb la intenció d'assolir l'objectiu de democratitzar la mixologia molecular a domicili.

Els socis majoritaris i fundadors de l'empresa són emprenedors amb experiència reeixida en l'àmbit dels negocis. Pablo Quijano, CEO de l'empresa, és accionista d'una cadena d'hamburgueseries

d'èxit a Barcelona. El cap de producció de la companyia, Dani Roig, va crear una empresa emergent (*startup*) tecnològica l'any 2012, Psious. I pel que fa al tercer fundador, el CTO Alex Tarradas, també va fundar una empresa en el sector agroalimentari i coneix a la perfecció la part reguladora i sanitària d'un producte alimentari com el que ara elaboren. El seu màster en intel·ligència artificial i la seva àmplia experiència en la fabricació d'aliments li ha permès dissenyar tecnologia de producció automatitzada que Jellys Unexpected Drinks utilitza.





PREMI RURALAPPS





Premi

Ruralapps-professional

Honey.AI

Sonicat Systems SL

<https://honey-ai.com>



Un robot intel·ligent al servei de l'apicultura

Solució tecnològica que es presenta com a alternativa al sistema tradicional manual d'anàlisi pol·línic de la mel.

El seu funcionament es basa en l'ús d'un microscopi robotitzat amb càmera integrada que porta a terme l'anàlisi pol·línica de manera automàtica i autònoma, que agilitza el procés de caracterització de la mel i en rebaixa costos.

Detecta, classifica i compta en una hora els grans de pol·len d'una mostra, mitjançant tecnologies i models d'intel·ligència artificial innovadors. També elabora anàlisis de llevats per al control de seguretat alimentària, grau de cristal·lització de la mel i mesura del color.

Millora en la comercialització de la mel

El sistema avalua la qualitat, autenticitat i origen floral de la mel de manera més assequible econòmicament i precisa.

Estalvia temps en el procés d'anàlisi, ja que no cal l'enviament de mostres a laboratoris externs.

La comercialització de la mel resulta més eficaç amb aquest control de qualitat i posterior validació del producte.

El sistema compta amb un disseny senzill i intuïtiu, controlat a través d'una aplicació. La seva utilització no requereix coneixements tècnics específics i permet fer l'anàlisi al moment.

Honey.AI atorga als apicultors, cooperatives i empreses un major control de qualitat de la mel i contribueix al millor etiquetat i seguiment de la traçabilitat del producte.

HONEY.AI

AUTOMATED POLLEN ANALYSIS





Nominació

Ruralapps-professional

DOSAVIÑA

Universitat Politècnica de Catalunya

<https://uma.deab.upc.edu>



Optimització en l'aplicació de tractaments fitosanitaris en vinya

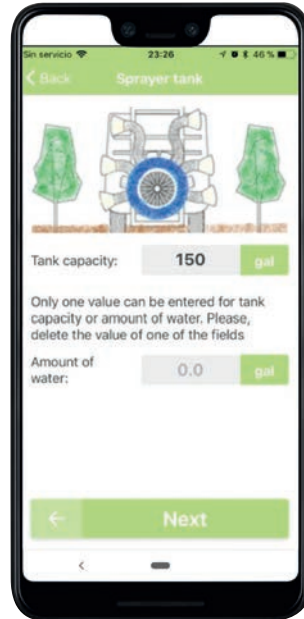
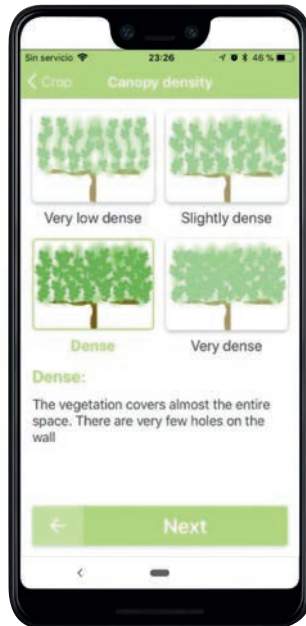
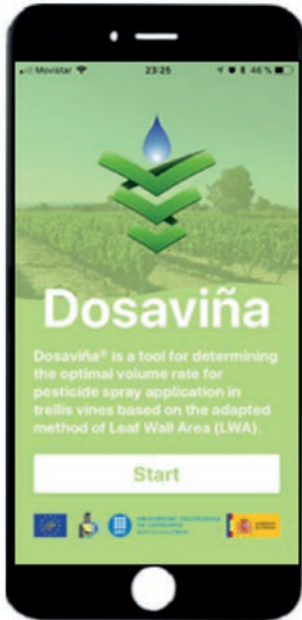
Dosaviña determina el volum òptim de brou a emprar en els tractaments fitosanitaris necessaris en vinya, segons les característiques estructurals de la vegetació i el tipus d'equip utilitzat. L'usuari introdueix les dades del cultiu i obté una recomanació de la quantitat de tractament a aplicar.

També determina els paràmetres adequats de la maquinària emprada per a una correcta aplicació: velocitat d'avanç, pressió de treball, tipus i nombre de broquets. El procés es basa en tecnologies de caracterització de la vegetació (sensors US, LiDAR, satèl·lits, drons...), seguint els criteris establerts per l'*European Plant Protection Organization*.

