

PREMIS'21 PITA RURALapps

20
ANYS
2001-2021



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

ÍNDEX

Presentació	03
Comitè d'experts/es	04
Premis, nominacions i candidatures PITA	06
Premis, nominacions i candidatures RURALAPPS	10
PITA	12
RURALAPPS	78



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 el desenvolupament d'aplicacions mòbils que contribueixin a la millora del sector agroalimentari, forestal, pesquer i del medi rural, i també aplicacions que atansin aquests sectors a la ciutadania.

Aquest any 2021, el Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural convoca la XXa edició del premi PITA, amb tres categories: empresa agrària, agroindústria i jove emprenedor/a innovador/a. Els primers premis estan dotats amb 6.000 euros cadascun, i els nominats, amb 2.000 euros cadascun; i la VIII edició del premi RURALAPPS, amb dues categories: professional del sector i ciutadania. Els primers premis de les dues modalitats estan dotats amb 3.000 euros cadascun.

Aquesta publicació recull les candidatures presentades a la convocatòria 2021 dels dos premis.



COMITÈ D'EXPERTS/ES

SR. CARMEL MÒDOL BRESOLÍ

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. MERCÈ SOLER BARRASUS

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

SRA. LAURA DALMAU POL

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

SR. JAUME SIÓ TORRES

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. CARMEL MÒDOL BRESOLÍ

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

SRA. GEMMA LÓPEZ VÁZQUEZ

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SR. IGNASI PAPERELL GARCIA

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SR. GABRIEL ANZALDI VARAS

Centre Tecnològic de Catalunya - Eurecat

SR. JAUME SIÓ TORRES

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

SR. FRANCESC BAULIES IGLESIAS

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

SRA. MARIA JOSEP DE RIBOT PORTA

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



2021 PREMIS

Empresa Agrària

Pàg.

Cal Xulic, SL

La Granadella (Les Garrigues)

Una nau avícola amb l'última tecnologia robòtica del sector.

14

Agroindústria

Rovioli

Sagàs (Berguedà)

Processament pioner de colza per elaborar tortó i oli autòctons.

44

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Groots Hydroponics, SL

Barberà del Vallès (Vallès Occidental)

Una empresa que aposta per l'agricultura vertical com a model de futur.

66





2021 NOMINACIONS

Empresa Agrària

Granja Can Planas

Vilanova de la Muga (Alt Empordà)

Una granja de vaques amb un innovador sistema de manteniment automàtic.

Pàg.

16

Agroindústria

Costa Concentrados Levantinos, SL

Riudoms (Baix Camp)

Un nou model sostenible de fabricació d'orxata.

46

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Emma Viñas Sarria, El Turó de les Nou Cabres

Matadepera (Vallès Occidental)

Formatgeria mòbil i un ramat de cabres que fa tasques de prevenció forestal.

68



2021 CANDIDATURES

<u>Empresa Agrària</u>	<u>Pàg.</u>
Mas La Coromina 2010, SL	Elaboració de la primera llet UHT ecològica catalana. 18
Aulet Riera, SC	Protecció contra la pluja i els efectes no desitjats sobre el conreu de pomes. 20
Agropecuària Mas Bes, SL	Mostrar els beneficis del consum de llet al consumidor. 22
Jordi Puig Roca, L'Espigall	Un sistema per conèixer la viabilitat dels cultius en el futur. 24
Federació Catalana de la Raça Bruna dels Pirineus	Tecnologia d'ultrasons per millorar la raça. 26
Joan Barbé Betriu, Ecofranch	Llet natural i sostenible elaborada al bell mig del Pirineu. 28
Maria Font Puig, El Celler de Can Morral	Una explotació de vinyes i oliveres que recupera la tradició agrícola d'Ullastrell. 30
Mercè Sangüesa Millan, Pla de Morei	Recuperació del sector vitivinícola a la comarca de l'Anoia. 32
Explotacions 4200, SL, Organa Espirulina	Producció experimental d'espírulina de qualitat. 34
Granja La Soleia, SL	Una granja de carn ecològica al cor del Vallès. 36
La Botiga d'Ullastrell, SL	Un pla de revitalització del sector agrari a un poble del Vallès. 38
Agrària Santboiana, SCCL	Una marca de carxofa única per promocionar el món agrari del Baix Llobregat. 40
Gedi Gestió i Disseny Social, SCCL	Agricultura sostenible per tenir cura del medi ambient. 42

2021 CANDIDATURES

Agroindústria

		Pàg.
Pinsos Sant Antoni, SA	Detectar el nivell d'estrès de les truges per millorar-ne la salut i facilitar el procés de gestació.	48
Basora Comercial 2, SL, La Trencadora	Avellanès locals processades amb maquinària antiga.	50
Innoducky, SL Mas Parés	Mousse vegetal que combina la textura del paté amb l'hummus.	52
Agri-Energia, SA, Farinera Coromina	Una nova farina de gran qualitat per a artesans del pa.	54
Fundació privada Mas Albornà	Paté de Gall del Penedès exclusiu i elaborat amb compromís social.	56
Lo Vilot Farm Brewery, SCCL	Hard Seltzer catalana amb un alt contingut probiòtic.	58
Heretat Oller del Mas, SLU	Un celler que utilitza llevats autòctons per fabricar vins originals i ecològics.	60
Robert i Fills, SL Can Robert	Productes lactis de proximitat a l'abast de tothom.	62
Er Obrador Deth Restilhè, SL	Elaboració i venda de productes artesanals aranesos d'alta qualitat.	64

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Francesc Bonilla Pons, TeneBIO	Cria d'insectes que consumeixen residus orgànics per generar pinso per a alimentació animal.	70
Vertical Fields, SL, Brotalic	Producció i venda de microbrots al detall i al món de la restauració.	72
Green in Blue Consulting, SLU	La granja aquapònica més gran de Catalunya.	74
Sòl Ben Moll, SCP	Cistelles de verdura ecològica i de temporada mitjançant subscripció virtual.	76

Professional del Sector

Pàg.

2021 PREMI

Hortagest Gerard Pibernat Piferrer	App especialitzada en la gestió hortícola, dissenyada per a fer més eficient els resultats de l'explotació.	80
--	---	----

2021 NOMINACIÓ

AnaWin360 Terra Alta Consultoria Tic, SL	App per a optimitzar la gestió integral dels cellers, des de la viticultura fins a la gestió amb el consell regulador.	82
--	--	----

2021 CANDIDATURES

CuniFacc Federació d'Associacions de Cunicultors de Catalunya	App que permet agrupar tots els registres d'una explotació cunícola i les seves dades de gestió tècnica.	84
Trubalu Albert Carnicé Cabrero	App que connecta als productors i distribuïdors de fruita i verdura perquè comercialitzin els seus productes.	86
RawData Raw Data, SL	Digitalització en la gestió de recursos humans en el sector agrícola.	88
Degree2act Beinfive, SL	Detecció d'alteracions tèrmiques en animals.	90

Ciutadania

Pàg.

2021 PREMI

GoZeroWaste
Go Zero Waste, SL

App per promoure el comerç local i la reducció de residus a través de la gamificació i la intel·ligència artificial.

92

2021 NOMINACIÓ

La Piriteca
Consorci GAL
Alt Urgell-Cerdanya

App que connecta el sector agroalimentari amb el sector de l'hostaleria i la restauració de les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya.

94

2021 CANDIDATURES

La Compra

Interactiu Comunicació Digital, SL

Marketplace d'alimentació de productors locals i comerços de proximitat.

96

Campernight

Pau Ballart Godoy

Plataforma on els usuaris d'autocaravanes i furgonetes camper poden trobar i compartir llocs de pernocta i activitats de l'àmbit rural.

98

EAgora

eAgora Algorisme del canvi, SL

App que a través del seu canal Món Rural, ofereix una solució tecnològica innovadora i escalable.

100

Peixfresc

Gamba i Peix de Palamós, SL

Reserva en línia a bord de les barques de pesca, de peix acabat de pescar a la Costa Brava.

102

Fent País Pay

Fent País, SCCL

App de reserva d'escapades i experiències per reactivar el turisme rural a Catalunya.

104

BombaBomba

Bomba Bomba, SL

Mercat digital per donar suport al consum local i sostenible amb la finalitat de donar visibilitat als petits productors.

106

Somapprop

Societat Limitada

App per facilitar la digitalització del petit comerç i agrupar l'oferta comercial.

108

Ecolugares

Jordi Badia

Comunitat per descobrir el món ecològic que hi ha aprop.

110

Passos Ramaders a la Vall Fosca

Marc Porta Fallos

Visor web que gestiona els passos ramaders que intersecten amb els camins públics.

112

RuralApp

Confederació Catalana d'Agroturisme i Turisme Rural

App per a reserves, gestió i digitalització dels negocis de turisme rural.

114

Accés CAT

Josep Maria Rulló Besora

Control d'accés i temps d'estància per a la millora de la gestió dels espais rurals i forestals.

116



PREMI PITA





Premi

Empresa Agrària

Cal Xulic, SL

La Granadella (Les Garrigues)

Una nau avícola amb l'última tecnologia robòtica del sector

Un nou sistema per poder controlar les condicions de les aus

Cal Xulic és una explotació avícola de Lleida especialitzada en la màxima cura i control dels seus animals, que utilitza la tecnologia més avançada del mercat per poder facilitar la feina als treballadors i oferir un millor producte que asseguri el màxim de guanys.

Recentment, l'empresa s'ha endinsat en el món de la robòtica avícola amb el desenvolupament de dos robots, ChickenBoy i Undecex, que permeten fer una anàlisi i un control exhaustius de les condicions i evolució de les aus.

Poder detectar anomalies en la salut de les aus en naus on hi ha una gran concentració d'animals és una tasca difícil. Comprovar un per un que la seva alimentació i pes són els indicats suposa una gran càrrega de treball per al granger. Per sort, la robotització i informatització estan presentant grans avenços també en el sector avícola. Gràcies a l'obtenció d'aquesta nova maquinària robòtica, no només aconsegueixen facilitar la feina, sinó que amb els seus sistemes de recolliment de dades que es penjen al núvol es pot consultar a través d'apps tota la informació sobre l'estat dels animals a temps real.

ChickenBoy i Undecex, robots que analitzen i processen dades

ChickenBoy, fabricat per l'empresa de

Vilanova i la Geltrú Faromatics, és un robot autònom que supervisa l'estat dels animals i la climatologia de la nau avícola. Gràcies a la seva suspensió a uns rails al sostre de la nau, té capacitat de moure's automàticament i poder captar totes les dades necessàries, elaborar informes diaris i avisar amb una alarma si es produeix una alteració important. El robot es compon de vuit càmeres, quatre tèrmiques i quatre de vídeo, que controlen factors com l'estat i la temperatura dels animals, l'índex d'activitat, l'estat del jaç i dels accessoris com els abeuradors i la lluminositat de la nau. La seva anàlisi dels excrements és de gran importància, ja que es pot actuar ràpidament quan localitza un trastorn digestiu.

L'altre robot agrícola obtingut i provat amb èxit a Can Xulic ha estat Undecex, fabricat per l'empresa lleidatana Undetec. Utilitza el mateix sistema de rails i de suspensió i destaca per la seva versatilitat de funcions. La primera i principal és la de cistella, que té un sistema de localització automàtic i està ideada per transportar les baixes que hi ha entre les aus. La seva capacitat per poder pesar i fer anàlisis fa que Undecex pugui recollir i enviar dades que ajudaran a saber les causes de la defunció dels animals, i d'aquesta manera poder evitar més pèrdues. Les altres dues funcions consisteixen a pesar les aus vives, gràcies a una bàscula que es mou de manera automàtica, i trans-

portar i subministrar pinso als animals sense que el granger se n'hagi de fer càrrec.

La innovació tecnològica com a fonament bàsic

Cal Xulic és una empresa familiar fundada l'any 1995, tot i que la família es dedica a l'avicultura des de l'any 1968. Propietat de Josep Piñol, l'explotació es caracteritza pel seu ús de tecnologia pionera en el sector i l'anàlisi de dades constant de les seves aus,

la qual cosa els permet d'oferir una qualitat superior del producte final vetllant al mateix temps pel benestar dels animals. Gràcies a la seva actualització constant i a l'accés a les últimes tecnologies del sector, en contacte directe i col·laboració amb molts dels fabricants, la gestió de Cal Xulic és un èxit, perquè amb uns costos molt baixos ha aconseguit un marge de beneficis prou ample per poder ampliar el negoci fins a les quatre naus actuals.





Nominació Empresa Agrària

Granja Can Planas, SL

Vilanova de la Muga (Alt Empordà)

Una granja de vaques amb un innovador sistema de manteniment automàtic

Un model híbrid a partir de la unió de tres tecnologies diferents

La Granja de Can Planas ha desenvolupat un innovador sistema que permet optimitzar energèticament les diferents tasques de producció i manteniment de l'explotació. Això ha estat possible gràcies a la gestió automatitzada de les diferents tecnologies de la finca: el sistema de gestió de dejeccions ramaderes, la producció d'energia i la fertirrigació dels camps, la qual cosa ha permès maximitzar el rendiment de l'explotació.

La granja tenia instal·lat un sistema de separació de purins, una instal·lació fotovoltaica de consum directe i un sistema de reg a una extensió de 40 hectàrees. Va ser l'any 2020 quan es va decidir integrar el funcionament dels tres sistemes que havien operat de manera autònoma fins aleshores. Aquesta integració ha permès a l'explotació aprofitar molt millor els seus recursos. Per exemple, quan les plaques solars generen un excedent d'energia, el separador de purins i les bombes de reg s'engeguen de manera automàtica gràcies als nous sensors instal·lats. Alhora, quan el separador de purins destria el contingut de matèria seca de la fracció líquida, aquesta última es bomba dins del sistema de reg on es barreja amb l'aigua i se subministra com a adob als cultius en les hores més caloroses del dia.

Reaprofitar l'energia i facilitar la vida del ramader

Els beneficis econòmics d'aquest nou sistema combinat són molt notables. En una granja de vaques amb dues munitats diàries, els pics de consum són al matí i a la tarda, però el moment on les plaques generen més electricitat és al migdia. Ara, ja no cal emmagatzemar l'excedent d'energia amb bateries, que costen molts diners, sinó que es reaprofita directament, cosa que evita sobrecàrregues de la línia elèctrica i un excés de potència consumida. Alhora, no haver d'invertir en la maquinària tradicionalment emprada per adobar amb purins suposa un gran estalvi, i també evita que les rodes de les màquines facin malbé part de la collita. La fracció sòlida dels purins, procedent de la separació solid-líquid del separador, es reaprofitat per cobrir els llits dels cubicles per a les vaques i evita que el granger hagi d'invertir en materials com ara serradures, suro o palla picada.

Tot aquest sistema està controlat a través del mòbil o de l'ordinador. Aquesta aplicació permet regular paràmetres com els horaris de funcionament, tenir una anàlisi a temps real de la composició dels purins o saber l'estat de tots els elements que componen el sistema. El control d'aquests processos a distància ajudaran

a millorar la qualitat de vida del pagès, ja que podrà estalviar-se molts desplaçaments.

Una explotació lletera amb una gran reputació

Granja Can Planas és una empresa familiar fundada per Josep Planas i administrada actualment pels seus dos fills, l'enginyer tècnic agrícola Jordi Planas i el doctor en biotecnologia vegetal Joan Planas. L'explotació consta d'una part ramadera amb vaques de llet i una

part agrícola que produeix gairebé tot l'aliment dels animals de la granja.

Avui, Can Planas es troba entre les 20 granges d'Espanya amb millor genètica del bestiar, se situa en el 19è lloc dels premis Vaca d'Or de Catalunya i està dotada del certificat *Welfare Quality* de benestar animal. Gran part de la seva producció lletera va destinada a fer iogurts de la marca La Fageda.





Candidatura a l'Empresa Agrària Mas La Coromina 2010, SL Joanetes (La Garrotxa)

Elaboració de la primera llet UHT ecològica catalana
www.maslacoromina.cat

Un model de producció referent en el sector

Mas La Coromina és una explotació lletera situada a la Vall d'en Bas. Des de fa uns anys, la granja ha reconvertit totes les seves instal·lacions per poder produir llet de manera totalment ecològica, i després d'una gran inversió ha aconseguit posar al mercat la primera llet UHT totalment catalana i amb la certificació de Benestar Animal.

Per obtenir aquesta certificació, Mas La Coromina va haver d'implementar tot un seguit de canvis importants a la seva manera de produir. En primer lloc, es va deixar de tractar les terres amb herbicides o fitosanitaris. Gràcies a una màquina cavadora amb guiatge automàtic, es fa el procés de desherbatge entre les línies del blat de moro, la principal collita de farratge de l'explotació. També s'ha eliminat l'ús d'adobs químics, ja que la producció agrària ecològica requereix adobar les terres amb la matèria orgànica que genera el bestiar.

Inversió de futur i pensant en el medi ambient

Les vaques també han passat a tenir una alimentació sostenible amb un màxim del 40% d'aliments concentrats. La resta ha de ser el farratge que les vaques pasturen cada dia. Com que els tractaments hormonals estan prohibits i l'ús d'antibiòtics està restringit, la granja té un avançat

sistema per monitorar l'estat de salut de les vaques. Gràcies a un dispositiu situat a l'orella, es pot saber la quantitat de vegades que les vaques remuguen, si presenten alteracions anormals, i detectar-ne el zel o la geolocalització exacta. Aquesta informació s'envia via wifi a unes antenes que hi ha distribuïdes a tota la granja, i això permet als ramaders saber en tot moment l'estat del ramat.

La transformació ecològica de l'explotació té un cost econòmic, ja que redueix en un 25% el volum de llet produïda i alhora augmenta els costos de l'alimentació del ramat. Però l'aposta de Mas La Coromina no només es basa en el respecte envers el medi ambient, sinó a impulsar la competitivitat de la seva explotació. L'empresa té capacitat de gestió en la cadena de valor, cosa que els ha permès tenir accés al consumidor final, ja que forma part de l'accionariat de Natura Llet, propietari del 60% de Llet ATO i participi de la planta d'envasat de llet Làctia-Vidreres.

Una granja que produeix per a la marca ATO

Mas La Coromina és una granja amb 260 vaques lleteres fundada l'any 1964 per l'avi de l'Albert, l'actual propietari de l'explotació juntament amb la seva parella Isabel. L'empresa va fer un gran salt l'any 2007 quan, juntament amb altres sis ra-

maders, van comprar la marca catalana de llet Ato, que des d'aleshores va apostar per oferir un producte 100% català i que tingués el benestar animal com a base.