Millora de la producció i del medi ambient

La solució tecnològica esdevé una aposta per la sostenibilitat amb la millora de la gestió de les explotacions. Representa una reducció de la quantitat de productes fitosanitaris utilitzats d'entre un 15 i un 40%. Mitjançant un motor automàtic de càlcul per a la selecció del producte i l'ajust adequat de la pressió de treball, s'aconsegueix reduir el volum de brou aplicat pels tractaments fitosanitaris.

Es tracta d'una tecnologia innovadora que fomenta la implementació de les bones pràctiques i la gestió integrada amb el calibratge automàtic d'equips. Pot emprar-se també en la regulació i els ajustaments de l'equip en altres cultius arboris.



Candidatura Ruralapps-professional

EnkiTek

Enki Technologies SL

<https://enkitek.eu>



Plataforma d'automatització, control i gestió de granges verticals

Solució tecnològica que permet l'automatització de granges verticals mitjançant tres components de programari: Robòtics, que controla el funcionament dels robots que fan les manipulacions complexes; Senses, que adquireix dades dels sensors i gestiona i processa els models d'intel·ligència artificial per detectar diferents aspectes de les plantes a partir d'imatges, i també la detecció de relacions entre paràmetres de cultiu crítics per a la qualitat i la producció; MES (*Manufacturing Execution System*), que gestiona l'operativa de la granja evitant l'ús de paper i optimitzant les seves operacions.

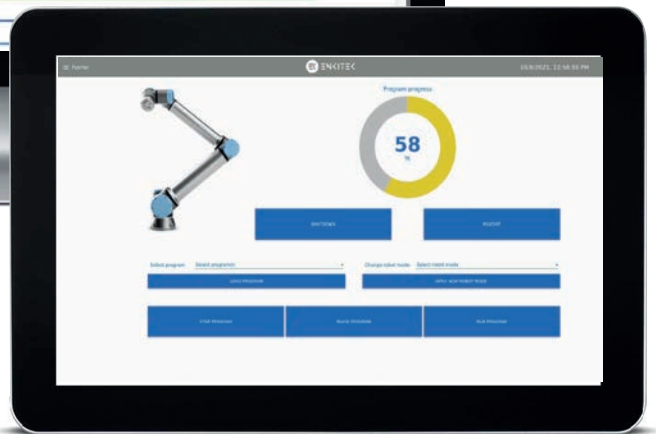
Arquitectura basada en microserveis per assegurar l'escalabilitat i la possibilitat d'intercanviar mòduls sencers per noves versions.

Potenciar els punts forts de les granges verticals

Millora en qualitat del producte, ja que permet que sigui collit en el seu punt òptim de maduració; a més, en ser un producte de km 0 real, fa disminuir l'impacte directe en la petjada de carboni.

Les granges verticals utilitzen un 95% menys d'aigua respecte de l'agricultura extensiva, són cultius en els quals no s'utilitzen pesticides i també una producció continua tot l'any que permet ajustar les quantitats produïdes i, per tant, reduir el malbaratament d'aliments.

L'automatització i la seva bona gestió permet també reduir-ne la mà d'obra i, per tant, els costos operatius que hi estan associats.



Candidatura Ruralapps-professional

RawData

Raw Data, SL

<https://agrawdata.com/>



Control horari amb reconeixement facial

Solució tecnològica que permet fer més àgil la identificació i el control horari dels treballadors a les finques agrícoles. Aporta seguretat en la identificació del treballador i la digitalització de les dades des del camp. S'integra amb altres funcionalitats, com ara la gestió de contractes i costos de producció.

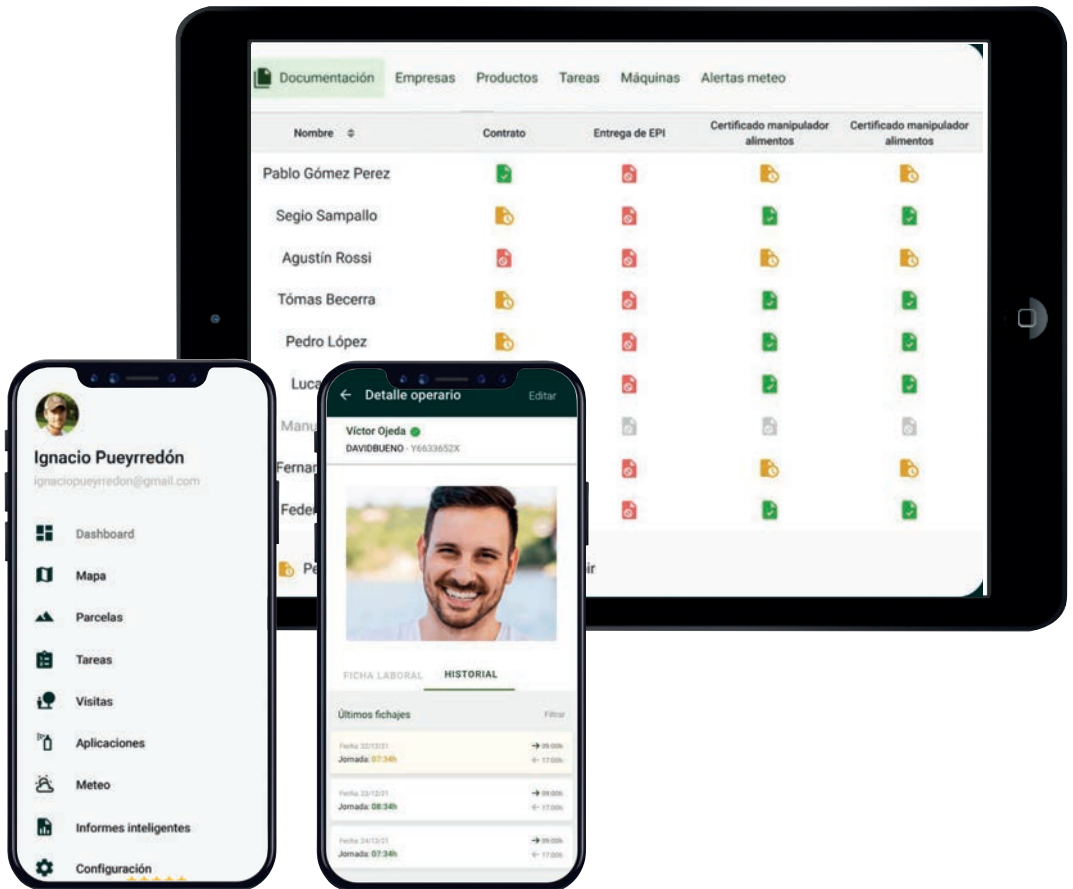
També permet un visionat dels horaris i altres variables, com la ubicació i/o productivitat que queden en registre a la plataforma. D'aquesta manera, l'usuari pot centralitzar tota la informació dels seus operaris en una única eina digital i l'operari pot consultar les seves dades a través del mòbil.