La granja ofereix des de l'any 2016 la possibilitat de conèixer el projecte de primera mà amb l'organització de visites a l'anomenada aula rural, per on han passat més de 20.000 persones. L'any 2018, amb el consens de tot el grup de productors d'ATO,

es va decidir que Mas La Coromina iniciés la transformació de la seva explotació per obtenir el certificat de producció ecològica. Actualment, és l'únic proveïdor de llet ecològica d'ATO i la seva marca conjunta ECO-ATO - Mas La Coromina és a disposició del consumidor a tot Catalunya.

**MAS LA
COROMINA**
VALL D'EN BAS - 1966



Candidatura a l'Empresa Agrària **Aulet Riera, SC** Torroella de Montgrí (Baix Empordà)

Protecció contra la pluja i els efectes no desitjats sobre el conreu de pomes

Prevenir l'aparició del motejat i del cracking

L'empresa Aulet-Riera, SC, ha implementat un innovador sistema de protecció de pluges a les seves plantacions, especialment de pomes. La pèrdua constant de pomes com les de varietat Fuji a causa de la presència d'humitat durant la producció va inspirar l'empresa a dissenyar aquest nou sistema de coberta a base d'un material impermeable reforçat, que evita que les pomes s'humitegin o es mullin mentre són a l'arbre, especialment en els períodes més crítics del seu desenvolupament.

Una de les conseqüències més greus de la humitat és l'aparició del motejat, una malaltia fúngica que s'inicia a la sortida de l'hivern a partir d'espores projectades del reservori d'inòcul present a les fulles del terra afectades l'any anterior. La pluja és l'element meteorològic que desencadena l'alliberament de les espores de l'inòcul primari i permet les condicions perquè germinin i infectin els teixits verds. De les primeres taques, apareixen noves espores que disseminen i amplien la malaltia afectant noves fulles i fruits.

Tradicionalment, l'ús de fungicides ha estat el remei habitual per combatre-la, però el preu elevat i els efectes perjudicials d'aquests tractaments sobre el medi ambient, que tenen un rebuig cada cop

major per part de les administracions i de la societat, han fet que calgui buscar altres alternatives.

I una conseqüència encara pitjor derivada de la pluja és l'aparició d'esquerdes en l'exterior del fruit, l'anomenat cracking. En la fase de maduració de la varietat Fuji, entre finals de setembre i començaments de novembre, les pluges o boires denses fan aparèixer aquestes fissures, que poden comportar una pèrdua entre el 20% i el 30% de la collita.

Una solució que permet l'accés de la llum

El nou sistema antipluja utilitzat per Aulet Riera, format per un film per extorsió de polímers amb dues bandes de reforç anomenat Politex Plus, permet un gran nivell de transmissió lumínica mentre evita que entri cap rastre d'humitat. Gràcies a les preexistents malles antipiedra formades per pals de pi tractats de més de 4 metres d'alçada, l'empresa també ha pogut protegir la plantació dels forts vents de tramuntana que afecten la regió.

L'ús d'aquest sistema té un gran impacte econòmic positiu. Gràcies a l'estalvi en fungicides i havent aconseguit reduir la pèrdua per cracking i motejat al mínim, es calcula que amb les despeses d'instal·lar aquest sistema les plantacions de poma podrien tenir una amortització de 1.900 euros per

hectàrea. A part, la collita de Fuji no cal que s'avanci per prevenir l'impacte de les pluges de tardor, fet que tradicionalment provoca que les pomes no tinguin la maduració òptima i els faltin color i sucres. Amb el sistema antipluja, la collita es podrà adaptar al temps recomanat i això es traduirà en una millor qualitat.

Un sistema pioner implementat a una empresa de l'Empordà

L'empresa Aulet Riera és un negoci familiar cooperativista ubicat a Torroella de Montgrí, amb tres generacions de pomeres des de l'any 1975. Les plantacions es troben prop

de la desembocadura del Ter, limitant amb el Parc Natural del Montgrí. Tot i que les proves del nou sistema s'han fet amb pomes Fuji, també cultiven altres varietats com Royal Gala, Golden, Granny Smith o Jeromine.

Després de l'èxit a les proves del nou sistema de protecció antipluja, que l'any 2020 cobria una superfície de 0,40 hectàrees, s'ha ampliat recentment fins a tenir coberta una hectàrea sencera. L'empresa és membre de Cooperativa Girona Fruits, on altres socis també han començat a usar aquest sistema veient-ne l'èxit aconseguit.



Candidatura a l'Empresa Agrària **Agropecuària Mas Bes, SL** Vilobí d'Onyar (La Selva)

Mostrar els beneficis del consum de llet al consumidor
www.masbes.com

Combatre els prejudicis contra els productes lactis

El Centre d'Interpretació de la Llet (CILL) és una iniciativa de la Granja Mas Bes que té com a objectiu mostrar als seus visitants tots els esforços que hi ha al darrere de l'elaboració d'un litre de llet. D'aquesta manera, aconseguix conscienciar sobre les qualitats i els beneficis d'aquest producte bàsic que tanta importància té en el sector agrari català.

En els últims anys, la llet ha estat força desprestigiada en diversos sectors. Idees com que la lactosa provoca intolerància i al·lèrgia a gran part de la població, arguments que defensen que és antinatural consumir llet després de la lactància, o la proliferació de les anomenades "llets vegetals" com a producte substitutiu han estat fenòmens que han causat un gran impacte negatiu en la població sobre el consum de llet. D'altra banda, algunes grans superfícies ofereixen una llet a un preu molt més baix que el del cost real, cosa que perjudica enormement el sector lleter tradicional, que no pot competir-hi en igualtat de condicions.

Divulgació i transformació, eixos essencials del projecte

És per això que el CILL neix amb la voluntat de fer visible tot l'esforç i treball que hi ha darrere l'elaboració de la llet i de donar a conèixer a un gran públic totes les inno-

vacions que s'han implementat recentment a l'explotació agrària. A partir de diversos projectes de divulgació, el CILL ofereix visites guiades a la seva granja, adaptades a totes les edats i públics, com ara escoles, empreses i universitats, que es complementa amb una degustació dels seus productes. També hi ha el Museu Rural, que amb més de 1.000 m² d'exposició ensenya les condicions i millores tecnològiques del món de la pagesia en els últims 150 anys.

La transformació del producte lacti és un altre pilar fonamental del projecte. Mas Bes és una de les set granges catalanes que produeixen per a ATO, però també destina una part de la seva llet a elaborar productes propis que es venen a la seva Agrobotiga, on trobem llet fresca, iogurt artesà, mató tradicional, pastís de formatge, varietats de gelats i altres productes.

D'empresa petita a gran explotació lletera

La família Viñolas, que va obtenir el mas ara fa més de 150 anys, es dedica al sector de la llet des de l'any 1945, quan van comprar les primeres quatre vaques. Des d'aleshores, l'explotació ha anat passant de generació en generació fins avui sense que hagin comprat cap més vaca. Actualment, Mas Bes disposa de 1.200 caps de bestiar, amb un total de 600 vaques productores de llet que generen una quanti-

tat de 25.000 litres diaris a l'hivern i 20.000 a l'estiu. La granja també disposa d'un total de 330 hectàrees de conreu on es produeix el 70% de l'alimentació dels animals.

Mas Bes també té un gran compromís amb la sostenibilitat energètica per provocar el mínim impacte mediambiental. Ja fa anys que compta amb una planta de biogàs que utilitza purins com a combustible energètic, i en el primer terç de 2021 es va fer una instal·lació de 300 plaques fotovoltaïques que s'utilitzen íntegrament per a autoconsum.

Alhora, el benestar animal és un dels altres eixos fonamentals de l'empresa, que es demostra amb l'obtenció del certificat *Welfare Quality Aenor*, compartit amb la resta de granges que produeixen per a ATO.



Candidatura a l'Empresa Agrària **Jordi Puig Roca, l'Espigall** L'Ametlla del Vallès (Vallès Oriental)

Un sistema per conèixer la viabilitat dels cultius en el futur
www.espigall.cat

Combinar les característiques del terreny amb diversos escenaris climàtics

L'empresa Espigall, dedicada al sector de l'horticultura, ha desenvolupat un innovador sistema que permet determinar quina serà l'afectació climàtica de cultius estratègics en el futur. Gràcies a una plataforma digital en forma de visor en un mapa, aquesta eina permet veure la idoneïtat i les necessitats brutes de regadiu de més de 150 tipus de cultius diferents a qualsevol punt de Catalunya en els 30 anys vinents.

Un dels aspectes més interessants d'aquesta eina és la seva capacitat de fer prediccions mitjançant tres escenaris climàtics diferents. El primer es basa en les condicions del període comprès entre 1971 i 2000, el segon en les del període entre 2012 i 2020, i el tercer en les que s'espera que hi hagi des de 2021 fins a 2050. Aquests models es basen en la projecció estimada d'emissions de gasos amb efecte d'hivernacle de l'anomenat escenari RCP 4.5, que determina una estabilització de la concentració de CO₂ a partir de mitjan segle XXI. Avui, l'empresa està treballant per incloure dades basades en l'escenari RCP 8.5, el més pessimista.

Poder anticipar-se als efectes del canvi climàtic

Saber quina és la viabilitat exacta de cada cultiu a totes les regions del país facilitarà als agricultors prendre decisions necessà-

ries sobre si cal encetar noves plantacions i determinar el tipus de producte idoni. També permet saber quin és el tipus de reg necessari per a cada terreny gràcies a les anàlisis que fa sobre el tipus de terra o parcel·la o la disponibilitat d'aigua de la zona. Gràcies a utilitzar dades del Sistema d'Informació Geogràfica de parcel·les agrícoles, el mapa de Catalunya que s'utilitza és molt complet i permet obtenir un gran detall en les estimacions.

El coneixement sobre les previsions futures que s'extreuen del sistema patentat per Espigall permetrà anteposar-se a les futures situacions climàtiques i generar finques més resistents al canvi climàtic. En aquest sentit, comportarà un gran estalvi econòmic amb vistes a futurs errors de planificació. D'altra banda, possibilita que les explotacions agràries puguin tenir un major estalvi d'aigua a l'hora de regar les plantacions.

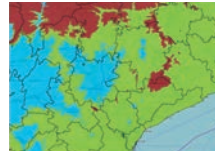
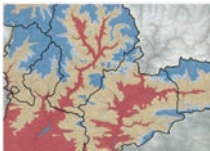
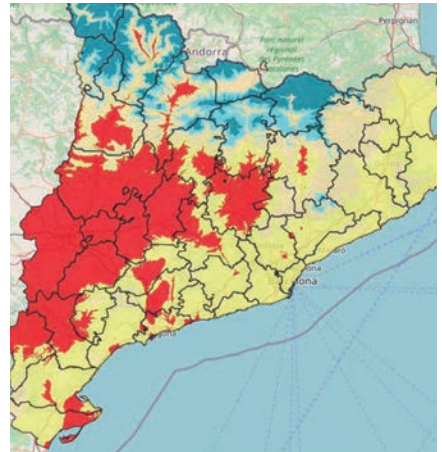
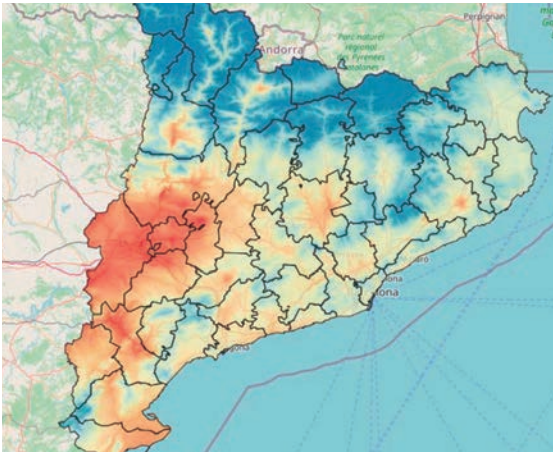
Coneixement acadèmic al servei dels agricultors

L'Espigall és una iniciativa fundada per Jordi Puig Roca, ambientòleg llicenciat l'any 2000 i doctor en Ciències Ambientals especialitzat en l'estudi del Canvi Climàtic i el Canvi Global Ambiental. Des de l'any 2003, gestiona una explotació hortícola focalitzada en varietats de vegetals locals. També ha treballat en el camp de la sostenibilitat per a administracions públiques com els

departaments de Medi Ambient i de Presidència de la Generalitat de Catalunya. És membre del Consell de la Xarxa de Conservació de la Natura (XCN) i ha dut a terme tasques per a la gestió municipal mediambiental.

Jordi Puig és conegut dins de l'àmbit de la investigació per la publicació de diversos articles científics, algun en revistes d'impacte internacional, i de llibres en el camp del pa-

trimoni natural i cultural. Des de l'any 2017, està plenament dedicat a generar eines i coneixement per facilitar la vida als pagesos i a les petites empreses agràries.



Candidatura a l'Empresa Agrària Federació Catalana de la Raça Bruna del Pirineu Berga (Berguedà)

Tecnologia d'ultrasons per millorar la raça.
www.brunadelspirineus.org

La Bruna del Pirineu, una raça autòctona de gran qualitat

La Federació Catalana de la Raça Bruna del Pirineu (FEBRUPI) ha posat en marxa una tècnica per avaluar exemplars joves de la varietat de vaques Bruna del Pirineu mitjançant ultrasons que permetrà triar els sementals més indicats per millorar la raça. Aquest sistema innovador permet recollir dades fiables sobre les aptituds càrnies del bestiar i obtenir una predicció objectiva de les condicions de l'àrea del llom, del magre de canal i dels greixos de cobertura i intramusculars.

A finals del segle XIX, ramaders del nord de Catalunya van fusionar vaques autòctones catalanes amb exemplars de la raça suïssa Schwitz, fet que va donar lloc als primers exemplars de la raça Bruna del Pirineu. Tot i que en un inici també tenien aptituds com a vaques lleteres o animals de treball, la poca adaptabilitat d'altres varietats de vaques amb una carn de qualitat al territori va fer evolucionar la Bruna del Pirineu fins a esdevenir una raça exclusivament càrnia. Per assegurar que les noves generacions ofereixin una millora progressiva de la qualitat de la carn, les explotacions van decidir invertir en un programa conjunt per millorar-ne la genètica.

Una tècnica amb diverses aplicacions

L'aplicació de la tecnologia d'ultrasons

permet avaluar els atributs d'animals vius i poder conèixer quines seran les característiques de la seva carn. Aquesta tècnica proporciona resultats fiables amb una execució ràpida i de baix cost, i com que és un procediment no invasiu permet preservar el benestar animal. La seva aplicació es pot fer abans que l'exemplar tingui descendència i permet identificar els futurs sementals que posseeixin les característiques òptimes a transmetre a llur descendència.

Aquest procediment substitueix el mètode tradicional de selecció i millora de les races de producció càrnia basat en l'obtenció de paràmetres i dades un cop l'animal és sacrificat. D'aquesta manera, la tecnologia d'ultrasons també es pot utilitzar per determinar quins exemplars es troben en el moment òptim per ser enviats a l'es-corxador, fet que permetrà assolir la millor qualitat possible de la carn.

Una iniciativa ramadera amb el suport d'universitats i institucions

La FEBRUPI va néixer després que la Generalitat de Catalunya catalogués la raça Bruna del Pirineu com a varietat autòctona l'any 1990 i posteriorment s'incorporés al Catàleg oficial de razas de ganado de España. Aquest reconeixement de protec-

ció oficial permet als criadors de vaca Bruna del Pirineu rebre subvencions de les administracions. La FEBRUPI es va crear quan els ramaders especialitzats en aquesta varietat bovina van posar en marxa el programa de millora genètica de la raça, que compta també amb la col·laboració del Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

de la Generalitat de Catalunya i de la Facultat de Veterinària de la Universitat Autònoma de Catalunya. La Federació està desenvolupant la tècnica innovadora basada en els ultrasons des de fa uns anys, que ha proporcionat uns resultats fiables que ajudaran a les explotacions càrnies de Bruna del Pirineu a oferir un producte cada cop més selecte.



Candidatura a l'Empresa Agrària Joan Barbé Betriu, Ecofranch Montferrer i Castellbò (Alt Urgell)

Llet natural i sostenible elaborada al bell mig del Pirineu

Un canvi de model per adaptar-se als nous temps

Ecofranch és una iniciativa que produeix gran varietat de productes lactis artesanals a les seves explotacions situades a l'Alt Pirineu, amb una oferta de producte de gran qualitat, saludable i amb impacte mediambiental mínim. Gràcies a un procés de reconversió del seu model de producció, Ecofranch ha passat de ser una explotació lletera intensiva amb vaques de raça frisona a una d'ecològica i més selecta amb vaques de raça Brown Swiss.

La qualitat organolèptica de la llet depèn en gran part del tipus d'alimentació de les vaques. És per aquest motiu que l'explotació d'Ecofranch, a part de produir llet de vaca i derivats, es dedica també a conrear l'aliment del bestiar, amb gran èmfasi en la cura de les collites. Per combatre plagues i malalties en els conreus, Ecofranch ha procurat que hi hagi gran biodiversitat en els cultius, alterna patata, cereal i prat natural, i evita el pasturatge excessiu que acostuma a malmetre el camp.

Una llet ideal per elaborar formatges

La varietat Brown Swiss és una raça de vaques que presenta molts avantatges tant pel seu caràcter com per la qualitat de la seva llet. És un animal de pastura dòcil, que permet una familiarització molt propera entre ramader i vaca. A part, la seva llet és reco-

neguda internacionalment per la majoria d'artesans formatgers, tant per la facilitat de treball en l'obrador com pel seu gust i beneficis per a la salut. El seu alt contingut de caseïna ajuda a enfortir les defenses i evitar la pèrdua muscular.

Ecofranch distribueix els seus productes intentant eliminar qualsevol intermediari i potenciant la venda de proximitat. La seva localització, lluny de grans zones urbanes que podrien ser un gran nínxol de mercat, presenta els beneficis d'estar situada al Pirineu, un indret idoni per a la producció d'aliments sans. La iniciativa també es basa a oferir aquests productes saludables i artesanals a un preu just tant per al productor com per al consumidor. Si la cadena entre ambdues parts és curta, els costos de producció i distribució són més baixos, cosa que facilita que la gent pugui obtenir productes naturals sense haver de pagar grans quantitats.

D'explotació lletera intensiva a granja ecològica

Casa Franch té els seus orígens a una antiga casa pairal situada a una zona muntanyosa de difícil accés. A causa de les dures condicions derivades de la seva localització, la família es va traslladar l'any 1970 a Montferrer, a la plana de la Seu d'Urgell, per poder aprofitar les millores que ofereix la zona. Casa Franch esdevingué una important explotació lletera gràcies a l'ús de vaques de raça friso-

na, però a finals dels anys 90 una malaltia vírica va afectar gran part del bestiar, i l'empresa va decidir fer un canvi de rumb en el seu sistema d'obtenció de la llet i de cura de les vaques.

Des d'aleshores, Casa Franch s'ha consolidat com a model sostenible sota la marca Ecofranch. Actualment, distribueix llet de vaca de

la raça Brown Swiss i derivats com ara iogurt natural o quefir natural i desnatat. A l'antiga casa pairal, hi cultiven des de l'any 2015 patata Kennebec i Red Pontiac, espelta i blat persa, que també comercialitzen. Disposen d'una agrobotiga dins l'explotació i subministren llet a diversos formatgers artesans i obradors de producte lacteri fresc.





Candidatura a l'Empresa Agrària **Maria Font Puig, El Celler de Can Morral** Ullastrell (Vallès Occidental)

Una explotació de vinyes i oliveres que recupera la tradició agrícola d'Ullastrell
www.cellercanmorral.cat

Vi i oli procedent de varietats autòctones

Can Morral del Molí és una finca agrícola que es dedica al conreu ecològic de vinyes i oliveres mitjançant accions enfocades al respecte envers la biodiversitat i la cultura del territori. Per obtenir un producte amb un fort caràcter autòcton i de qualitat, l'empresa s'ha encarregat de preservar i recuperar diverses varietats d'espècies locals que són la base dels seus vins i olis.

La seva explotació agrària té una extensió de 54 hectàrees, de les quals 10 són conreus de vinya i 3 d'olivera. La resta del terreny són zones boscoses o de cultiu de cereals. Totes les varietats de vinya són autòctones de la zona excepte el Chardonnay. Hi destaquen varietats com el Macabeu, el Xarel·lo, el Sumoll i l'Ull de Llebre. Pel que fa a les oliveres, la varietat predominant és la Becaruda, nativa de les comarques del Vallès Occidental, el Baix Llobregat i l'Alt Penedès.

Rescatar antigues vinyes per oferir un producte singular

Una de les característiques principals de Can Morral és la recuperació de plantacions antigues de vinyes que es troben en els seus terrenys. En els darrers anys, s'ha reaprofitat una plantació de

més de 80 anys que té forma d'amfiteatre i està dotada amb exemplars de Xarel·lo i Sumoll. El seu particular estil de plantació remet als temps anteriors a la plaga de la fil·loxera, i el raïm collit es vinifica com es feia antigament. El resultat final, fruit de la maceració de les dues varietats plegades, és un vi vermell que es comercialitza amb el nom d'Amfiteatre. També es conserva una vinya de la varietat Macabeu de 65 anys, de la qual s'elabora un vi de maceració pel·licular, fermentat i envellit en àmfora, anomenat Vinya del Xesc.

La finca té un celler propi, on elabora el vi de manera respectuosa i sostenible. De cada varietat de vinya, s'elabora un vi fermentat amb llevats indígenes derivats del raïm mateix i amb el mínim de sulfits a la vinificació. No s'utilitza cap afegit artificial i el resultat és un vi molt més natural produït de manera respectuosa envers el medi ambient. Can Morral també elabora oli propi, que embotella i comercialitza directament.

Més de 500 anys de tradició

Can Morral del Molí és una finca rural amb Reserva de Fauna Salvatge situada al municipi d'Ullastrell, a cavall entre les comarques del Baix Llobregat i el Vallès Occidental. Està vorejada per la riera del riu Morral i limita amb el vessant asso-

lletat del massís de Montserrat. Durant se- gles, ha estat una finca agrícola dedicada al conreu de cereals, vinya i oliveres, però també tenia una explotació avícola i d'horta per a consum propi. Al cor de la finca, hi ha la Masia de Can Morral del Molí, datada de l'any 1461 segons documentació extreta de l'Arxiu Històric de Terrassa. L'explotació és de caràcter familiar, amb Xavier Morral com a propietari i Maria Font com a titular. La seva filla, Mariona Morral, està estudiant

enologia per poder ajudar en la gestió de la finca en un futur.

Com a complement de l'activitat agrícola i de celler, Can Morral organitza visites guiades per a grups a les vinyes i ofereix una degustació dels seus vins i oli. La visita consta d'una explicació de la història de la Masia de Can Morral del Molí, una excursió per les vinyes més antigues i una explica- ció dels principis de la seva viticultura.





Candidatura a l'Empresa Agrària Mercè Sangüesa Millan, Pla de Morei La Torre de Claramunt (l'Anoia)

Recuperació del sector vitivinícola a la comarca de l'Anoia
www.plademorei.com

Vins ecològics amb denominació d'origen

Pla de Morei és un celler que va néixer amb la intenció de reimplantar la producció vitivinícola de l'Anoia per potenciar que la comarca pugui tornar a ser referent en aquest sector. L'empresa ha començat a produir vins negres i blancs ecològics d'alta qualitat amb denominació d'origen Catalunya, que s'elaboren amb la mínima intervenció possible i respectant al màxim les qualitats gustatives del raïm.

Durant molts segles, l'Anoia va ser una terra dedicada majoritàriament al monocultiu vitícola. Fins a començaments del segle XX, era una de les zones de Catalunya amb més producció de vi juntament amb territoris com el Bages i el Penedès. L'aparició de la fil·loxera l'any 1888 i l'esclat posterior de la Guerra Civil van ser les principals causes de l'èxode rural cap a la indústria paperera de la comarca, fenomen que va comportar la progressiva desaparició del sector vitícola. Durant més de 40 anys, aquesta indústria va sustentar l'Anoia amb l'oferta de millors salaris i condicions laborals, però el seu sector agrari va quedar molt afectat.

Un celler totalment vinculat al territori

Pla de Morei va néixer amb la intenció de relançar l'activitat vitícola a la comarca, que actualment és quasi inexistent, i aconseguir d'aquesta manera reactivar l'economia del camp de l'Anoia. A part d'elaborar

un vi de gran qualitat que doni ressò al producte autòcton de la zona, l'empresa proporciona feina a molta gent que viu a prop de la finca.

Des dels seus inicis, Pla de Morei ha fet una aposta clara per l'agricultura ecològica i ha esdevingut un dels viticultors pioners en aquesta matèria. El seu objectiu principal ha estat preservar, respectar i recuperar l'entorn rural amb l'aplicació de paràmetres ecològics i de respecte envers la terra. Durant l'elaboració del vi, l'ús de productes enològics autoritzats per fer la vinificació ecològica s'ha reduït a l'estrictament necessari. Les característiques de la finca també determinen la qualitat del producte final. Els seus 450 m d'altitud ajuden a la maduració del raïm i permeten que els vins tinguin una finor i una frescor destacables.

El compromís mediambiental del celler va més enllà de la seva producció. Recentment, Pla de Morei ha iniciat un estudi de preservació de la biodiversitat de la finca amb l'objectiu de preservar la flora i la fauna que formen part del seu ecosistema. El cultiu d'oliveres, cereals i horta conviu amb la gran explotació de vinyes, que contribueixen a dibuixar un escenari agrícola més variat.

Controlar tota la producció per millorar la qualitat

Els orígens de Pla de Morei es remunten a

l'any 1915, moment en què els avantpassats dels propietaris actuals van abandonar la Segarra per traslladar-se a la masia de Mas Rosinyol, ubicada a la finca actual. El projecte vitícola va començar l'any 1997 amb la producció de diverses varietats de vi i cava i una aposta clara per l'agricultura ecològica. Uns anys després, Mercè Sangüesa, la propietària de la finca, va decidir emprendre i construir el celler, cosa que ha permès tenir accés al procediment i la manipulació complets del producte. L'empresa es dedica a gestionar la feina a la vinya, controlar l'estat del raïm, seleccionar les vinyes adients i de més qualitat, fer la verema, elaborar el vi i vendre el producte final.

El celler es va dissenyar amb l'ajuda d'un arquitecte molt reputat de la zona i d'altres assessors experts en el sector amb la intenció de construir un espai que s'adequés a les necessitats de la finca i del producte. La construcció del celler va finalitzar a la primavera de l'any 2018, quan es va dur a terme la primera verema de l'explotació que va generar 15.000 litres de vi de varietats diferents.



PIA DE MOREI



Candidatura a l'Empresa Agrària Explotacions 4200, SL, Organa Espirulina Almenar (Segrià)

Producció experimental d'espírulina de qualitat
<https://organaespirulina.com/>

Espirulina fresca, la gran innovació

Explotacions 4200, sota la marca Organa Espirulina, ha creat una granja de producció d'espírulina d'alta qualitat focalitzada en la investigació i el desenvolupament de noves tècniques adaptades a l'elaboració de nous compostos alimentaris rics en nutrients. Gràcies a combinar tecnologia punta sense perdre l'essència artesanal, Explotacions 4200 ha desenvolupat un nou mètode de producció d'espírulina deshidratada. Alhora, ha apostat també per vendre espírulina fresca, un producte amb nul·la presència al mercat que encara està en vies d'experimentació amb resultats prometedors.

L'espírulina, alga unicel·lular amb riques propietats nutricionals que s'ha popularitzat com a suplement alimentari, no es comercialitza de manera ben regulada per part de les administracions. Tot i les denúncies a l'autoritat competent per part de molts productors francesos, la majoria de l'espírulina que es ven està adulterada, amb marques que tenen només un 30% d'espírulina autèntica en els seus compostos, o es distribueix després d'haver-li extret els seus principals fitonutrients. El producte que venen aquestes marques es troba molt per sota del cost d'elaboració real de l'alga, fet que impedeix als comerciants d'espírulina de qualitat poder competir i tenir rendibilitat econòmica. La falta de maquinària específica per poder cultivar espírulina és un altre

repte important que obliga les empreses a fer grans inversions en innovació.

Un camp amb moltes possibilitats per explorar

Explotacions 4200 se centra en l'aspecte pedagògic i d'R+D de la companyia, i realitza diversos assajos sobre la producció d'espírulina per obtenir resultats que siguin viables i exitosos econòmicament. Aquests assajos s'han dut a terme seguint els resultats obtinguts per productors especialitzats de França, per la qual cosa s'ha pogut determinar quin és el sistema d'automatització necessària per a una granja d'espírulina i com obtenir una deshidratació satisfactòria. El resultat final és un producte que té un contingut de proteïna que arriba a ser un 20% més elevat que el de la majoria d'espírulina industrial. D'altra banda, els avenços en producció d'espírulina fresca, que no requereix un consum energètic tan elevat, permeten ser molt optimistes pel que fa a ingressos futurs i elaborar un producte encara més sostenible.

A causa de ser un producte que s'ha començat a distribuir recentment, encara no hi ha estàndards de producció ecològica d'espírulina, ja que la Unió Europea no ha elaborat un protocol sobre la certificació ecològica del cultiu de microalgues. Explotacions 4200 intenta evitar al màxim la seva petjada mediambiental. Gràcies a l'ano-

menat cultiu racional d'espírulina, s'ha aconseguit reduir la quantitat d'elements utilitzats en la producció, i, recentment, l'empresa ha començat un procés d'investigació, seguint estudis comprovats amb èxit, per veure si pot aprofitar les dejeccions líquides de les granges de vedells per obtenir nitrogen, component essencial per poder elaborar espírulina. Tots els productes de la marca Organa Espírulina es distribueixen en envasos lliures de plàstic i 100% biodegradables.

Diversificació cap al cultiu de microalgues

Explotacions 4200 és una empresa familiar dedicada principalment al cultiu d'arbres fruiters. Des de fa uns anys, per poder adaptar-se a les dificultats que avui viu el sector, ha començat a fer una aposta clara per trobar alter-

natives viables i rendibles que puguin diversificar l'activitat agrícola tradicional. L'any 2009, l'empresa va entrar a formar part de l'Associació Xarxa Espírulina, que té per objectiu difondre la producció d'aquesta microalga, i 4 anys més tard ja va començar el cultiu d'espírulina, amb la investigació i l'experimentació com a objectius principals. La seva granja actual, inaugurada l'any 2019, ofereix visites i cursos de formació. Actualment, l'empresa col·labora amb entitats com la Universitat Pompeu Fabra i l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries en tasques d'R+D.





Candidatura a l'Empresa Agrària Granja La Soleia, SL Gallifa (Vallès Occidental)

Una granja de carn ecològica al cor del Vallès
www.ramaderiaecologica.cat

Un gir cap a la sostenibilitat per adaptar-se als nous temps

La Granja La Soleia és una explotació ramadera i agrícola del Vallès Occidental que ha substituït el seu antic sistema de producció convencional per un d'ecològic basat en el producte fresc i de proximitat. El seu producte principal és la carn de vedella ecològica de gran qualitat que l'empresa comercialitza directament al client final sense intermediaris.

La granja cultiva tot l'aliment que consumeix el bestiar, principalment l'herba que pasturen les vaques i el farratge per reforçar-ne l'alimentació a l'hivern o en època de seques.

Gràcies a tenir un molí a les seves instal·lacions, també poden elaborar farina de cereals, que serveix per alimentar els vedells destinats a carn. La Soleia disposa d'un obrador propi on s'elaboren i s'envasen tots els productes que posteriorment es venen directament al consumidor.

Producte fresc de proximitat

La Soleia només distribueix el seu producte a les comarques del Vallès Occidental i Oriental. El fet de vendre dins d'aquest territori redueix les despeses de transport i evita que l'empresa generi emissions contaminants innecessàries. El producte es ven sobretot a clients particulars, però la granja també dis-

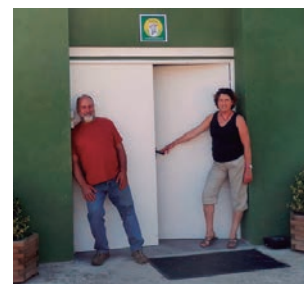
tribueix a menjadors escolars i a restaurants del moviment *Slow Food*, iniciativa que connecta productors locals amb cuiners i professionals de la gastronomia. A part, l'entitat col·labora amb diverses cooperatives de consum de la zona.

Una antiga explotació de llet convencional reconvertida

L'empresa era inicialment una explotació lletera situada dins de la ciutat de Barcelona. Tanmateix, als anys 70 es va obligar totes les vaqueries a marxar fora dels límits urbans, i La Soleia va decidir instal·lar-se a la seva finca actual del municipi de Gallifa, situat a la comarca del Vallès Occidental.

Als anys 90, Josep Casas Martí, fill de l'anterior propietari, va decidir renunciar a la quota lletera després de la mort del seu pare i del seu germà. La Soleia va esdevenir una granja de cria convencional de bestiar boví d'engreix, i venia el seu producte a través d'intermediaris.

Amb la incorporació de la seva parella, Montserrat Martínez, com a agricultora a inicis dels 2000, l'empresa va decidir virar cap a la producció ecològica i venda exclusiva de proximitat. A la primavera de 2013, van inaugurar la sala d'especejament i envasat de carn. Tots els seus productes estan elaborats seguint la normativa del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica.





Candidatura a l'Empresa Agrària

La Botiga d'Ullastrell, SL

Ullastrell (Vallès Occidental)

Un pla de revitalització del sector agrari a un poble del Vallès

www.labotigadullastrell.cat

Productes lactis de proximitat elaborats i distribuïts per l'empresa mateixa

La Botiga d'Ullastrell és un projecte que té per objectiu reactivar l'economia del poble d'Ullastrell, indret que en els últims 50 anys, a causa de l'abandonament progressiu del seu sector agrari davant l'atracció laboral que generen pols industrials com les veïnes Terrassa i Rubí, ha anat esdevenint una població dormitori.

Aquesta iniciativa pretén controlar tot el procés d'elaboració i distribució dels productes des que s'obtenen les matèries primeres fins a la venda final al client. És per això que la família Lecha Puig, responsable del projecte, va adquirir la propietat d'una granja de cabres, d'un obrador i d'un local reconvertit en agrobotiga situada al poble d'Ullastrell. Tots tres espais eren tancats o en fase de tancament, fet que va obligar la família a fer una gran inversió per millorar la capacitat dels establiments.

Reaprofitar antics espais amb risc de desaparèixer

La granja era una antiga nau avícola que actualment s'ha reconvertit en una explotació de cabres lleteres amb un avançat sistema de recopilació automàtica de dades. Mitjançant un xip identificador a cada animal, tota la informació sobre la producció queda registrada a l'ordinador

central. L'espai disposa també d'un sistema de subministrament d'alimentació automàtic i un sistema d'autoneteja de les instal·lacions de llet.

L'obrador on es produeixen els lactis fa més de 30 anys que funciona, però també s'ha adaptat a les noves tecnologies per poder augmentar la variabilitat de productes. Gràcies a la compra de dues furgonetes refrigerades, els productes arriben frescos a l'agrobotiga, local acollidor que compta amb un sistema informatitzat de pagament, cobrament i gestió d'estocs. La seva localització al centre del poble permet als consumidors desplaçar-s'hi a peu, fet que incentiva la interrelació social. L'establiment disposa d'una bicicleta elèctrica que permet fer lliuraments de comandes al municipi.

Un negoci familiar amb gran impacte social

La Botiga d'Ullastrell és una empresa de creació recent que pertany a la família Lecha Puig. El seu CEO, Medir Lecha Puig, té una llarga trajectòria en el sector del manteniment industrial, però ell i la seva família van decidir apostar per reactivar el sector agrari de la zona d'Ullastrell, al Vallès Occidental. Després de les grans inversions en tots els espais que conformen el projecte, La Botiga d'Ullastrell ha esdevingut un espai consolidat

que impulsa l'economia local. A part, també està generant interès a gent de poblacions veïnes, que perceben Ullastrell com un reducte rural situat al bell mig d'una zona altament urbanitzada i industrialitzada.

L'empresa té alhora un gran compromís social. La filosofia del projecte es basa a incentivar la inserció de persones que pertanyen a col·lectius amb risc d'exclusió laboral.

Actualment, la companyia té dues treballadores amb diversitat funcional intel·lectual, una a la granja de cabres i l'altra a l'obrador.