La tecnologia, impulsada per organitzacions agrícoles i també de treball temporal, disposa de funcionalitats d'analítica de dades i descàrrega en format obert per a una consulta flexible.

Millora de la gestió agrària i dels recursos humans

L'estalvi de temps és un dels principals objectius i resultats d'aquesta solució tecnològica, que permet portar el control dels treballadors en remot i fer altres operacions, com la firma de contractes de manera digital. La flexibilitat en la gestió documental n'és un dels grans avantatges, a més de l'agilització del procés d'identificació i geolocalització dels operaris, així com el fitxatge per reconeixement facial, que evita la suplantació d'identitat.

Eina útil per als tècnics del sector per fer els informes de fertilització amb la importància de poder disposar de la informació de l'històric i que estigui tot endreçat i ordenat.


RawData


Candidatura Ruralapps-professional

Agroasfer

Agropecuaria catalana, SCCL (Agrocat)

<https://www.agrocat.cat>



Assessorament en fertilització

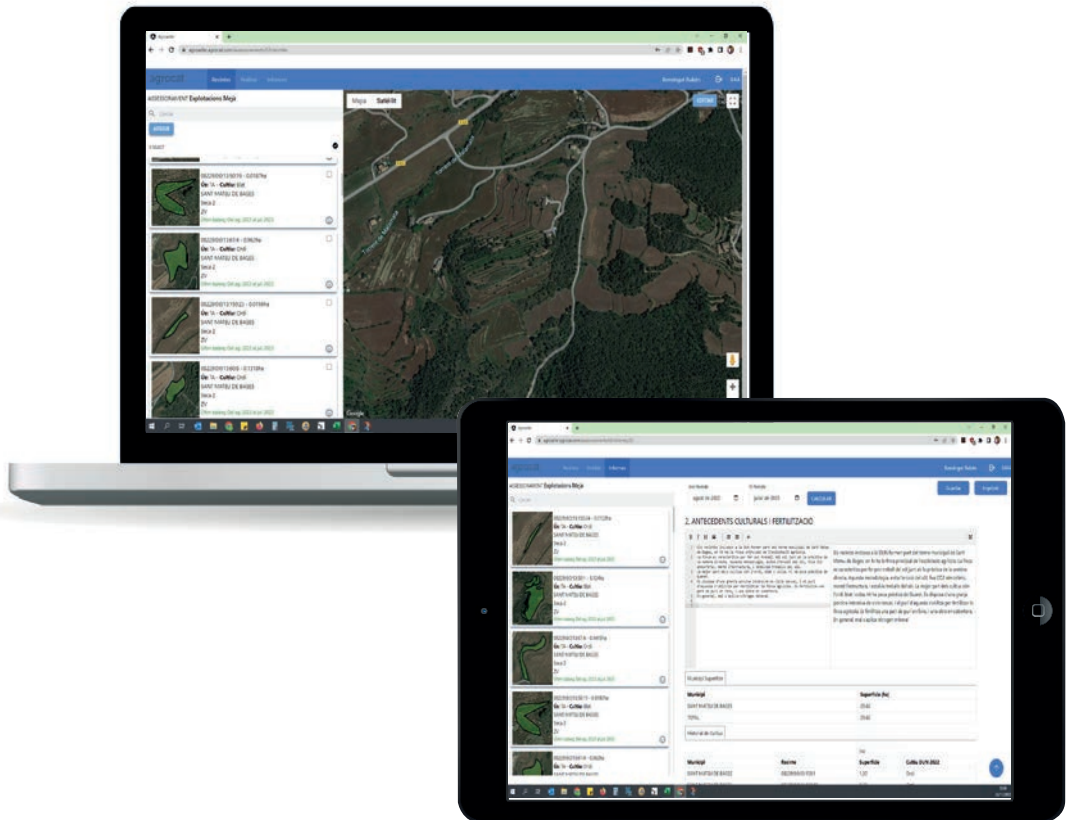
Programa en format web que permet fer informes d'assessorament en fertilització, d'acord amb el balanç de nutrients en els sòls de les finques agrícoles. Visualitza l'evolució dels nutrients al camp i l'estat nutricional en cada moment del sòl, per a una previsió de futures fertilitzacions.