**La
BO
tiga**
d'Ullastrell



Candidatura a l'Empresa Agrària Agrària Santboiana, SCCL Sant Boi de Llobregat (Baix Llobregat)

Una marca de carxofa única per promocionar el món agrari del Baix Llobregat
<https://agraria-santboiana.negocio.site/>

Dinamització de l'agricultura del Baix Llobregat

L'Agrària Santboiana, cooperativa de Sant Boi especialitzada en la producció de carxofes, és un dels bastions de l'activitat agrària a l'extraradi barceloní, zona amb una forta pressió urbanística que dificulta la feina dels agricultors. Des de fa anys, la cooperativa treballa en col·laboració amb altres entitats en el projecte de dinamització agrària periurbana del Baix Llobregat, que pretén promocionar i fer créixer l'activitat agrícola cooperativista de la comarca.

Seguint els criteris d'aquesta iniciativa, l'Agrària Santboiana ha iniciat un procés per poder esdevenir una referència en el seu sector, factor clau per assolir una activitat econòmica amb continuïtat. Situada en un sector privilegiat pel que fa a la producció de carxofes, Sant Boi és reconeguda internacionalment com la capital d'aquest producte, amb la marca Carxofa Prat disponible per a totes les cooperatives que operen dins del seu Parc Agrari. L'Agrària Santboiana ha apostat per tenir un nivell de diferenciació i d'excel·lència superiors registrant la seva marca pròpia, batejada amb el nom de FLOR D'HIVERN de l'Agrària Santboiana.

Ser referent, base per poder créixer

La creació d'aquesta marca única i exclusiva ha aconseguit fidelitzar el client i obrir

noves línies de mercat per arribar a més consumidors. Gràcies a això, la cooperativa està començant a explorar la creació de nous productes artesans com ara el paté i la cervesa derivats de la carxofa. A més, la bona acceptació entre el públic fa que es visibilitzi més el món rural del Baix Llobregat, la qual cosa permet a les explotacions de la regió tenir un model viable econòmicament que ajudi a conservar aquest espai verd tan necessari per a la zona metropolitana de Barcelona.

Precisament, la sostenibilitat i el respecte pel seu entorn és un dels eixos clau del projecte de dinamització agrària periurbana del Baix Llobregat, i per això l'Agrària Santboiana ha fet una aposta clara en el seu compromís mediambiental. Centralitzar tot el producte dins les seves instal·lacions ha permès unificar el seu desplaçament als punts de venda i ha reduït la petjada de carboni i els costos econòmics associats. Actualment, s'està treballant per instal·lar plaques solars per produir energia renovable i reemplaçar els vehicles amb altres impulsats per gas natural, alternativa sostenible menys contaminant que el combustible líquid.

Més de cent anys de cooperació entre agricultors

L'entitat associativa cooperativista Agrària Santboiana produeix fruita i hortalisses des de la seva fundació l'any 1909, i ac-

tualment compta amb més de 20 socis. Situada dins del Parc Agrari del Baix Llobregat, gestiona més de cent cinquanta hectàrees de terra de regadiu, supervisades per tècnics de l'Associació de Defensa Vegetal del Parc Agrari. De fa anys, hi destaca el cultiu de carxofes, en temporada des del novembre fins al

maig. La cooperativa té un punt de venda a Mercabarna, però recentment ha engegat un projecte per obrir una agrobotiga dins de les seves instal·lacions. D'aquesta manera, espera atreure tota la gent interessada a conèixer l'entorn agrari del Baix Llobregat i que puguin adquirir productes de primera mà.



Candidatura a l'Empresa Agrària **GEDI Gestió i Disseny, SCCL** Barcelona (Barcelonès)

Agricultura sostenible per tenir cura del medi ambient.
www.gedi.org

Inserció laboral de joves a una finca del Baix Llobregat

Can Colomé, iniciativa de la Cooperativa GEDI, és una empresa d'inserció sociolaboral que gestiona una finca de 50 hectàrees a Sant Climent de Llobregat. L'objectiu del projecte és acollir gent jove i fer que col·laborin en activitats ramaderes, agrícoles, de gestió forestal i d'oferta cultural fonamentades en els principis de la permacultura o agricultura sostenible permanent.

L'entorn metropolità de Barcelona és un espai ple de parcs naturals i serralades que requereixen gran cura per garantir que siguin espais nets i segurs i puguin ser aprofitats per la gent. L'abandonament agrari i la intensa urbanització de la regió han comportat que els incendis forestals sovintegin a partir de la segona meitat del segle XX, i moltes espècies locals de flora i fauna es troben en risc de desaparició. Can Colomé pretén conservar els ecosistemes de la zona i impulsar la recuperació del seu espai agrari i forestal gràcies a la silvicultura sostenible.

Protegir i recuperar la biodiversitat local

Un dels eixos centrals de l'acció de Can Colomé és la incorporació del guarà català en la gestió de pastures i millora paisatgística de la zona. D'aquesta manera, s'aconsegueix preservar la biodiversitat de la zona amb la cria d'una emblemàtica espècie autòctona i efectuar tasques de manteni-

ment forestal i agrícola. L'empresa també duu a terme altres accions com la construcció de murs de pedra seca, de baixants i de camins, o conservar els ecosistemes amb l'eliminació d'espècies invasores i la col·locació de nius i refugis per a la fauna autòctona.

La iniciativa permet crear ocupació en el sector de l'agricultura, la ramaderia i els serveis derivats gràcies al seu model d'inserció laboral per a gent jove, molta migrant, que ha arribat a Catalunya recentment cercant noves oportunitats. Així, el projecte aconsegueix vincular aquest jove a les tasques de preservació del medi ambient i a tots els valors que comporta, fet que els ajuda a trobar una sortida laboral que els garanteixi estabilitat econòmica.

Una iniciativa amb un gran impacte social

La cooperativa GEDI va néixer l'any 1990 amb la intenció de dissenyar i gestionar projectes socials dotats d'un fort impacte en els territoris i amb una clara vocació transformadora. La cura del medi ambient i la inserció sociolaboral són principis fonamentals d'aquesta iniciativa que des de la seva fundació ha dut a terme diversos projectes exitosos.

L'any 2016, l'entitat va adquirir la Finca Can Colomé dels Escarbats a Sant Climent de Llobregat, un gran espai dotat d'una ma-

sia històrica que fins al moment tenia una productivitat molt baixa i estava en un mal estat de conservació. Un any més tard, Can Colomé, SL, es constituïria com a empresa, i actualment acull 12 joves que treballen en les diverses tasques ramaderes, forestals i agràries que mantenen la finca.

Can Colomé també duu a terme diverses iniciatives de difusió i divulgació del boscam me-

tropolità i del seu model de gestió amb formacions i visites guiades per a escoles i famílies.





Premi Agroindústria

Rovioli, SL Sagàs (Berguedà)

Processament pioner de colza per elaborar tortó i oli autòctons
www.rovioli.cat

La premsa en fred, una tècnica nova a Catalunya

L'empresa Rovioli ha desenvolupat un sistema de premsatge en fred de llavors oleaginoses, principalment de colza, totalment nou en el nostre territori. El projecte consta de dues línies de premsatge que processen les llavors i permeten elaborar tortó de colza, producte molt utilitzat a Europa com a base per a pinsos d'animals, i oli de colza, un producte poc conegut a Catalunya però amb diverses sortides potencials.

El cultiu de colza presenta unes característiques agrònòmiques que el fan molt interessant com a cultiu de rotació en plantacions de cereals de la Catalunya Central. Tot i la seva elevada producció per part d'agricultors locals, la majoria de colza s'exporta a llocs com ara França perquè Catalunya no està dotada de centres de processament. El producte elaborat a l'estranger retorna després a Catalunya convertit en oli per a indústries o tortó, molt ric en proteïna vegetal.

El projecte de Rovioli ha permès processar la colza en un centre situat estratègicament enmig de les grans zones que produeixen aquest vegetal. L'empresa obté la matèria primera de cooperatives de la zona i ven el producte final a explotacions ramaderes catalanes en el cas del tortó o a empreses industrials pel que fa a l'oli. D'aquesta manera, els costos de transport es redueixen

enormement i alhora s'obté un producte de proximitat molt ric en proteïnes essencials per a l'alimentació del bestiar a una zona dominada per grans extensions ramaderes.

Un sistema que permet millorar la qualitat del producte

Rovioli utilitza una planta de premsatge en fred per a la mòlta dels grans de colza. Aquest sistema presenta grans beneficis enfront del mètode tradicional de processament de llavors oleaginoses, basat en l'escalfament de la llavor i l'ús de dissolvents químics mitjançant plantes amb gran capacitat de producció. La premsada en fred és menys eficient des del punt de vista de l'extracció d'oli, però obté uns productes de molta més qualitat i rics en grasses insaturades, Omega 3, Vitamina E i antioxidants naturals.

La planta també té capacitat per processar altres tipus de llavors que no siguin la de colza, fet que contribueix a la minimització de risc perquè la mateixa maquinària podria permetre la producció d'altres productes segons els condicionants de mercat. El procés utilitzat per Rovioli no genera residus ni subproductes i d'aquesta manera la petjada mediambiental es redueix a pràcticament zero.

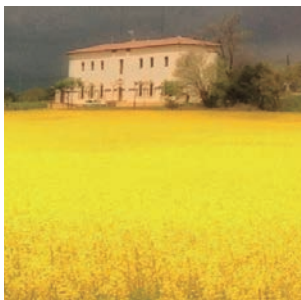
Una producció amb certificat ecològic

Rovioli és una empresa que va iniciar la

seva activitat a finals de l'any 2014, quan va construir la seva planta de premsatge en fred de llavors oleaginoses al municipi de Sagàs. La planta opera des del seu inici de manera ininterrompuda durant tot l'any, i gràcies a una ampliació feta l'any 2020 la capacitat de mòlta de l'explotació és d'unes 7.000 tones de colza anuals. El seu equip de direcció està encapçalat per cinc persones amb gran experiència en companyies de transformació agrària i en el mercat dels olis i les farines d'oleaginoses. Aquestes persones són Joan Solé, Jordi Rovira i Rovira, Jordi Rovira Prat, Teòfil Camí i Joan Ribera.

La producció de l'empresa està certificada pel Consell Català de la Producció Agrària

Ecològica. Actualment, elabora en exclusiva productes derivats de la colza Alt Oleica, varietat obtinguda per millora genètica no transgènica de molta qualitat, i també està explorant la possibilitat de treballar amb altres matèries primeres. En aquest sentit, Roviroli lidera el Grup Operatiu "TiO de Camp", on també participen la Universitat de Lleida i altres empreses catalanes amb l'objectiu d'estudiar i investigar les sortides del cultiu de camelina i dels productes derivats del seu premsatge en fred.





Nominació Agroindústria

Costa Concentrados Levantinos, SL Riudoms (Baix Camp)

Un nou model sostenible de fabricació d'orxata
www.costa.es

El model de producció tradicional, un sistema ineficient

L'empresa Costa Concentrados Levantinos, experts en l'elaboració d'orxata, han desenvolupat un nou mètode per obtenir orxata de manera més ecològica, econòmica i de gran qualitat. Amb aquest sistema, s'obté un producte final que manté tots els beneficis per a la salut de l'orxata convencional, dotada d'alts compostos d'Omega 6 i d'Omega 9, i suma les propietats de la pellofa de xufla, rica en compostos fenòlics.

El procés d'elaboració tradicional d'orxata està caracteritzat per tenir una despesa d'aigua potable molt elevada a l'hora de fer la neteja i la hidratació de la xufla, cosa que genera d'aquesta manera molts residus líquids que a la llarga poden tenir un gran impacte sobre el medi ambient.

Si bé la hidratació inicial de la xufla és un pas necessari per elaborar l'orxata, es fa servir molt d'aigua durant les rentades posteriors a la seva desinfecció, fetes amb hipoclorit sòdic per eliminar els possibles microorganismes. Els processos d'hidratació, rentades i trituració eliminen també tots els rastres de pellofes de xufla, en desapropiten les qualitats i augmenten els residus.

Un procés que estalvia aigua i afegeix noves propietats a l'orxata

Amb la voluntat d'elaborar una orxata de

xufla que sigui més sostenible envers el medi ambient i amb costos d'elaboració reduïts, Costa Concentrados Levantinos ha assolit els seus objectius gràcies a incorporar dos canvis essencials en el seu sistema de producció. En primer lloc, ha substituït el sistema de desinfecció químic per un de tèrmic que estalvia el 75% de l'aigua utilitzada en les primeres rentades. I, en segon lloc, ha incorporat un doble procés simultani de trituració i hidratació de la xufla sencera que permet incorporar els beneficis de la pellofa de xufla. Pel que fa a la resta de compostos, el resultat final té una qualitat nutricional pràcticament idèntica a la de l'orxata convencional, tal com ho demostren totes les anàlisis i els estudis realitzats.

Experts en l'elaboració de begudes d'origen vegetal

Costa Concentrados Levantinos és una empresa d'origen valencià, inicialment especialitzada en la producció i venda d'orxata, que va ser adquirida per l'empresari reusenc Joan J. Escoda i Miquel l'any 2002. Des d'aleshores, ha ampliat la seva producció a altres begudes com les anomenades llets vegetals, brous, nates i cremes de fruita seca. Gràcies a les seves instal·lacions d'última tecnologia a Riudoms, l'empresa ha pogut ampliar la seva producció i varietat de producte, i les seves marques registrades, AMANDÍN i COSTA, es troben disponibles

a grans supermercats i a botigues especialitzades. L'empresa utilitza un model d'envasament sostenible, amb cartró d'origen vegetal en un 75% i reciclable en un 88%.

L'empresa es caracteritza per una filosofia que va més enllà dels beneficis empresarials, i que cerca tenir una excel·lència que vagi lligada a una enorme sostenibilitat mediambiental. Per eliminar l'impacte negatiu en el seu entorn social, es duen a terme millores constants en

els seus processos artesanals gràcies a reduir o reaprofitar al màxim els seus residus. Amb la implementació d'un sistema basat en l'economia circular, Costa Concentrados Levantinos ha arribat a acords amb altres empreses i productors de la zona que aprofiten els subproductes generats en l'elaboració de begudes. Un exemple d'això són les granges properes a les instal·lacions de Riudoms que reutilitzen tots els residus procedents de cereals per alimentar el seu bestiar.





Candidatura a l'Agroindústria

Pinsos Sant Antoni, SA

Vic (Osona)

Detectar el nivell d'estrès de les truges per millorar-ne la salut i facilitar el procés de gestació
www.pinsos.com

Una tècnica coreana que utilitza el pèl d'animal

Pinsos Sant Antoni ha dut a terme un estudi per poder determinar el nivell d'estrès de les truges i millorar-ne les condicions durant l'embaràs. Aquesta anàlisi pionera, feta amb una tècnica forense desenvolupada pel Centre Tecnològic LEITAT, es basa en la detecció dels nivells de cortisol crònic en el pèl de la truja. Els resultats de l'estudi han permès extreure diverses conclusions que han suposat una millora en la salut dels animals i un increment del rendiment econòmic de les explotacions porcínes.

El cortisol és una hormona que s'allibera com a resposta a l'estrès. Si es genera en grans quantitats, pot tenir efectes molt nocius per a la salut. Mesurar-lo de manera totalment precisa és molt difícil, perquè molts mètodes per extreure els fluids necessaris per determinar el nivell de cortisol en l'organisme provoquen una situació d'estrès en el subjecte. Gràcies a una tècnica coreana que permet treure resultats fiables a partir de pèls, actualment és molt més fàcil fer estudis que generin un nivell d'estrès baix als animals.

Avaluar l'estrès causat al moment de l'alimentació

Les truges reproductores de genètica DanBreed són animals genèticament classificats per a tenir una gran fertilitat i un

nombre elevat de garrins, però molts cops pateixen problemes cardiorespiratoris que poden provocar complicacions severes i fins i tot la defunció de l'animal. Amb la intenció de minimitzar l'estrès crònic i afavorir unes millors condicions de vida, Pinsos Sant Antoni ha comprovat els nivells de cortisol en dos grups de truges que s'alimentaven de manera diferent. Els exemplars del primer grup s'alimentaven en gàbies individuals, mentre que els del segon vivien tots en el mateix espai i utilitzaven un subministrador de pinso amb caiguda lliure.

Els estudis han pogut determinar que el grup que s'alimentava de manera individual presentava molt menys estrès que el segon. Això és perquè la competitivitat a l'hora d'alimentar-se creava situacions que afavorien l'aparició d'estrès. Així es va poder determinar que suprimint aquest tipus d'alimentació es garantia un benestar molt major a l'animal.

L'estudi també ha permès extreure altres conclusions que ajudaran a maximitzar els guanys a les explotacions porcínes. Si es fa un bon maneig i cura del bestiar, les explotacions porcínes poden tenir la mateixa descendència amb un 10% menys de truges reproductores, fet que es tradueix en un estalvi econòmic en alimentació i manteniment. Alhora, és una mesura que afavoreix la preservació del medi ambient

perquè les emissions contaminants es reduïen també proporcionalment.

Una empresa de pinsos en contacte amb les explotacions porcines locals

Pinsos Sant Antoni, SA, és una empresa familiar que es dedica a la fabricació i comercialització de pinsos compostos i medicamentosos per a l'alimentació animal. Va ser fundada fa més de 50 anys, i va començar fabricant i distribuint saps de pinso. L'any 1973, van abandonar la seva seu al centre de Vic i van construir les seves instal·lacions actuals.

La política empresarial de Pinsos Sant Antoni ha intentat diferenciar-se a través de potenciar les

petites economies familiars de la zona d'Osona. Des de l'any 1997, l'empresa participa continuadament als premis Porc d'Or, premis a l'excel·lència en el sector porcí, on es valora la tasca en aquest sector. Actualment, treballen en el control dels nivells de nutrició porcina fent modelització de les granges i control amb tecnologia NIR de totes les entrades de primera matèria i pinsos. El seu estudi sobre l'estrès en les truges reproductores ja està comportant amplis beneficis econòmics a totes les explotacions que implementen els seus resultats.



Candidatura a l'Agroindústria **Basora Comercial 2, SL, La Trencadora** El Rourell (Alt Camp)

Avellanes locals processades amb maquinària antiga
<https://latrencadora.com/>

Rellançar la indústria avellanera catalana

La Trencadora és una marca registrada per l'empresa Basora Comercial, que apropa les millors varietats d'avellanes locals als consumidors d'arreu de Catalunya gràcies a l'ús d'una antiga màquina restaurada que aconseguix trencar les closques amb uns resultats extraordinaris.

Des de l'entrada a la Comunitat Econòmica Europea l'any 1986, les avellanes procedents de Turquia van inundar el mercat amb un producte amb preus molt baixos, fet que va crear una situació desoladora per als productors locals. Durant anys, els ajuts públics els van permetre sobreviure, però des dels anys 90 la superfície conreada d'avellanes a tot Catalunya s'ha reduït fins a un terç.

Una màquina trencadora centenària restaurada

L'ús de màquines trencadores modernes implica un cost econòmic enorme, perquè no només s'han de comprar sinó que la seva mida fa que la instal·lació de trencat sigui de grans dimensions, fet que requereix una considerable inversió en obres. A més, aquestes màquines estan pensades per a les varietats d'avellana més populars cultivades a llocs com ara Itàlia, Turquia o Oregon (EUA), i que tenen forma esfèrica. La varietat local, tanmateix, té una closca molt més difícil de trencar i la seva forma no és tan

esfèrica. Les úniques màquines que processen aquest producte de manera satisfactòria són les patentades pel reusenc Salvador Baldrich l'any 1920, època on el sector avellaner català estava en auge. Però aquesta maquinària fa temps que no es fabrica.

Basora Comercial, amb el seu afany d'aconseguir comercialitzar la varietat d'avellana local eliminant-ne la closca, va poder aconseguir apoderar-se d'una de les màquines ideades per Baldrich. Després d'un llarg procés de restauració artesanal, va substituir les corretges de tracció i afegir motors elèctrics que actualment permeten de fer variar la freqüència de velocitat segons la varietat processada. També aprofita el subproducte generat com a combustible per a l'aire calent que asseca el gra.

Una estratègia comercial adaptada als nous mercats

L'empresa de la família Basora comercialitza fruita seca a l'engròs des de la seva fundació l'any 1920 per Anton Basora Espanyol, principalment avellanes però també ametlles i garrofes. El negoci va poder subsistir durant molt de temps, però a partir de 2013 va començar a fer un viratge per poder-se adaptar als nous temps de manera òptima i competitiva.

Gràcies a l'ús de la maquinària antiga millorada i a la nova estratègia comercial

implementada definitivament l'any 2019, La Trencadora s'ha pogut establir com una de les principals marques locals d'avellanes, i es distribueix a tot el Camp de Tarragona i a molts llocs d'arreu de Catalunya. Bona part de l'èxit s'ha aconseguit gràcies a deixar de treballar amb distribuïdors externs. L'empresa porta alhora el producte i el missatge, i explica directament al client les varietats, gustos, maneres de menjar i la història que hi ha darrere del producte. La Trencadora es ven principalment com a *snack* de qualitat, amb un embalatge modern dissenyat per l'empresa Debonatina. La varietat comercialitzada és la coneguda

com a negreta, de gran qualitat, i inclou en l'envàs, fabricat per la mateixa empresa, la data del torrat.

Recentment, l'empresa ha creat una crema d'avellanes i cacau pròpia, i està treballant per poder crear una pasta d'avellana d'alta gamma que pugui servir per a gelaters d'arreu del territori. Des de l'any 2020, disposa també d'una botiga física a Calafell on es poden obtenir tots els seus productes.





Candidatura a l'Agroindústria Innoducky, SL, Mas Parés Brunyola (La Selva)

Mousse vegetal que combina la textura del paté amb l'humus
www.maspares.com

De l'ànec als cigrons, un canvi innovador

L'empresa Innoducky, especialitzada en l'elaboració i comercialització de productes derivats de l'ànec com ara paté o foie gras, ha decidit reinventar-se i donar lloc a tota una nova gamma de preparats d'origen vegetal que retenen l'essència dels productes habituals que la companyia distribueix sota la marca de Mas Parés.

Aquesta nova línia de producte, apta per a consumidors vegetarians, combina humus i mousse. La base del producte són els cigrons, com ho són del popular plat àrab, però la seva innovadora textura fa que sigui un producte totalment nou. D'aquesta manera, Mas Parés amplia el seu mercat cap a un nou públic cada cop més present, i ho fa de manera totalment sostenible i evitant l'ús de conservants i additius.

Un producte únic per a un mercat en auge

Aquest nou producte ha estat batejat amb el nom d'HummuSapiens, en referència a la nostra espècie. El joc de paraules ve de les característiques humanes com a éssers dotats de coneixement i intel·ligència, ja que HummuSapiens està pensat per a un públic conscient i preocupat per tenir una dieta sana amb aliments saludables i alhora únics.

Innoducky ha estat capaç de crear aquest nou producte gràcies a la seva tradició

com a fabricants de foie gras i paté. Ideat pel director d'Innovació i Desenvolupament de l'empresa, Jaume Juher, HummuSapiens aconsegueix tenir aquesta textura esponjosa mitjançant l'equilibri entre els diferents productes utilitzats durant el procés d'elaboració. I el resultat final no només és revolucionari per la seva textura, sinó també pels seus sabors únics. De moment, la companyia ofereix tres mousses vegetals per untar amb gustos de carxofa i tomàquet deshidratat, d'albergínia i de tòfona, i un d'aperitiu més espès amb gust de patata brava.

Tradicició reconeguda que s'adapta als temps de crisi

No és el primer cop que Mas Parés crea un producte innovador. La seva trajectòria de més de trenta anys en el sector de l'alimentació i els diversos premis que ha obtingut en aquest temps l'avalen. Alguns dels seus productes estrella, com l'anomenat Paté dels Faraons, no només ha estat guardonat a casa nostra, sinó que ha rebut també reconeixements de països com els Emirats Àrabs Units.

Aquest últim any, l'empresa s'ha vist afectada pels efectes de la pandèmia, fet que ha motivat la renovació cap a un mercat a l'alça que no consumeix productes d'origen animal. Malgrat les dificultats de sortir amb un nou producte després d'un

any on els ingressos han disminuït considerablement, Innoducky ha estat capaç de llançar HummuSapiens, amb molt bones valoracions per part dels primers consumidors. A hores d'ara, ja suposa prop del 15% de les vendes totals de la companyia,

i espera arribar a acords amb empreses de grans superfícies perquè venguin el producte a establiments de tot l'Estat espanyol.



Mas Parés





Candidatura a l'Agroindústria Agri-energia, SA, Farinera Coromina Banyoles (Pla de l'Estany)

Una nova farina de gran qualitat per a artesans del pa
www.farineracoromina.com

Ajudar a resorgir el sector de la fleca tradicional

Farinera Coromina, empresa que distribueix farina de gran qualitat per a artesans del pa, ha creat en col·laboració amb el col·lectiu de forners artesans Pasionarios una nova farina per a baguets fàcil de treballar i que ofereix una qualitat immillorable, anomenada Farina Passió.

Durant els últims 50 anys, hi ha hagut un descens de més de la meitat del consum de pa. El consum als forns de pa tradicionals ha disminuït enfront de l'increment de consum de pa congelat. Recentment, estem veient com el mercat s'ha atomitzat. D'una banda, hi ha una gran demanda de producte amb una qualitat i un preu molt baixos. D'altra banda, està sorgint un mercat més selecte que busca productes de gran qualitat i no té en compte els preus alts. És gràcies a aquest últim sector que la fleca tradicional està ressorgint, on una jove generació de forners artesans estan creant un nou model de negoci sostenible i diferencial, i la intenció de Farinera Coromina és subministrar-los farines d'alta gamma.

Pa artesà amb grans beneficis per a productors i clients

Farina Passió neix amb l'objectiu de facilitar la vida laboral dels forners, habitualment molt dura a causa de la nocturnitat del treball, i alhora poder oferir un produc-

te de màxima qualitat. Farinera Coromina aconsegueix aquest objectiu final gràcies a la selecció dels millors blats de proximitat, en aquest cas la varietat coneguda com a Basilio, escollida després d'anys d'estudi a un camp d'assaig situat al Pla de l'Estany. Aquest blat aconsegueix un gran nivell de proteïna, permet un volum de producció elevat i alhora és molt resistent a malalties. L'empresa també ha desenvolupat una manera per poder conservar el germen del blat, ric en proteïnes, fibres i greixos, però que s'extreu en el procés de mòlta i refinament dels grans per a fer la farina.

El producte final, dotat d'un característic color groguenc que la diferencia de les farines estàndard, aconsegueix que el pa tingui una crosta cruixent, ben caramel·litzada i molt duradora, i una molla de textura lleugerament greixosa i agradable. El seu gust i aroma profunds s'aconsegueixen de manera totalment natural sense usar cap additiu. Gràcies a la seva fàcil producció i a la superioritat del producte final respecte de la majoria de pans, en l'àmbit econòmic s'obtenen més beneficis per a totes les parts implicades en la producció i distribució.

Un negoci amb voluntat d'ajudar els forners

Farinera Coromina, creada l'any 1897, porta gairebé 125 anys sent una empresa familiar amb gran esperit d'innovació i millora

continua. Amb una filosofia basada en tres principis fonamentals, que són la qualitat, la salut i el respecte envers el medi ambient, la missió de l'empresa és facilitar la vida als forners, oferir el millor producte possible i aconsellar-los en el procés d'elaboració del pa. Dirigida des de l'any 2013 per Lluís Coromina Unzueta, l'empresa s'ha consolidat com una referència del sector.

L'empresa ofereix altres serveis, com l'assessorament als seus clients des de l'Obrador de

Can Turull, un dels referents actuals de la fleca artesanal. Més de 1.000 professionals del sector s'han pogut beneficiar dels coneixements en innovació i formació que ofereix aquesta iniciativa. Paral·lelament, la Fundació Lluís Coromina canalitza l'acció social del Grup Agri-Energia, especialitzat en l'ús d'energies renovables.



Candidatura a l'Agroindústria Fundació privada Mas Albornà Vilafranca del Penedès (Alt Penedès)

Paté de Gall del Penedès exclusiu i elaborat amb compromís social
www.masalborna.org

Elaborar embotits com a eina d'integració laboral

Mallart Artesans Xarcuters, iniciativa social de la Fundació Mas Albornà per a la integració de persones amb diversitat funcional al món de l'elaboració d'embotits, ha posat en marxa un projecte per crear productes nous i inèdits fets amb Gall del Penedès. Amb la intenció de generar un nou patrimoni gastronòmic al Penedès, l'empresa ja ha posat a la venda un paté rústic i un confit de gall elaborats artesanalment.

A tot Catalunya, els criadors de galls ja fa temps que cerquen trobar noves formes de consum. Aquesta au és un producte de molt bona qualitat que pateix una estacionalitat molt elevada, ja que la majoria de vendes es concentren per Nadal. A part, la creixent demanda entre gran part de la població de productes precuinats o altament elaborats també ha comportat un descens del consum tradicional de gall fresc. Al Penedès, hi ha una de les varietats més selectes de gall amb Indicació Geogràfica Protegida (IGP), el Gall del Penedès. La carn d'aquesta raça es caracteritza per la seva qualitat gustativa, el seu característic color rogenc i una textura sucosa, a part de ser rica en nutrients i baixa en greixos.

Nous productes derivats del Gall del Penedès

El projecte El Gall de Sempre a la Taula Com Mai va néixer quan el Consell Regulador de la IGP Gall del Penedès va signar un acord de col·laboració amb Mallart Artesans Xar-

cuters. L'empresa xarcutera, que posseïa les instal·lacions necessàries per poder elaborar productes derivats del gall, va posar-se en contacte amb la Fundació Àlicia, centre de recerca dedicat a la innovació tecnològica culinària, i després de rebre assessorament personalitzat va decidir elaborar dos nous productes exclusius. El primer és un paté rústic de gall de textura melosa, cuinat a la catalana, amb orellanes, panses i pinyons, i té un gust que remet als rostits de festa. El segon és un confit de gall, elaborat amb herbes aromàtiques i oli d'oliva verge extra.

Aquesta iniciativa té un vessant patrimonial molt important, ja que la creació de nous formats de consum que promocionen el Gall del Penedès permet la viabilitat i sostenibilitat econòmica dels criadors, fet que garanteix la supervivència de la raça i crea nous llocs de treball al territori. També cal tenir en compte el component social del projecte, que respon a la necessitat de donar oportunitats a col·lectius vulnerables i resposta a una demanda creixent per part de consumidors que volen obtenir productes amb un valor especial afegit.

Una iniciativa d'inclusió social per a gent amb diversitat funcional

La Fundació Mas Albornà és una entitat del Penedès sense ànim de lucre que treballa per millorar la qualitat de vida de persones amb diversitat funcional, trastorns mentals i risc d'exclusió social. Des de l'any 1969,

la Fundació ofereix diversos serveis com ara atenció assistencial, obtenció d'un lloc on viure, donar suport i acompanyament personalitzat i ajudar en la inserció laboral. Al llarg dels anys, ha rebut certificacions ISO en qualitat, medi ambient i salut laboral, i actualment té com a clients la majoria d'ajuntaments de la comarca.

La seva última iniciativa social ha estat el projecte de Mallart Artesans Xarcuters. La família Mallart ve d'una llarga tradició en l'elaboració d'embotits artesanals, però la persona que ha de ser el relleu generacional del negoci, l'Ernest, té una diversitat funcional intel·lectual que l'impedia continuar el llegat xarcuter familiar de la manera tradicional. Per superar aquesta si-

tuació, l'empresa va posar-se en contacte amb la Fundació Mas Albornà i es va reconvertir en una iniciativa social. Amb la inversió en nous equipaments i maquinària, la creació d'una nova imatge de marca i un nou equip i la redefinició de l'estratègia empresarial, es va iniciar una nova etapa que s'adapta a les necessitats de l'Ernest i manté la mateixa essència dels orígens i el sabor de la tradició. Actualment, l'empresa ven els productes a botigues pròpies i a grans cadenes de supermercat de la zona.





Candidatura a l'Agroindústria

Lo Vilot Farm Brewery, SCCL

Almacelles (Segrià)

Hard Seltzer catalana amb un alt contingut probiòtic
www.cervesalovilot.com

Una beguda alcohòlica que es produeix per primer cop al país

Hard Seltzer és un nou tipus de beguda que és en auge arreu del món. Es tracta d'una soda carbonatada amb una graduació alcohòlica d'entre quatre i cinc graus que s'acostuma a elaborar amb sucre fermentat, però que també es pot fer a partir d'altres aliments. La cooperativa Lo Vilot Farm Brewery produeix per primer cop aquest producte a Catalunya sota el nom Nuda Hard Seltzer amb unes característiques úniques que la diferenciaran de la resta de marques.

La particularitat d'aquesta nova varietat de hard seltzer rau en l'ús de llevat probiòtic com a base. Aquest factor permet que la beguda pugui ser consumida com a refresc o com a comprimit farmacèutic de probiòtics. També utilitza fruita ecològica per dotar la beguda de diversos gustos.

Els bacteris probiòtics, uns organismes amb molts beneficis

L'Organització Mundial de la Gastroenterologia ha certificat que el consum dels bacteris lactis coneguts com a probiòtics té un impacte positiu per al consumidor. Com a beguda probiòtica, Nuda Hard Seltzer ajuda a combatre i prevenir malalties intestinals, millorar la digestió, augmentar l'absorció de nutrients, fortificar el

sistema immunitari i impedir la proliferació de microorganismes patògens per a la salut. A part, aquesta beguda no té greixos ni carbohidrats gràcies a la fermentació completa de tots els sucres. Les poques calories que aporta el producte són totes derivades de l'alcohol produït de manera natural amb la fermentació del llevat probiòtic.

Nuda Hard Seltzer té la certificació de producte ecològic, ja que tots els seus ingredients són naturals i la beguda s'elabora de manera sostenible, sense tenir cap conservant o colorant artificial afegit. És un refresc apte per a celíacs, vegetarians i vegans pensat per a ser consumit per gent jove que vulgui alternatives a les begudes carbonatades i alcohòliques tradicionals. També espera obrir-se mercat entre consumidors de productes ecològics, naturals i probiòtics que cerquin aliments amb un toc innovador.

Una cooperativa cervesera sostenible

La cooperativa Lo Vilot Farm Brewery és la primera granja cervesera de Catalunya que va obtenir una certificació de producte totalment ecològic, i es troba entre les poques de tot el món que tenen aquest nivell de sostenibilitat. Ara, ha decidit expandir el seu mercat fabricant aquest refresc que es produeix per primera vegada al nostre país.

La nova beguda s'envasa en llaunes reciclables de 33 cc, fabricades a partir del material d'altres llaunes utilitzades. Aquests envasos són molt lleugers i amb poc volum, i estan dotats d'excel·lents propietats per conservar bé el producte. Nuda Hard Seltzer també es distribueix en barrils de 30 litres per a aquells

establiments que serveixen beguda a granel per als seus consumidors.





Candidatura a l'Agroindústria

Heretat Oller del Mas, SLU

Manresa (Bages)

Un celler que utilitza llevats autòctons per fabricar vins originals i ecològics
www.ollerdelmas.com

Identificar les propietats del llevat natural de tres varietats de raïm

Oller del Mas és un celler ecològic que recentment ha desenvolupat una nova tècnica de fermentació natural que utilitza llevats autòctons en comptes de llevats secs actius o comercials. D'aquesta manera, s'aconsegueix crear un vi molt singular fidel al seu terrer i amb gustos diferenciats i únics.

Amb la intenció d'avançar encara més en el procés d'elaboració de vi ecològic que l'empresa porta desenvolupant des de fa temps, Oller del Mas va dur a terme una investigació amb l'objectiu d'aïllar, identificar i saber les característiques dels llevats autòctons. Van fer una anàlisi de llevat fermentat espontàniament en tres varietats de raïm, picapoll blanc, picapoll negre i merlot. Gràcies a l'estudi dels resultats, l'empresa ha pogut desenvolupar un complex arbre genòmic, i actualment elabora vins més sofisticats amb l'ús dels llevats naturals que s'utilitzen per fer fermentacions inoculades ecològiques.

Una alternativa original i econòmica

Aquest sistema, juntament amb el treball que el celler duu a terme per obtenir la màxima qualitat del raïm, han permès a l'explotació vinícola tenir grans beneficis en molts àmbits diferents. Com que el llevat fermentat és de collita pròpia, això permet adaptar-lo molt millor al tipus de matriu del vi. Paràmetres com l'acidesa, el grau de

sucre o el pH del vi seran importants a l'hora d'escollir quins llevats utilitzar, i això es reflecteix en la qualitat final del producte. En l'àmbit econòmic, com que no s'ha d'adquirir llevat artificial, es redueixen els costos de compra i les necessitats de transport.