La innovació tecnològica del programa és que en una sola plataforma s'estableix l'evolució de nitrogen, fòsfor i potassi en cada parcel·la o en diverses finques. Al final de cada campanya agrícola es poden actualitzar les dades de fertilització i la producció real de collita, per fer un balanç i tornar a programar la campanya següent, partint dels nutrients existents al sòl, en cada moment.

Millores en la fertilització dels conreus

AGROASFER permet guardar tota la informació dels conreus entrats, el seu historial productiu i les fertilitzacions emprades, i recomanar les actuacions següents.

Això agilitza i fa més assequible el procés de redactar informes de fertilització amb la multitud de parcel·les, recintes i dades a gestionar. Contribueix a tenir una base de dades dels sistemes agrícoles, amb l'historial de produccions i de fertilitzacions, el que representa un valor per a l'equilibri territorial.



Candidatura Ruralapps-professional

VitiGEOSS

Fundació EURECAT

<https://eurecat.org/>



Sistema de suport integral a la presa de decisions en viticultura

Sistema basat en serveis bàsics per a viticultors: la predicció climàtica, el monitoratge i la predicció de la fenologia del cultiu, així com el monitoratge de la fisiologia i de l'estimació de producció vegetal, l'anticipació i alerta de malalties i el maneig de les finques.

Per a l'agilitat d'aquests tràmits, la fundació crea una plataforma al núvol que cobreix les necessitats dels usuaris, amb un servei de suport integral a la presa de decisions, la precisió de models de monitoratge i predicció en constant evolució. Gràcies a les dades inserides pels treballadors, es crea una anàlisi holística de la situació en camp.

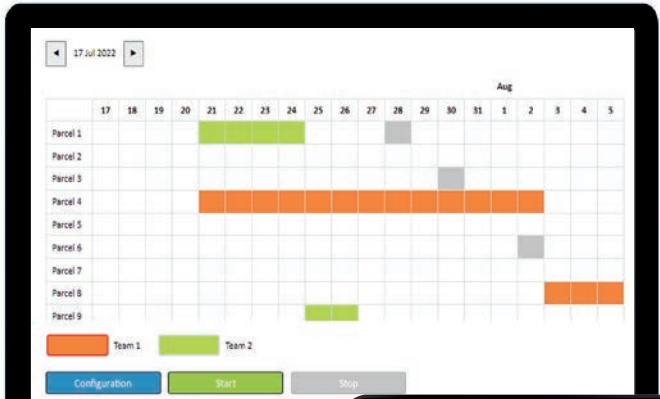
Millores en l'explotació vitícola i en la sostenibilitat

La digitalització optimitza la presa de decisions, ja que es poden anticipar i fer seguiment a temps real dels fenòmens que afecten la producció vitícola.

La previsió del clima a la regió i el control i la predicció de l'estat del cultiu permeten ajustar fertilitzants o fungicides i evitar pèrdues significatives en la producció.

Redueix la despesa destinada al maneig i millora la sostenibilitat de les explotacions vitícoles.

A través del servei de gestió de finques, l'agricultor obté una programació optimitzada de les tasques a realitzar per les flotes i el personal, en millora el rendiment i estalvia recursos.



Dewey Millow

Predictions

- 21 Apr 2022 Risk: medium
- 22 Apr 2022 Risk: low
- 23 Apr 2022 Risk: low

Recommended: Copper psycyhonide + Copper hydroxide (30:1 L/ha) Recommended: no treatment

Recommended: no treatment

Predicted predictions

19 Apr	21 Apr	22 Apr	23 Apr	24 Apr	25 Apr	26 Apr	27 Apr
21 Apr	22 Apr	23 Apr	24 Apr	25 Apr	26 Apr	27 Apr	28 Apr

Risk: low - Recommended: no treatment

Fowbery Millow

Predictions

- 21 Apr 2022 Risk: high
- 22 Apr 2022 Risk: high
- 23 Apr 2022 Risk: high

Recommended: Sulphur 80% (30:1 L/ha) Recommended: Sulphur 80% (30:1 L/ha)

Recommended: Sulphur 80% (30:1 L/ha)

Predicted predictions

19 Apr	21 Apr	22 Apr	23 Apr	24 Apr	25 Apr	26 Apr	27 Apr
21 Apr	22 Apr	23 Apr	24 Apr	25 Apr	26 Apr	27 Apr	28 Apr

Click on a date for information

Candidatura Ruralapps-professional

Higea

eSynapsing Intelligent Business, SL

<https://esynapsing.com/ca/productes/higea>



Registre de controls i incidències en indústria agroalimentària

Sistema per al control dels procediments preoperatius, operatius, neteges i desinfeccions que es porten a terme a l'empresa agroalimentària, amb història i monitoratge a temps real de les dades recopilades al núvol.

El sistema està adaptat a la normativa del Programa normalitzat de control de la higiene (PNCH), per assegurar el seu compliment, i facilita molts procediments gràcies a la digitalització de la documentació.

Disposa també de comunicació a través de correu electrònic per notificar incidències, verificacions o situacions anòmales, entre d'altres.

Beneficis per a la indústria agroalimentària

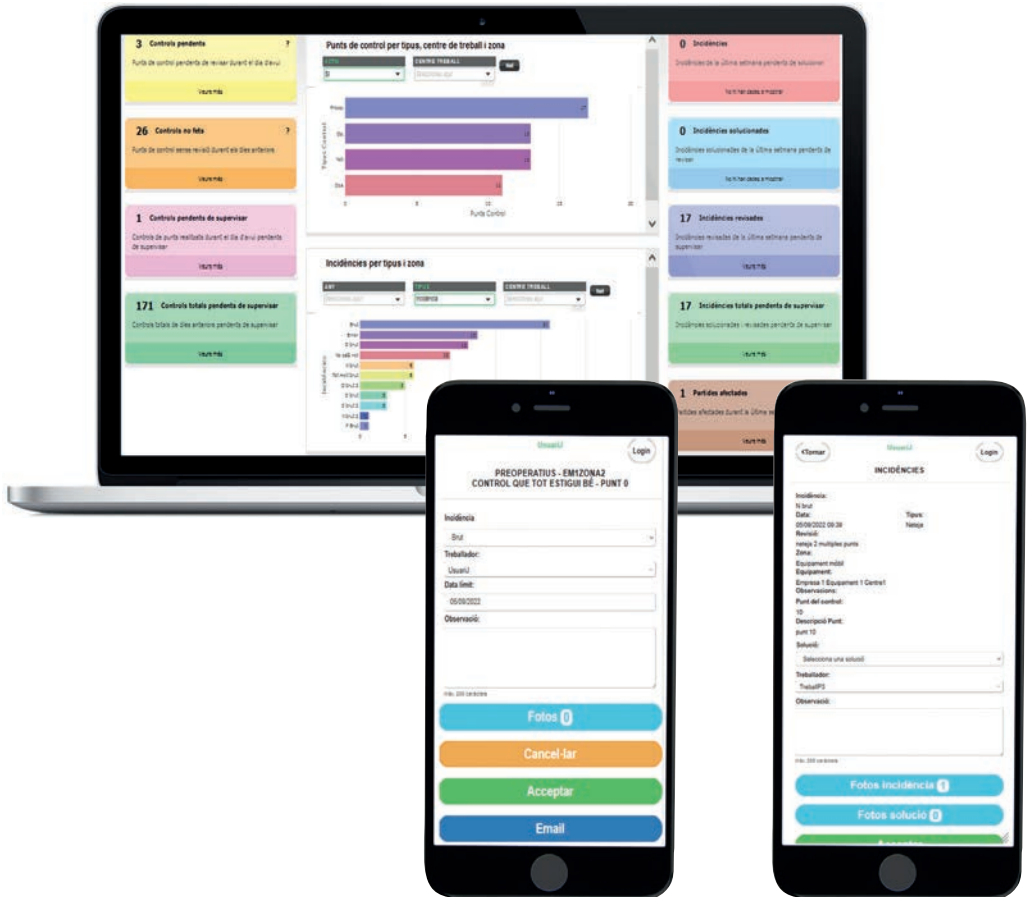
Agilita els controls de forma veraç, incideix positivament en termes de seguretat alimentària i augmenta la qualitat del producte.

La presa de decisions resulta més ràpida i eficaç en cas d'incidències, amb una posterior solució sense interferència en els processos productius i amb impacte mínim.

La digitalització permet incrementar el volum de negoci, tant a les empreses tecnològiques que ofereixen la solució, com a les que se'n beneficien, ja sigui la indústria agroalimentària o empreses que ofereixin serveis de neteja a tercers. D'altra banda, aquest augment del volum de negoci té un impacte positiu sobre l'ecosistema territorial.

HIGEA

Control System



Candidatura Ruralapps-professional

ColorSensing

Color Sensing, SL

<https://www.color-sensing.com>



L'estat dels productes segons el color de l'etiqueta

Etiqueta intel·ligent que consisteix en un codi amb colors. A l'hora d'utilitzar la càmera, es capten els colors de l'etiqueta, que canvien segons l'estat del producte per transformar-se en dades i aquestes dades, en informació.

La capacitat de l'aplicació de llegir l'etiquetatge facilita detectar fuites en envasos, trencaments de la cadena de fred i degradació del producte. L'etiqueta consisteix en un codi QR que amaga tints que canvien de color, aquestes funcionen com a sensors químics i informen sobre la qualitat de l'aliment, el que permet reduir el malbaratament alimentari.

Impacte econòmic i ambiental

La solució tecnològica ajuda fabricants i supermercats a l'hora de garantir la qualitat i seguretat dels aliments tot incidint en la seva rendibilitat i impacte mediambiental. Permet un control de qualitat de l'envasament més sostenible que l'actual.

Evita devolucions innecessàries i redueix el marge de seguretat que s'aplica en les dates de caducitat. En disposar d'informació sobre com evolucionen els productes durant la seva vida útil, permet ajustar més la data de caducitat.