Aquest procés se suma a la llarga tradició d'Oller del Mas en l'elaboració ecològica de vi, que ha estat certificada pel Consell Català de Producció Agrària Ecològica (CCPAE). L'empresa no utilitza cap substància processada en cap moment de la producció, i no emprà herbicides ni pesticides gràcies a l'aplicació de tècniques com l'adobatge en verd i de compost orgànic. En els últims anys, s'ha consolidat com el celler amb emissions més baixes de carboni de tot Catalunya i el tercer de tot el món, amb 0,7 grams de CO₂ per litre.

Finca mil·lenària amb gran atractiu turístic

La finca de l'Oller del Mas està situada al bell mig de Catalunya, als peus de l'emblemàtica muntanya de Montserrat. El seu nucli principal és un castell del segle X completament rehabilitat, que des de l'any 964 ha albergat 36 generacions de la mateixa família fins a esdevenir l'actual celler. El castell està envoltat de 600 hectàrees de finca amb boscos, camps de cereal, oliveres, nogueres i 60 hectàrees de vinya ecològica que són la base de la limitadíssima

i exclusiva producció de vins Oller del Mas, que compten amb la Denominació d'Origen Pla de Bages.

L'empresa està fent una aposta per oferir una gran varietat d'experiències enoturístiques úniques. Actualment, ofereix sopars de verema al setembre, recorreguts per tota la finca amb tot terrenys o la possibilitat de practicar esports en un entorn de naturalesa i d'història. Les seves més de 20 experiències multisensorials, totes amb el vi com a gran protagonista, han fet que Oller del Mas hagi obtingut el premi de Millor Experiència Enoturística de Catalunya.

De cara al futur, l'empresa té pensat d'ampliar la seva oferta als visitants amb l'obertura d'un eco-hotel anomenat Les Cabanes de l'Oller, format per 30 bungalows sostenibles integrats a la vinya i al bosc. El projecte es completarà amb les inauguracions del restaurant gastronòmic Bages 964, el Centre Wellness Ànima i una hípica anomenada Oller del Mas Equestrian, pensada per atreure gent de totes les edats.





Candidatura a l'Agroindústria

Robert i Fills, SL, Can Robert Gavà (Baix Llobregat)

Productes lactis de proximitat a l'abast de tothom
www.canrobert.cat

Una fàbrica urbana ecològica al Baix Llobregat

Can Robert és una petita empresa familiar especialitzada en l'elaboració de productes lactis ecològics, entre els quals iogurts, llet fresca i formatge. Des de fa un any, tots els seus productes es poden comprar per Internet i l'empresa mateixa es dedica a distribuir-los arreu del territori català.

A causa de ser un negoci petit i de clara vocació artesanal, Can Robert ha prioritzat des de fa anys la qualitat per sobre de la quantitat i varietat en el producte, fet que permet als treballadors de l'empresa tenir-ne gran cura durant el procés d'elaboració. Tots els productes es fan amb llet de la granja històrica de Can Roger. Amb aquesta llet de proximitat i ecològica, Can Robert empra tècniques tradicionals per elaborar el seu producte final, totalment exempt de colorants, conservants o additius, i que té la certificació del Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE).

Noves tecnologies al servei de l'artesania i la sostenibilitat

Can Robert duu el respecte envers el medi ambient més enllà de la producció, i l'aplica també al sistema d'envasament. Tots els seus envasos són reciclables o reutilitzables, cosa que incentiva que els clients contribueixin a aquesta tasca mitjançant

iniciatives com regalar un iogurt a canvi de retornar 6 ampolles de vidre.

Aconseguir aquests estàndards de qualitat i sostenibilitat bo i mantenint l'essència artesanal que caracteritza Can Robert ha estat també possible gràcies a l'ús extensiu de plataformes digitals per promocionar el seu producte, cosa que ha fet ampliar enormement el seu mercat. Mitjançant un gran desplegament a xarxes socials com Instagram, Twitter, Facebook o fins i tot un canal de Youtube, i sobretot gràcies a la seva pàgina web que permet fer comandes des de casa, Can Robert no només ha resistit l'embat de la pandèmia, sinó que ha aconseguit fer arribar un producte fresc i de proximitat a una gran quantitat de particulars en un moment com ara aquest.

Un negoci familiar capaç de reinventar-se i ampliar el seu mercat

La idea d'elaborar i vendre productes lactis de manera artesanal va ser del mestre formatger Michàel Robert, qui, nascut a França i instal·lat a Catalunya fa trenta anys, va decidir convertir la seva vocació en un negoci amb ajuda dels seus fills. Paul Robert ajuda el seu pare en l'elaboració del producte, mentre que Laura Robert és qui gestiona les comandes i el contacte amb els clients.

Especialitzats inicialment en la fabricació i distribució de iogurts i llet per a Escoles

Bressol Municipals d'arreu del territori català, el tancament d'aquestes escoles durant la pandèmia de la COVID-19 va obligar l'empresa a reinventar-se. A través de Telegram, van contactar amb Productors Catalans, un grup de joves altruistes que van ajudar molts productors a arribar a compradors interessats gràcies a una roda solidària sense intermediaris. Can Robert va poder vendre així el seu excedent d'inventari, i l'èxit entre els nous consumidors els va animar a continuar produint i trobar noves maneres d'arribar al client.

Des d'aleshores, Can Robert ha començat a elaborar nous productes com el seu popular

formatge, batejat amb el nom de Petit Floquet, i pretenen ampliar encara més la seva oferta amb la producció de mantega, llet i iogurts descremats i xocolata desfeta.

Recentment, l'empresa també ha signat un conveni amb la Fundació Nou Xamfrà, especialitzada en la inserció laboral de persones amb diversitat funcional a empreses, per oferir-los pràctiques que els ajuden a tenir una primera experiència de treball.





Candidatura a l'Agroindústria

Er Obrador Deth Restilhè, SL Vielha e Mijaran (Val d'Aran)

Elaboració i venda de productes artesanals aranesos d'alta qualitat
www.restilhe.com

Tradicció i modernitat per oferir el millor producte

Er Obrador deth Restilhè és una empresa aranesa que produeix i distribueix elaborats carnis i altres aliments de gamma alta que combinen processos d'elaboració tradicionals amb mètodes de conservació moderns. Er Obrador ofereix un producte típicament de la Val d'Aran que ha estat produït utilitzant les millors matèries primeres, fusionant tradició i alta qualitat, i la seva intenció és poder elaborar tots aquests aliments sense l'ajuda d'intermediaris i controlar tots els passos de producció i venda directa.

Actualment, a la Val d'Aran hi ha moltes finques en desús que presenten les condicions ideals per conrear gran varietat de vegetals de bona qualitat. La intenció d'Er Obrador és elaborar un pla de lloguer a llarg termini de terres als particulars que posseeixen les finques i que permeti també una part del pagament en espècie. Amb l'obtenció d'aquestes terres, la voluntat del projecte és ampliar tant el seu volum de producció com la seva varietat d'oferta, ja que per obtenir la qualitat més alta del producte base cal que es cultivi en el lloc idoni i usant els mètodes específics que hi escaiguin millor.

Una iniciativa que reactivi el sector agrari aranès

A mesura que l'empresa vagi creixent i més finques produeixin per a Er Obrador,

la iniciativa comportarà una recuperació del sector primari de la zona que combati la desestacionalització de l'activitat econòmica i que faci valdre les varietats locals d'aliments d'origen animal o vegetal. També es contribuirà a la fixació de treballadors professionals a la zona, ja que la Val d'Aran és un territori molt castigat per la temporalitat de l'esquí, i es recuperaria el paisatge agrari que ha decaïgut en les últimes dècades.

El projecte també pretén usar les tècniques més sostenibles i respectuoses envers el medi ambient a cada una de les seves explotacions, i adoptar mètodes de cria i cultiu biodinàmics totalment naturals i sense tractaments preventius. Els vegetals es dividiran en dos grans grups, els cultius anuals, que ofereixen una rendibilitat alta i seran els primers a conrear-se, i els cultius a llarg termini, que es començaran a plantar un cop les finques i el terreny estiguin ben condicionats. De moment, les finques d'Er Obrador han demostrat ser productives, i el cost de produir ells mateixos la matèria primera d'alta qualitat els surt a més bon preu que comprant-les. Un dels punts clau del projecte és la recuperació i posada en valor de varietats locals i/o tradicionals, adaptades al clima i sòls de la comarca, per donar valor i potenciar el consum de les matèries produïdes. Actualment, compten amb tres varietats vegetals locals.

De restaurant a obrador

El projecte d'Er Obrador deth Restilhè neix de la mà de dos cosins de la família Sanllehy, Carlos Manuel i Marcel Elias Sanllehy. La idea del negoci prové del restaurant Eth Restilhè, propietat dels pares de Carlos Manuel. Des de feia anys, el restaurant es dedicava a produir els patés i llonganisses que servien als clients, i l'any 2007, sota la gerència de Carlos Manuel, es comencen a cultivar també la majoria de les matèries primeres vegetals que s'utilitzen al restaurant. És després de la incorporació de Marcel Elias quan comença a prendre forma la

idea d'expandir el negoci, amb la intenció de ser una empresa capaç d'autogestionar-se totalment bo i oferint la màxima qualitat.

Actualment, el restaurant ja ofereix gairebé tots els seus plats amb productes elaborats per Er Obrador, i han obert una botiga en línia que agrupa productors de tota la comarca amb un segell de garantia pròpia, la marca Gourmet Vall d'Aran. En el futur, es pretén obrir una botiga física que incorporarà un obrador de pastisseria i pans, una zona d'afinació de formatges i embotits i una cafeteria amb productes de la marca gourmet.



Eth Restilhè





Premi Jove Emprenedor/a Innovador/a

Groots Hydroponics, SL

Barberà del Vallès (Vallès Occidental)

Una empresa que aposta per l'agricultura vertical com a model de futur
www.groots.eco

Més capacitat de cultiu en menys espai

L'empresa Groots es dedica a elaborar i comercialitzar aliments sostenibles, locals i saludables gràcies al desenvolupament d'una tecnologia de producció agrícola que permet cultivar a qualsevol lloc i en qualsevol moment de l'any. Es basa en el cultiu de vegetals a prestatgeries situades a torres modulars, l'anomenada agricultura vertical, que optimitza l'ús de l'espai i maximitza la qualitat de les plantes.

Groots utilitza un sistema d'hidroponia, que consisteix a recircular una solució d'aigua i nutrients en un circuit tancat que permet un estalvi del 90% d'aigua respecte de l'agricultura tradicional. Actualment, produeixen més de 25 varietats d'hortalisses durant tot l'any de manera ininterrompuda, i gràcies al sistema d'agricultura vertical el producte es pot distribuir als centres de consum el dia de la collita mateix.

Grans beneficis per al medi ambient

El sistema de producció de l'empresa té molts beneficis per al medi ambient. La recirculació de l'aigua i dels nutrients evita la contaminació per nitrogen al sòl i a les fonts hídriques, i l'extensió de terres de cultiu es redueix considerablement a causa d'utilitzar menys terra per conrear més. Groots també evita l'ús de pesticides i produeix la seva energia amb fonts

renovables que redueixen les emissions de gasos amb efecte d'hivernacle a pràcticament zero.

Per promoure l'agricultura vertical entre els consumidors, Groots ha muntat petites granges verticals dins de supermercats, cadascuna amb una capacitat de cultivar 100 plantes a la vegada. D'aquesta manera, els clients comproven de primera mà la sostenibilitat del projecte i poden adquirir productes totalment frescos.

Un negoci jove amb gran capacitat d'innovar

Groots va ser fundada l'any 2018 per tres joves de Barcelona que cercaven maneres més sostenibles i eficients de conrear hortalisses. Des d'un inici, Groots va apostar per crear un mètode que permeti produir aliments de manera eficient, maximitzar la producció i minimitzar l'impacte mediambiental. Amb la realització de diverses proves i dissenys durant els primers mesos, Groots va poder desenvolupar el seu sistema d'agricultura vertical i construir la seva primera granja, un espai de 50 m² amb tres fileres de dotze torres de cultiu fetes mitjançant la impressió 3D.

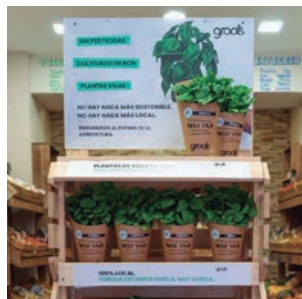
Actualment, Groots opera des de la granja d'agricultura vertical més gran de l'Estat espanyol situada a Barberà del Vallès

amb una àrea de 400 m² i capaç de produir fins a 116 tones d'hortalisses l'any. Tot i que encara es troba funcionant a un 50% de la seva capacitat, l'empresa espera poder anar augmentant el volum de producció aviat. L'impacte de la COVID-19 va reduir la facturació de la companyia, però l'empresa va variar el seu model cap al sector de venda al detall i ha aconseguit resistir l'impacte de la pandèmia.

Groots també s'ha especialitzat a tenir un impacte social molt positiu. L'empresa col·

labora i ofereix suport tècnic setmanal als treballadors amb diversitat funcional intel·lectual que, gràcies a l'Institut Municipal de Persones amb Discapacitat, treballen en la gestió de 5 horts urbans. A part, Groots contracta i forma Menors Estrangers No Acompanyats amb la col·laboració de la cooperativa EDUVIC.







Nominació

Jove Emprenedor/a Innovador/a

Emma Viñas Sarria, El Turó de les Nou Cabres Matadepera (Vallès Occidental)

Formatgeria mòbil i un ramat de cabres que fa tasques de prevenció forestal

Una iniciativa amb diverses fonts d'ingressos

El Turó de les Nou Cabres és un projecte nascut de la mà de la jove emprenedora Emma Viñas que engloba diverses branques, totes derivades de la funció d'un ramat de 500 cabres i ovelles que pasturen al Vallès Occidental. El bestiar fa tasques de silvopastura, que nodreix els animals mentre efectuen tasques de manteniment de franges perimetrals contra incendis forestals, i alhora produeix aliments com la seva carn o llet i derivats com el formatge, que es venen directament al consumidor de proximitat.

Entre els mesos de setembre i març, el ramat pastura camps, franges i perímetres de la ciutat de Terrassa, i la resta de l'any les cabres i ovelles s'instal·len a la zona del Parc Natural de Sant Llorenç del Munt i Serra de l'Obac, al municipi de Matadepera. La pujada al Parc no es realitza mitjançant transport, sinó que s'efectua a peu, com es feia ancestralment i sense contaminar.

Un exemple d'economia circular

La silvopastura és una tècnica totalment sostenible envers el medi ambient que protegeix els boscos i les franges de protecció perimetral d'incendis gràcies a l'ús de ramats de bestiar. D'aquesta manera, s'aconsegueix mantenir el sotabosc i minimitzar el risc d'incendi utilitzant només ani-

mals, i permet als pastors aprofitar el servei que ofereixen per alimentar el seu ramat. En el cas de la iniciativa d'Emma Viñas, el procés de simbiosi és encara més gran, ja que s'aprofiten els fems de les cabres i ovelles per fertilitzar les terres on després mengen, cosa que evita generar cap residu.

L'altra font d'ingressos del projecte, la venda d'aliments derivats dels animals, també es fa de manera ecològica i mitjançant la venda de proximitat. La carn, tallada i envasada a l'escorxador, és distribuïda directament al consumidor final. En el cas de la llet i el formatge, s'elaboren de manera artesanal en una instal·lació mòbil integrada per dos contenidors reciclats i reformats segons la normativa sanitària, que operen com a obrador i com a cambra de maduració. Els productes lactis elaborats es distribueixen a particulars i també a algunes botigues i restaurants del territori català. Els residus resultants de l'elaboració de formatge són utilitzats com a fertilitzant de camps i cultius.

La passió pel camp, motor del projecte

Aquest projecte va néixer l'any 2018, quan la barcelonina Emma Viñas, que ja s'havia instal·lat a una casa del Vallès Occidental amb un hort i gallines mentre treballava a un hospital de Terrassa, va decidir agafar-se una excedència i incorporar-se com a agricultora. El Turó de les Nou Cabres va

començar amb la compra de 300 caps de bestiar i l'obtenció d'un contracte amb una Agrupació de Defensa Forestal per fer tasques de silvicultura, i ha anat creixent des d'aleshores. L'any passat, gràcies al finançament mitjançant la plataforma Verkami i la col·laboració econòmica de la Fundació Sant Galderic, la iniciativa va començar a elaborar formatge propi de pasta àcida anomenat Montcau, un altre també de pasta àcida però cendrat i farcit d'olivada anomenat l'Obac, i mató.

La intenció a curt termini és que El Turó de les Nou Cabres pugui dur a terme el projecte dins d'una masia totalment autosostenible, dotada d'un sistema de plaques solars, sales de muntir, tancs de fred i formatgeria. Així, tots els productes serien 100% ecològics amb un impacte zero d'emissions de CO₂.



Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a **Francesc Bonilla Pons, TeneBIO** Begur (Baix Empordà)

Cria d'insectes que consumeixen residus orgànics per generar pinso per a alimentació animal

Un sistema sostenible de reciclatge de matèria orgànica

L'empresa TeneBIO ha començat a desenvolupar una planta de cria i processament d'insectes que generaran pinso 100% sostenible gràcies a l'absorció de residus orgànics. Aquesta iniciativa pretén fer viable una alternativa que substitueixi la gestió tradicional de la fracció orgànica i permeti obtenir un nou producte útil per a l'alimentació en ramaderia.

En l'última dècada, les institucions han procurat donar sortides sostenibles a la gestió de les deixalles orgàniques, que fa anys no es reutilitzaven i avui serveixen com a fertilitzants o combustibles. D'altra banda, estudis defensen que d'aquí a 30 anys no hi haurà prou recursos per poder alimentar tota la població mundial. Per revertir aquesta situació, és prioritari trobar noves fonts d'obtenció de proteïna que siguin sostenibles, i més encara si deriven del processament dels residus generats a les grans ciutats i poblacions. Una de les solucions podria ser la cria d'insectes, uns animals molt estigmatitzats a casa nostra que posseeixen molts nutrients.

Un projecte d'economia circular amb altres productors de la zona

L'objectiu principal del projecte de Tene-

BIO, anomenat *Waste To Feed*, és poder obtenir proteïna animal d'alta qualitat per fabricar pinso per a alimentació de bestiar gràcies a la cria d'insectes de les varietats *Hermetia illuscens* i *Tenebrio molitor*. Amb l'aprofitament de l'excedent de matèria orgànica residual de les cooperatives agrícoles de Girona o de la fracció orgànica dels municipis de la zona, els insectes podran ser alimentats per posteriorment produir farina proteica d'alt valor nutricional i olis poliinsaturats. Aquest sistema amb baixa empremta ecològica ajudarà també a crear xarxes d'economia circular al territori, reforçar el teixit agroramader i potenciar el consum de productes reciclats entre els diferents sectors.

La granja també durà a terme projectes de formació i divulgació per a centres educatius i escoles agràries. L'objectiu és donar a conèixer els beneficis dels insectes com a font de nutrients i mostrar la sostenibilitat d'aquest sistema de producció. També pretén activar importants línies d'investigació, desenvolupament i innovació de la mà de centres consolidats, amb la intenció d'estudiar l'empremta de carboni generada durant el procés d'obtenció de proteïnes i determinar si el producte final pot tenir nous usos encara no trobats.

Una nova iniciativa amb molt de futur

Francesc Bonilla Pons va fundar TeneBIO a finals de l'any 2020, i actualment està construint la segona granja d'insectes que hi ha a Catalunya amb capacitat de processar els residus que pot generar una població de la mida de Figueres. Tot i estar en la seva fase inicial, l'empresa ha establert una col·laboració amb EcoinsectSF, companyia dedicada a la consultoria i legalització de granges d'insectes, i forma part de l'associació Aproinsecta, que treballa per a la promoció, innovació i desenvolupament de l'entomocultura.

Gràcies a la seva formació com a veterinari per a animals de granja, el CEO i fundador de la companyia té una llarga experiència en el sector ramader. El seu projecte ja ha començat a signar convenis amb explotacions de la zona per poder rebre els seus residus i, a canvi, retornar el pinso que servirà d'aliment per al bestiar.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Vertical Fields, SL, Brotalic

Molins de Rei (Baix Llobregat)

Producció i venda de microbrots al detall i al món de la restauració
www.brotalic.com

Els microbrots, un aliment amb moltes propietats

Brotalic és una empresa que es dedica a la producció de microbrots per vendre'ls tant al sector de la restauració com al mercat al detall. Aquests vegetals són plantes joves collides al cap d'uns 10 o 15 dies de creixement que tenen un sabor intens i un alt contingut nutricional. Tradicionalment, s'han usat exclusivament al món de l'hostaleria i de la restauració, i no es podien trobar als comerços per a la venda a la menuda. Brotalic pretén donar noves sortides als microbrots i afavorir-ne la popularització entre els consumidors.

Consumir microbrots té molts beneficis, i és per això que representen una oportunitat de mercat amb molt futur si es comercialitzen amb un embalatge actual i atractiu. Nombrosos estudis consideren els microbrots un superaliment gràcies a la seva alta densitat nutricional. Per posar un exemple, amb la mateixa quantitat d'ingesta d'un microbrot de bròquil i d'un bròquil madur, l'aportació nutricional del microbrot és fins a 40 vegades més alta. En concret, els microbrots són rics en vitamines C, E, L, luteïna i betacarotè. Alhora, són vegetals molt tendres amb un sabor intens que recorda al de la planta madura.

Un sistema de cultiu eficient i ecològic

Brotalic va decidir començar a cultivar microbrots a una nau industrial de Molins de Rei. Gràcies a un innovador sistema de cultiu vertical, l'empresa pot produir una gran quantitat d'aliments sense fer ús de terra ni de grans extensions de conreus. El cultiu disposa d'un sistema de reg hidropònic recirculant, de manera que tota l'aigua que les plantes no absorbeixen quan es reguen retorna al dipòsit central i es pot reutilitzar posteriorment.

D'aquesta manera, s'aconsegueix utilitzar només l'aigua que les plantes necessiten. Diversos estudis han situat aquest estalvi entre un 90% i 95% respecte del cultiu en terra. Addicionalment, s'aconsegueix un estalvi major gràcies a un equip de deshumidificació que converteix l'excés d'humiditat de la nau en aigua que s'emmagatzema als dipòsits de reg.

Els microbrots es cultiven a l'interior per evitar que estiguin exposats a insectes i altres plagues, cosa que permet un estalvi de pesticides. Les plantes no necessiten la llum del sol, ja que obtenen tota l'energia lumínica gràcies a una instal·lació de tecnologia LED. Per evitar que hi pugui haver contaminació a l'aigua, s'aplica

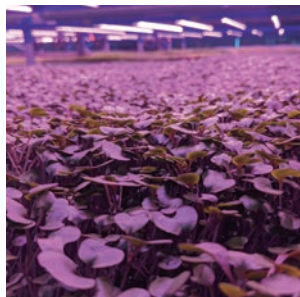
llum ultraviolada i ozó. D'aquesta manera, tota l'explotació està exempta de productes químics i es garanteix la seguretat laboral dels treballadors, la salut de les plantes i la seguretat alimentària dels consumidors finals de microbrots, i s'ajuda a preservar el medi ambient.

Una empresa especialitzada en un producte inusual

Brotalic va començar la seva producció de microbrots l'any 2018. Actualment, l'empresa comercialitza microbrots a establiments arreu de Catalunya com ara botigues ecològiques, fruiteries i mercats, i també s'ha posicionat com un proveïdor de referència per al sector de l'hostaleria i la restauració, ja sigui a través de la venda directa com de la venda majorista a Mercabarna. Gràcies al gran èxit que ha tingut, l'empresa ha desenvolupat uns formats adaptats a les grans superfícies i els microbrots ja es poden trobar a diversos supermercats.

Entre els productes estrella de la companyia, destaquen les tres mesclades temàtiques de microbrots que donen un ventall complet de gustos i colors: mescla mediterrània, que porta bròquil, rave vermell i mostassa; la italiana, que conté Kale negra, col llombarda i ruca, i l'asiàtica, formada per bleda xinesa (pak choi), mizuna i rave blanc (daikon).

Amb la voluntat de continuar reduint emissions i de vetllar pel futur de l'entorn, l'empresa està començant a plantejar projectes que permetin la instal·lació de panells solars a la coberta de la nau. D'aquesta manera, es podria arribar a l'autosuficiència energètica amb l'ús de renovables. Avui, la distribució de mercaderies es realitza mitjançant una furgoneta frigorífica elèctrica que permet optimitzar el quilometratge i generar zero emissions.



Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a **Green in Blue Consulting, SLU** Vilassar de Mar (Maresme)

La granja aquapònica més gran de Catalunya
www.greeninblue.es

Un sistema mixt de cria de peixos i cultiu de plantes

Green in Blue és una consultoria que es dedica a assessorar sobre aquaponia, una tecnologia que combina de manera eficient i sostenible el cultiu de plantes sense terra i la cria de peixos en un mateix sistema. Després de provar els seus sistemes propis a petita escala, l'empresa es disposa a construir la primera granja aquapònica de la província de Barcelona, anomenada Granja Blava. Actualment, s'està construint a un hivernacle reformat de 1.250 m² a Vilassar de Mar, i serà l'explotació més gran d'aquestes característiques de tot Catalunya.

La instal·lació estarà dotada de 4 sistemes aquapònics, cadascun amb capacitat de produir fins a 60.000 vegetals i 175 kg de peix a l'any. Les seves grans dimensions permetran a Green In Blue testar a escala comercial tots els seus sistemes de producció i poder optimitzar-los. D'aquesta manera, el disseny d'aquests mòduls es podrà exportar a altres llocs gràcies a la seva alta adaptabilitat.

Gran estalvi d'aigua i fertilitzants

Gràcies al seu sistema d'economia circular, l'aquaponia és una tècnica que presenta grans avantatges respecte de la producció de peixos convencional i de cultiu de vegetals sense terra. Les restes

de menjar i deixalles generades pels peixos es filtren i es transformen en fertilitzant que és absorbit pels vegetals. Això redueix la taxa de recanvi de l'aigua en gairebé un 95% del que es fa servir habitualment en explotacions de peix. També s'elimina la necessitat de tenir un sòl fèrtil i l'ús de fertilitzants químics per als vegetals, ja que s'obtenen de manera biològica.

La Granja Blava estarà dotada de generadors d'energia renovable que seran l'única font d'alimentació dels seus sistemes, i vendrà tot el producte a locals i restaurants de la zona. D'aquesta manera, l'empresa pretén reduir al mínim l'impacte sobre el medi ambient de la seva producció, que es durà terme durant tot l'any gràcies a l'ús d'hivernacles. L'alta productivitat ajudarà el negoci a tenir una rendibilitat econòmica molt alta.

Una consultora d'un sector pioner

Green In Blue es va constituir a inicis de l'any 2019 gràcies a l'aprenentatge que Loïc Le Goueff, CEO i fundador de l'empresa, havia obtingut quan va treballar en el projecte Aquapioneers. Des dels seus inicis, la companyia ha dut a terme 7 projectes de consultoria i ha dissenyat 5 sistemes d'aquaponia. També produeix i ven els cultius generats a les seves instal·lacions al sector de la restauració i hostaleria. El gran projecte de futur de la companyia

és Granja Blava, que preveu començar a produir esturió i hortalisses de fulla verda en breu. També s'espera poder cultivar plantes aromàtiques, que es lliuraran encara vives i amb arrel a diversos restaurants i botigues alimentàries a tota l'àrea de Barcelona.





Candidatura Jove Emprenedor/a Innovador/a

Sòl Ben Moll, SCP

Cabrera de Mar (Maresme)

Cistelles de verdura ecològica i de temporada mitjançant subscripció virtual
www.solbenmoll.com

Un sistema en línia amb molts beneficis

Sòl Ben Moll és una empresa que es dedica a la producció i distribució de verdures ecològiques. Per poder gestionar la informació de les comandes, l'empresa ha dissenyat un nou sistema virtual que presenta molts avantatges tant per als productors com per als consumidors. Aquesta eina permet a l'usuari programar la seva comanda en un calendari virtual i facilita els agricultors poder planificar les collites satisfactòriament.

L'empresa utilitza un sistema de venda basat a oferir cistelles tancades d'hortalisses de temporada que poden ser de mida petita, mitjana o gran. Prèviament, per poder encarregar una comanda es feia per correu electrònic o *Whatsapp*. Això suposava haver de crear fulls de càlculs amb tota la informació i s'arribava a perdre un dia sencer de feina al mes.

Ahora, si reps moltes comandes per canals diferents, és més fàcil passar-ne un per alt i no poder satisfer les demandes dels consumidors. És per aquest motiu que l'empresa va decidir desenvolupar una nova aplicació que ha permès organitzar totes les comandes automàticament i de manera molt més àgil i còmoda.

Una subscripció que permet modificacions i flexibilitat

La nova eina per encarregar cistelles està disponible a la pàgina web de l'empresa i es basa en un sistema de lliurament setmanal de les comandes. L'usuari pot programar quina mida de cistella vol, si hi vol afegir extres, i la periodicitat amb què vol rebre-les. La plataforma també permet que l'usuari pugui visualitzar les seves comandes a un calendari setmanal i fins i tot fer-hi modificacions. Si, per exemple, un usuari volgués cancel·lar la comanda a una setmana en concret, l'aplicació permet fer-ho sense modificar la resta de comandes.

Aquest sistema innovador, que funciona com si fos una subscripció molt flexible als productes de Sòl Ben Moll, permet una organització molt més efectiva del negoci. Que una persona compri regularment durant un any sencer i no en dies puntuals ajuda a planificar molt millor les plantacions, calcular millor les quantitats que s'hauran de produir, desaprofitar molt menys menjar i donar una gran estabilitat al projecte. Amb aquestes subscripcions, s'aconsegueix que el consumidor sigui coresponsable del projecte i faci una aposta clara per aquest model de consum ecològic i de proximitat.

Adaptar un antic negoci als nous temps

Sòl Ben Moll es va crear l'any 2020 arran de la pandèmia de la COVID-19. Els seus dos fundadors, Nico i Joel, havien perdut la feina per culpa de la crisi i van decidir apostar pel món de l'agricultura sostenible. Tots dos van adquirir el negoci Tres Quarteres, que cultivava vegetals i els distribuïa a clients de proximitat a l'àrea de Barcelona. A través del traspàs, també van obtenir una cartera de 100 clients i d'aquesta manera el negoci va poder engegar sobre les bases de l'anterior.

L'empresa està intentant atreure nous consumidors i reforçar la implicació dels seus clients actuals, que l'empresa anomena cistellaires. Els dos socis del projecte han rebut la subvenció de garantia juvenil, que els permetrà continuar creixent en el futur.





PREMI RURALAPPS





Premi

Professional del Sector

HortaGest

Gerard Pibernat Piferrer

<https://hortagest.cat>



Descarrega l'app

Programari especialitzat en gestió hortícola

HortaGest és una aplicació especialitzada en gestió hortícola, dissenyada per a fer més eficient els resultats de l'explotació.

L'app ha estat pensada específicament per a agricultors/es, productors/es, tècnics/ques i empreses del sector de l'horticultura que busquen una manera ràpida i efectiva de gestionar qualsevol procés de la seva producció.

HortaGest permet integrar qualsevol necessitat de l'horticultor/a: comptabilitat, gestió de comandes, quadern de camp, botiga virtual, gestió de recursos humans i tasques i sistemes de pagament de clients, entre d'altres.

Permet gestionar des de qualsevol dispositiu informàtic tots els processos de producció i gestió del negoci.

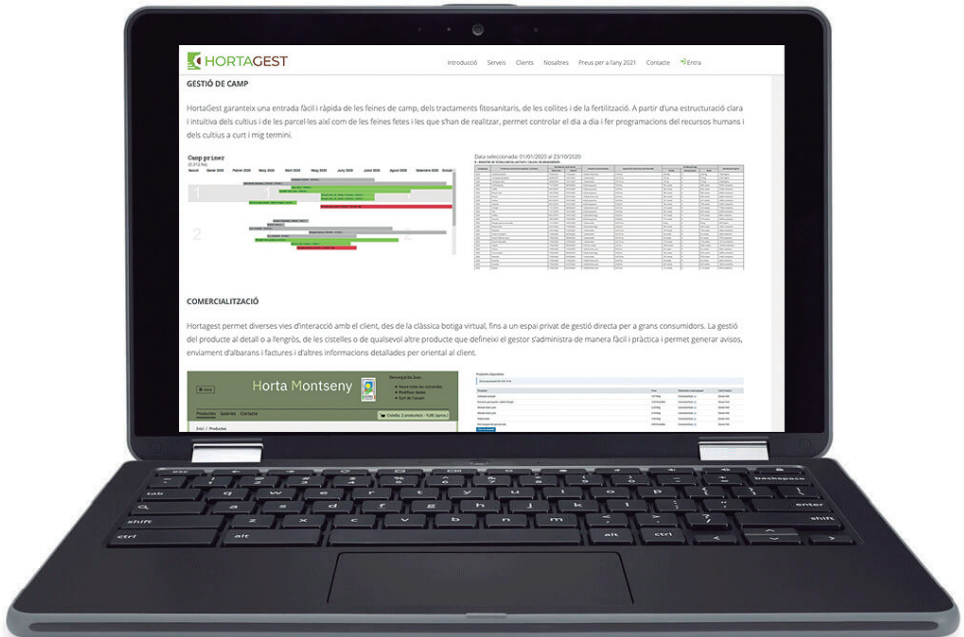
L'objectiu de l'app és assolir una major agilitat en la gestió dels tràmits de l'agricultor/a en qualsevol aspecte vinculat amb l'administració de l'empresa agrària.

Benefici per al sector de l'horta

L'app permet una major interoperabilitat entre agricultor/a i administració, agilitat en tràmits (quadern d'explotació), control i seguiment de costos, eficiència en els processos de facturació i comptabilitat i millor interlocució amb clients a partir de la botiga virtual i l'espai privat.

Per tant, millora tots els aspectes relacionats amb la gestió de camp (feines, tractaments, collites i programacions), amb la comercialització (de la botiga virtual a la gestió directa amb grans consumidors) i amb la comptabilitat de l'empresa (gestió de la facturació, control d'ingressos i costos, interacció amb els bancs i gestió àgil de clients i proveïdors).

HORTAGEST




Nominació
Professional del Sector

Anawin360

Terra Alta Consultoria TIC, SL

<https://www.tacticterraalta.com/anawin360>



Gestió agrícola especialitzada en viticultura

AnaWin360 està pensada per optimitzar la gestió integral dels cellers, des de la viticultura fins a la gestió amb el consell regulador.

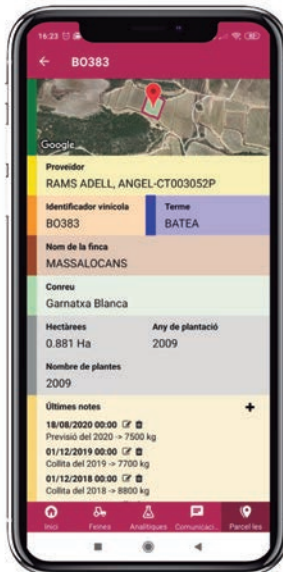
És una app que integra funcionalitats sobre el mapa i a través de l'aplicació mòbil de control sanitari de la vinya, de planificació i d'organització de la collita, quadern de camp i control de feines, informació històrica sobre les despeses i inversions als conreus, els tractaments fitosanitaris, els adobs i els recursos dedicats cada campanya, i també eines de traçabilitat i gestió administrativa amb el consell regulador, tot integrat amb una capa GIS i els codis del Registre Víticola de Catalunya.

Aquesta app és una solució per a una sèrie de necessitats molt específiques que tenen els cellers com ara la gestió administrativa amb el consell regulador, i els permet gestionar la traçabilitat de manera eficient, des de l'inici de la verema fins a la qualificació del producte.

Beneficis per als cellers i el consell regulador

És un producte vertical específic per a cellers, que en una sola app poden gestionar necessitats com ara la producció de raïm i de vi i la gestió amb el consell regulador, a la vegada que integra funcions de navegació GIS per fer més eficient la feina del personal tècnic.

L'app integra diferents processos amb els avantatges de la digitalització: dada única, optimització de processos, minimització d'errors, millor analítica...



Candidatura Professional del Sector

CuniFacc

Federació d'Associacions de Cunicultors de Catalunya

<https://cunicultors.cat>



Descarrega l'app

App per optimitzar la producció cunícola

CuniFacc neix de la necessitat d'optimitzar la producció a partir de l'anàlisi de dades productives i disposar d'una eina de gestió i avaluació constants de l'activitat per millorar la competitivitat de les explotacions cunícoles, on el cicle és extremadament ràpid i on un retard en l'anàlisi de resultats pot produir pèrdues importants.

L'aplicació permet tenir una visió global del cicle productiu mitjançant dos blocs: la gestió tècnica de l'explotació i els llibres de registres de la granja (llibre de visites, registre de tractaments veterinaris, pinsos, productes medicamentosos, neteges, fitosanitaris, biocides, malalties animals, baixes...).