Tot això suposa una reducció del malbaratament alimentari i una disminució de la petjada de carboni de transport per devolucions evitables.

ColorSensing

tracking true colors



Usuari Login

PREOPERATIUS - EM1ZONA2
CONTROL QUE TOT ESTIGUI BÉ - PUNT 0

Incidència:
Brut

Treballador:
Usuari

Data límit:
05/09/2022

Observació:

← Tornar Usuari Login

INCIDÈNCIES

Incidència:
N brut
Data: 05/09/2022 09:39
Revisió: neteja 2 múltiples punts
Zona:
Equipament mòbil
Equipament:
Empresa 1 Equipament 1 Centre1
Observacions:
Punt del control:
10
Descripció Punt:
punt 10
Solució:
Selecciona una solució

Treballador:



Premi

Ruralapps-ciència ciutadana

Forest HEAT

Centre de Ciència i Tecnologia Forestal de Catalunya

<https://www.forestheat.cat>



Seguiment del consum de biomassa forestal en línia

L'impuls dels sistemes d'aprofitament de la biomassa forestal, al llarg dels darrers anys, ha fet créixer el nombre d'instal·lacions dedicades a aquesta activitat i en les quals cal fer tant un seguiment dels biocombustibles i com revisions periòdiques de les instal·lacions per a l'optimització dels processos en el consum d'aquest recurs renovable de proximitat.

ForestHEAT és una plataforma gratuïta creada per fer el seguiment i la gestió de la instal·lació de biomassa, gràcies a la seva base de dades autoritzada per l'usuari. El servei és accessible a municipis, empreses subministradores de biomassa o de serveis energètics. Permet seguir el consum i subministrament de biomassa i extreure'n gràfiques i informes personalitzats, segons les dades introduïdes per l'usuari.

Avantatges per al sector forestal

La plataforma permet un control i registre ordenat, digital i eficaç dels aprovisionaments de biomassa a les calderes. Per tant, millora l'actuació, optimitza les operacions, evita errors de transcripció i facilita el disseny i la reflexió a partir de dades objectives.

Professionalitza el sector forestal, gràcies a la utilitat per a institucions públiques i proveïdors, però també per a les mateixes empreses de serveis energètics i els titulars de les instal·lacions.

Contribueix a millorar les condicions laborals, introdueix la digitalització i ofereix una tecnologia resolutiva per a diferents necessitats, com visualitzar les dades i l'evolució de consum, tot deixant enrere la recopilació d'informació analògica.

forest HEAT



Instal·lacions / Ajuntament de Celrà

Centre Cultural La Fàbrica

Nom
Centre Cultural La Fàbrica

Propietari
Ajuntament de Celrà

Adreça
Carretera de Julià, 46

Coordenades (X/Y)
2.874099
42.026692

Població
Celrà

Contacte
Jordi

Telèfon
000000000



Dades bàsiques de la instal·lació

Any d'instal·lació 2018	Subministradora actual SAB Forestal, S.L.
Empresa instal·ladora AaBaa	Empresa de Serveis Energètics Watt Energia
Potència nominal (kW) 250	Cost total instal·lació 153.180 €
Capacitat útil de la silja (m3)	Import subvencionat

Accedeix:

Usuari:

Paraula clau:

ENTRAR

Si ets un usuari nou, [regístrate](#)



Nominació

Ruralapps-ciència ciutadana

SomLaBomba

Bomba bomba online, SL

<https://bombabomba.online>



Mercat digital de productes i productors d'aliments de proximitat

Aplicació web de gestió comercial que ajuda els productors a vendre a clients professionals i clients particulars. El comerç electrònic permet automatitzar i optimitzar el procés de compra i el cost de cada producte, tot connectant directament els productors amb els seus clients.

Els productors disposen de gràfics personalitzats per a l'estudi evolutiu de vendes. També hi poden introduir, modificar i consultar els productes, visualitzar els clients i les seves dades; això permet segmentar-los segons localització, tipologia o rellevància.

Beneficis del comerç electrònic per al productor i per al consumidor

El productor local centralitza la gestió de comandes i el control d'estocs, alhora que estableix comunicació amb clients gràcies al canal extra per augmentar les vendes i oferir sortida als seus productes d'una forma senzilla. Sense intermediaris s'obté un benefici major que amb la venda i distribució tradicional.

Els clients professionals -com botigues, hotels o restaurants- obtenen comoditat a l'hora de fer les comandes, per la minimització d'intermediaris i la disponibilitat de producte de proximitat. La *Business Intelligence* i la intel·ligència artificial contribueixen a l'eficiència del negoci i a la disminució del malbaratament alimentari.

El client particular té al seu abast un mercat en línia de productes sostenibles i orgànics, on pot comunicar al productor com i quan vol la seva comanda, planificar millor el seu consum i ajudar les economies locals.

SOM LA BOMBA



Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Bona terra

Good Land Market, SL

<https://www.bonaterra.cat>



Compra sense intermediaris

Mercat web on els productors mostren els seus productes i els venen directament, tot transformant l'aplicació en un canal comercial àgil amb més de 500 aliments ecològics i de proximitat, a disposició de l'usuari segons la geolocalització integrada.

Comprova, en temps real, l'estoc disponible per a cada productor agroalimentari segons la seva ubicació i el connecta amb el consumidor, que pot adquirir els productes collits el mateix dia, a un punt logístic, sense haver passat per magatzem.

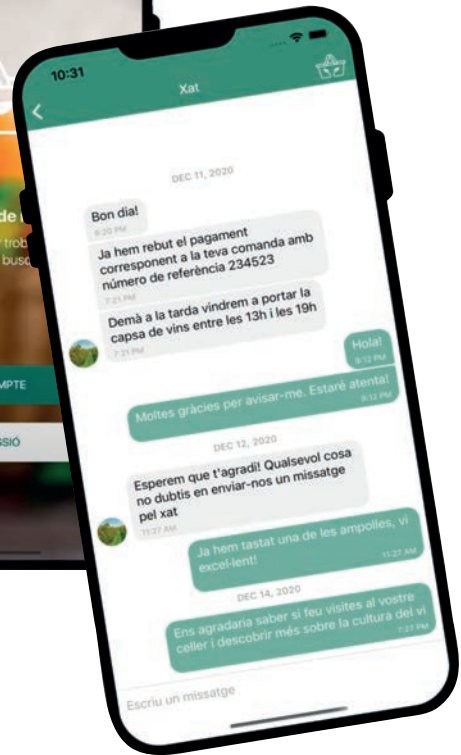
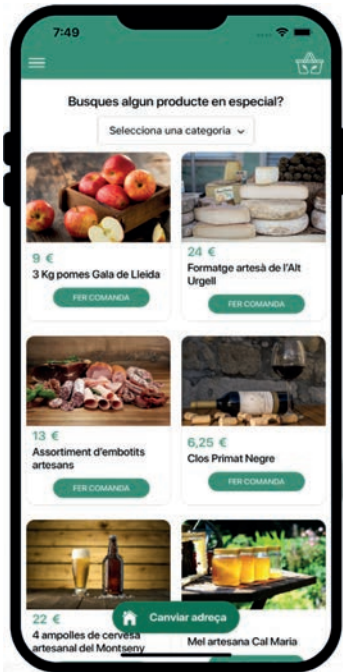
Oportunitats del canal de venda digital

La tecnologia pròpia d'optimització i càlcul de rutes facilita la comercialització. Els productes ecològics es mantenen frescos, ja que no són emmagatzemats. També es proporciona una constant actualització dels estocs dels aliments.

Emprant la digitalització, es poden dur a terme anàlisis i presa de decisions objectivament i numèricament. Els artesans, i petits i mitjans productors del sector agroalimentari gestionen fàcilment els processos i la facturació i comptabilitat, a més de tenir actualitzats els estocs.

Es facilita la presència i el posicionament al mercat digital d'agricultors, sense necessitat de coneixements tècnics ni recursos per digitalitzar-ne la venda.

A través del canal, s'aconsegueix un augment del volum de vendes i una estabilització dels preus, i el consumidor adquireix productes ecològics i de proximitat a preus competitius, directament del productor.



Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Terra banc

David Monras

[https:// www.terrabanc.cat](https://www.terrabanc.cat)



Gestió dels bancs de terra a Catalunya

Terra Banc és una aplicació web multi-plataforma amb l'objectiu d'optimitzar la gestió de recursos dels bancs de terra de Catalunya.

El mapa interactiu mostra dades de cultius, d'explotacions, de recintes SIGPAC, de bancs de terra i de parcel·les disponibles de tots els recintes registrats a Catalunya.

La intel·ligència artificial emprada informa del risc d'abandonament de les terres i el web contribueix a posar en contacte els propietaris de les terres i les persones interessades a gestionar-les i contribuir a la seva revitalització.

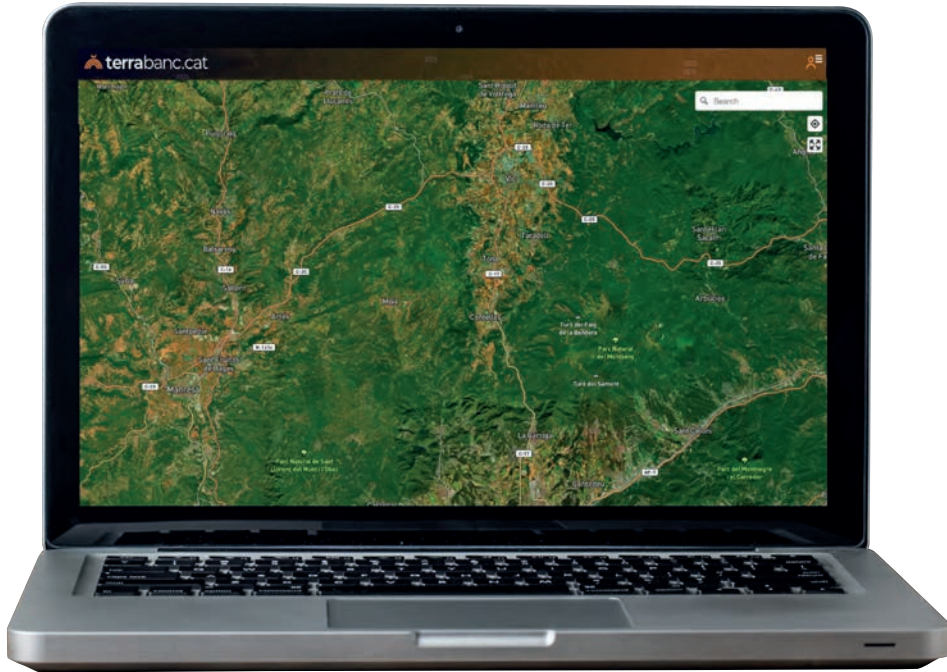
Impacte positiu de la plataforma

La tecnologia de cadena de blocs (*block-chain*) enregistra l'atribució de propietats i els contractes d'arrendament i fa que aquests processos siguin més àgils, actualitzats i transparents.

Incrementa el valor de les explotacions i facilita nous vincles professionals entre oferta i demanda, gràcies a la transparència de la informació a la qual té accés la ciutadania i el sector.

Millora els processos de creació, gestió i manteniments de bancs de terra, també de les gestores, tot digitalitzant metodologies i gestió de perfils amb la màxima disponibilitat i escalabilitat dels seus registres.

La infraestructura moderna i digital, adaptada als volums d'usuaris i que garanteix les operacions de forma contínua, segueix una arquitectura *cloud* sostenible, on es maximitza el rendiment. Per tant, hi ha una prioritització de la seguretat i agilitat de tramitacions, i es redueixen els costos de gestió.



Candidatura Ruralapps-ciència ciutadana

Fent País Pay

Fent País, SL

<https://www.fentpais.cat>



Experiències rurals de proximitat

Aplicació web d'escapades i experiències rurals fora dels grans circuits turístics. Tecnologia que consisteix en una eina de pagament electrònic de les experiències contractades a través del web Fent País, amb l'objectiu de contribuir a un model de turisme responsable i de proximitat.

L'objectiu és el de crear un circuit econòmic amb diner electrònic per incentivar el turisme rural de Catalunya. És un sistema de pagament automatitzat en transaccions entre empreses i consumidors que s'agrupen en xarxa, on un petit percentatge de cada transacció s'acumula en moneda pròpia dins un moneder virtual.

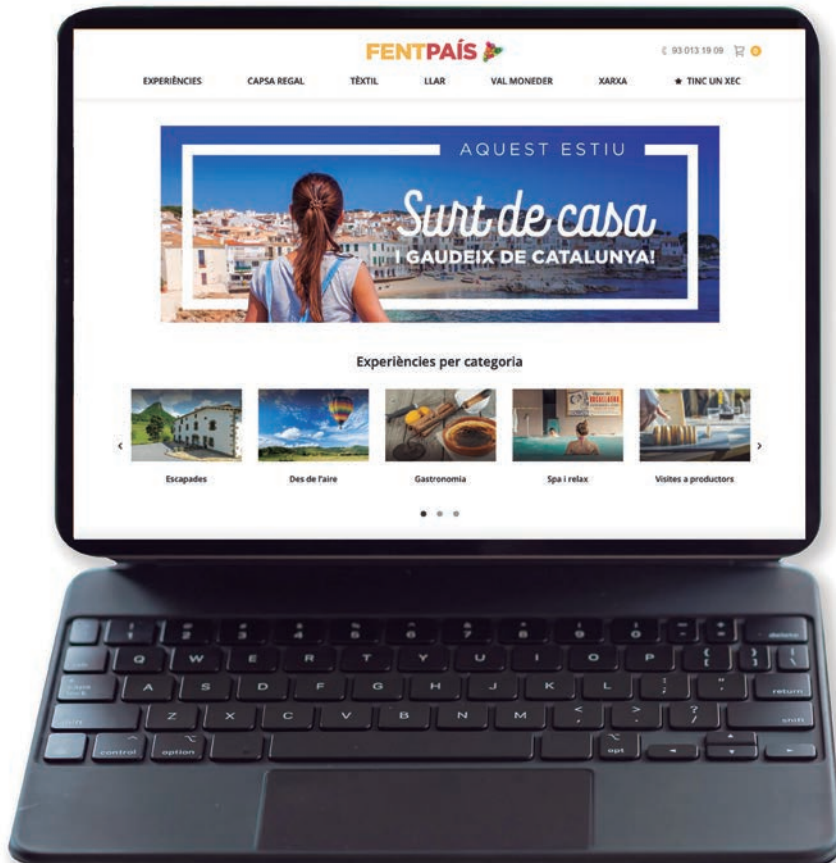
Contribuir a un model d'economia circular

Fent País Pay ofereix més de 500 experiències en hotels, restaurants, parcs d'aventura. L'eina ajuda a augmentar la fidelització de clients agrupats en xarxa, a més de fomentar la monetització de nous clients.

Pretén donar una empenta a l'economia circular, amb l'aportació de creativitat i nous negocis en entorns rurals.

Interconnecta els prestadors de serveis i productors amb el consumidor final i millora, així, la transmissió d'informació per incentivar el consum de lleure responsable.

FENTPAÍS



**Edició:**

Direcció general d'Empreses Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia.
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

Coordinació i producció:

Maria Josep de Ribot Porta
Imma Malet Prat
Mònica Ysanda Baron

Correcció i assessorament lingüístic:

Lluís Piqueres Pla
Susanna Saval Costa

Grafisme i maquetació:

Time2play, SL

Dipòsit Legal:

B. 27921-2013