Tots els registres es poden introduir in situ a l'explotació a través del mòbil, una tauleta o un ordinador de manera directa.

L'aplicació permet fer el seguiment de la gestió tècnica de l'explotació amb els índexs obtinguts, com ara el nombre de conills nascuts vius per part o els quilos produïts per inseminació. Aquests índexs permeten comparar l'evolució dels diferents lots de producció i també poder-los comparar amb la mitjana de la resta de productors que utilitzen l'aplicació.

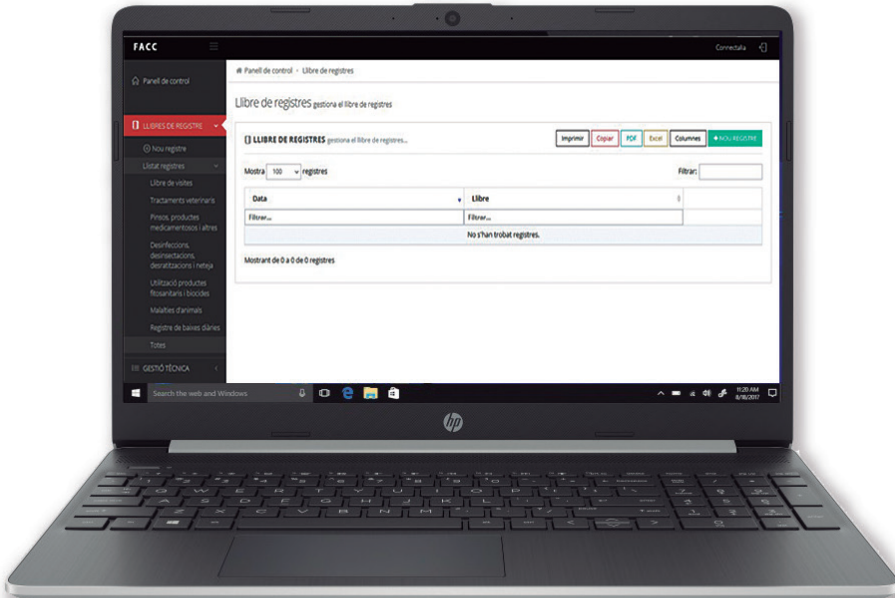
Benefici per al cunicultor i per al sector cunícola

Els/les productors/es estalvien temps, ja que sempre tenen l'aplicació disponible per fer les anotacions directament als registres definitius.

Els registres, a part de servir per complir les obligacions legals, poden ser molt útils per valorar paràmetres productius, sanitaris, legals, de benestar animal...

La facilitat a l'hora d'entrar les dades fa que la tasca de fer els registres sigui menys feixuga i la integració en l'aplicació mateixa de la part de gestió tècnica de la granja fa que sigui una eina molt potent per prendre decisions constants per millorar en producció i rendiments.

Quan l'aplicació estigui implantada a la majoria de les granges de producció de conill, serà una millora molt important per a tot el sector i podria servir d'exemple a altres sectors productius.



Candidatura Professional del Sector

Trubalu

Albert Carnicé Cabrero

<https://www.trubalu.com>



Descarrega per iOS

Descarrega per Android

La xarxa professional per comercialitzar fruita i verdura

Aplicació que connecta els professionals de la producció i distribució de fruita i verdura perquè cerquin i ofereixin els productes que volen comercialitzar.

Trubalu permet navegar entre els anuncis més pròxims, utilitzar filtres per definir bé la cerca i trobar el producte i la varietat adequats. Es pot negociar l'operació sense sortir de l'app mitjançant el xat.

El model de subscripció gratuït permet publicar anuncis. Amb el model de subscripció bàsic, es pot publicar i veure tots els anuncis. Els usuaris premium poden dissenyar cerques i avisos personalitzats i tenen accés anticipat als anuncis.

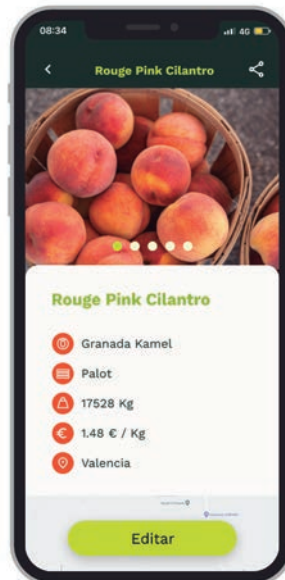
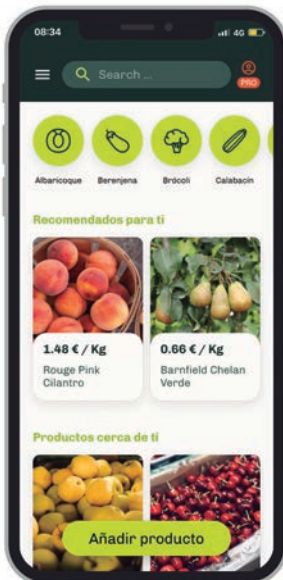
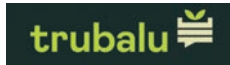
Avantatges per a l'agricultor/a, envasador/a, agent i majorista

En general, representa un estalvi en hores de viatges, comissions i operacions fallides. L'agricultor/a pot decidir què fer amb la seva fruita o verdura anunciant la seva collita i trobar un/a comprador/a interessat/ada. Pot definir les ubicacions de les seves finques, productes, varietats, calibres i qualitats i oferir la fruita a l'arbre o en caixes de camp, palots...

L'envasador/a de fruita o verdura pot vendre estocs o varietats que no estan destinades als clients habituals i que necessita vendre ràpid.

Els agents poden estar informats de tot, mantenir-se en contacte amb tots els proveïdors i clients, veure els productes que s'ofereixen i conèixer-ne l'estat i la qualitat. Aporta valor afegit a les operacions estant a l'última de tot el que s'ofereix.

El/la majorista pot utilitzar l'app per vendre el producte, ja que està dissenyada del començament al final per adaptar-se a les necessitats del comerç de fruita i verdura. Hom pot enviar invitacions als clients perquè s'uneixin a Trubalu i utilitzar l'app per crear un aparador digital propi.



Candidatura Professional del Sector

RawData

Raw Data, SL

<https://agrawdata.com/es/reconocimiento-facial-agricultura/>



Descarrega l'app

Control horari amb reconeixement facial

L'aplicació és una solució per a tècnics/ques de recursos humans. Permet el control del personal amb reconeixement facial sense aparells especials, només amb la utilització d'un mòbil. Estalvia fins a dues hores diàries en el control horari i de presència i mesura la productivitat.

L'aplicació aporta seguretat en la identificació del treballador i la digitalització de dades des del camp. S'integra amb altres programaris.

Elimina la suplantació d'identitat en els treballadors agrícoles.

És una solució per a tècnics/ques de RRHH que disminueix el risc d'error en el control dels operaris agrícoles i redueix les hores diàries de control horari.

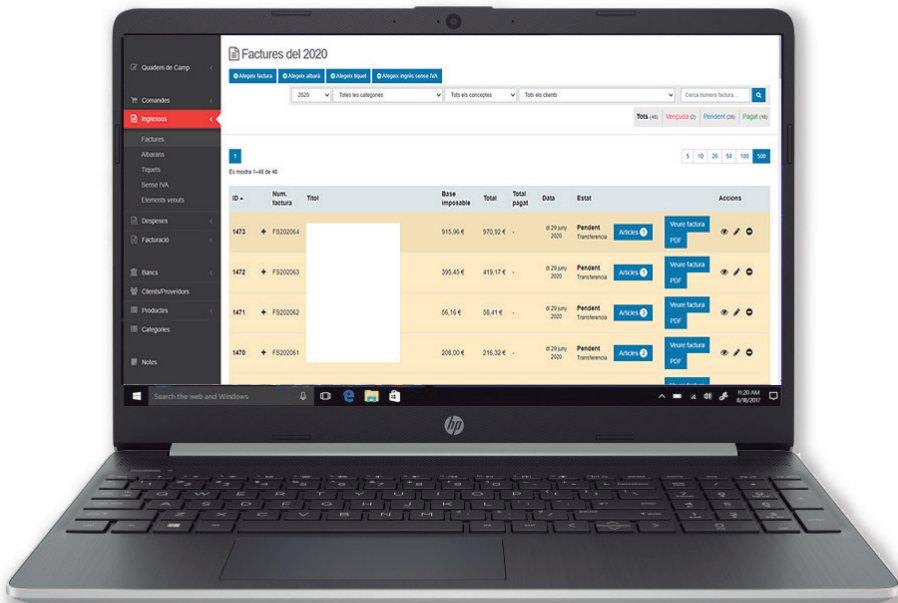
Millora en la gestió de recursos humans

Reconeixement facial que funciona fins i tot amb mascaretes posades. Permet estalviar temps diari en gestions i trucades als/a les responsables de camp.

Agilita els comunicats de treball. S'obtenen les dades a temps real i es reben alertes si un/a operari/ària no està donat/ada d'alta a la Seguretat Social.

Controla la productivitat. La plataforma web és flexible i s'adapta a la manera de treballar dels/de les tècnics/ques en recursos humans; i permet mesurar la productivitat dels/de les operaris/àries.

RawData



Candidatura Professional del Sector

Degree2act

Beinfive, SL

www.degree2act.com



Detecció ràpida d'hipertèrmia en porcs de granja

Degree2act utilitza la tecnologia infraroja per detectar ràpidament i fàcilment alteracions tèrmiques en porcs de granja.

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

El sistema compta amb una càmera tèrmogràfica compatible amb la majoria de telèfons intel·ligents d'última generació.

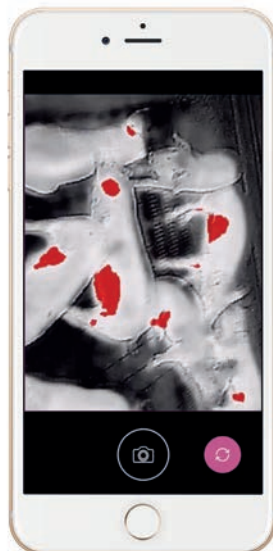
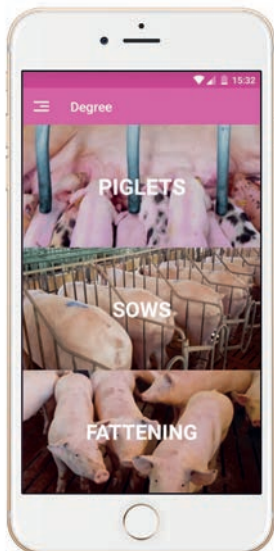
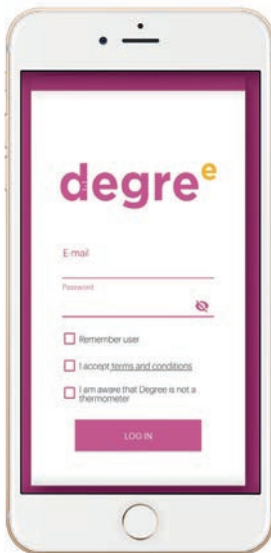
És una solució econòmica que no requereix instal·lació fixa i que és molt fàcil d'utilitzar.

Valor i benefici per a les granges porcines

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

Degree2act permet incorporar un protocol diari per monitoritzar l'estat de salut dels animals en una granja sense utilitzar mètodes invasius.

degre^e





Premi

Ciutadania

Go Zero Waste

Go Zero Waste, SL

www.gozerowaste.app



Descarrega per iOS

Descarrega per Android

L'app que t'acompanya cap al residu zero

Go Zero Waste promou el comerç local i la reducció de residus a través de la ludificació i la intel·ligència artificial i el *green blockchain*. Ajuda a descobrir alternatives de residu zero als productes que es compren habitualment.

Permet als usuaris/àries descobrir on trobar tots els productes de la llista de la compra sense plàstics d'un sol ús, i al mateix temps permet al comerç local connectar amb els productors de proximitat.

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

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

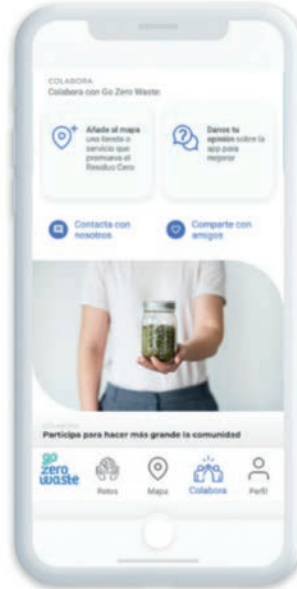
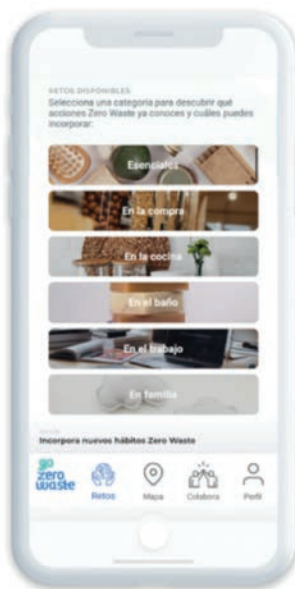
És una eina col·laborativa que permet afegir o suggerir negocis al mapa per ajudar a fer créixer la comunitat.

Benefici per al medi ambient, per al consumidor i per al comerç tradicional

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

Promou l'economia circular i el consum local a través de tecnologies inclusives. Dinamitza la compra, informa sobre la temporalitat i la procedència dels productes i mesura l'impacte ambiental.

gozerowaste





Nominació

Ciutadania

La Piriteca

Consorci GAL Alt Urgell-Cerdanya

<https://www.cauc.cat>



Descarrega per iOS

Descarrega per Android

Promoció i venda en línia de producte local del Pirineu

La Piriteca és una aplicació que connecta el sector agroalimentari amb el sector de l'hoteleria i la restauració de les comarques de l'Alt Urgell i la Cerdanya, a fi donar identitat al producte alimentari local i crear vincles entre les persones i sectors d'hoteleria d'ambdues comarques i les diferents associacions gastronòmiques i de producte local del territori.

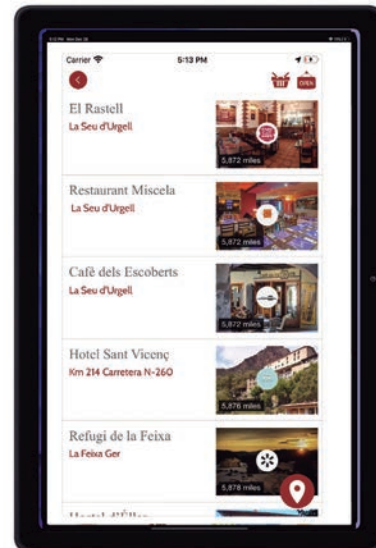
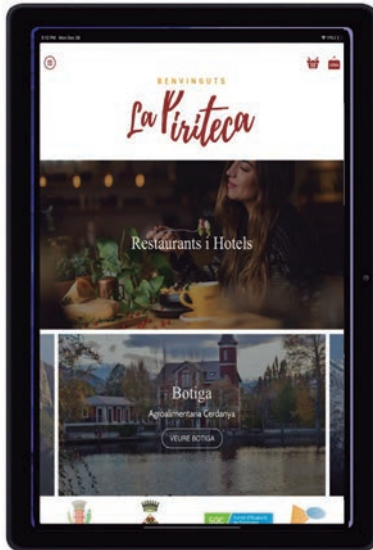
L'objectiu del projecte és sensibilitzar tota la població sobre el consum i la demanda de productes locals als establiments de restauració i gastronomia, posar en valor la gastronomia local i també que les persones que vagin als establiments turístics apostin pel producte de proximitat com un element singular i propi del territori.

Benefici per al consumidor i per al comerç local

És una plataforma de difusió i conscienciació entre la població sobre la gastronomia i els productes locals de les dues comarques.

Està clarament orientada a donar un servei de proximitat a la ciutadania, però també és una eina que dona suport al sector agroalimentari i de la restauració i s'adapta a les seves necessitats i circumstàncies.

L'app ofereix un servei de proximitat a la ciutadania i ajuda en la interacció dels diferents sectors, aposta per la proximitat i els preus justos i defuig les grans xarxes de comercialització.



Candidatura Ciutadania

La Compra

Interactiu Comunicació Digital, SL

Digitalització del comerç local

La Compra és una eina gratuïta de venda en línia per a productors i comerços de proximitat per potenciar-ne la digitalització mitjançant l'organització eficaç de les comandes, la visibilitat a través de campanyes de màrqueting, l'estalvi de temps i l'augment de la competitivitat gràcies a processos automatitzats.

És una nova manera de fer la compra per a tot tipus de comerços, restaurants i productors locals que vulguin digitalitzar el seu negoci i comptar amb un canal de venda en línia de proximitat.

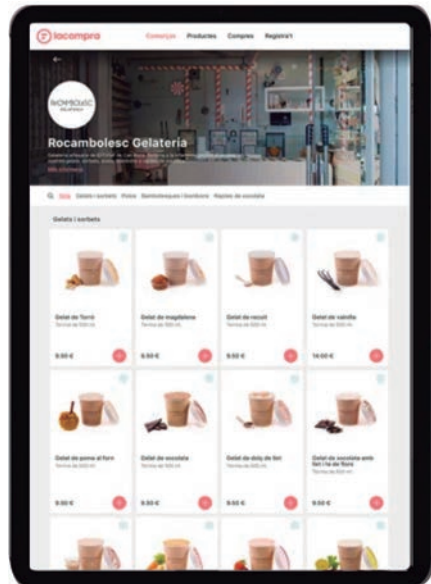
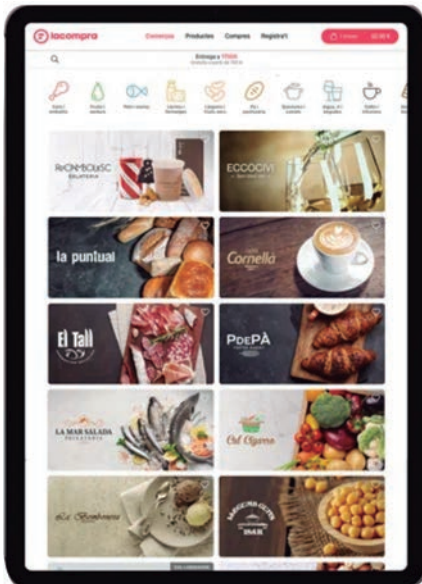
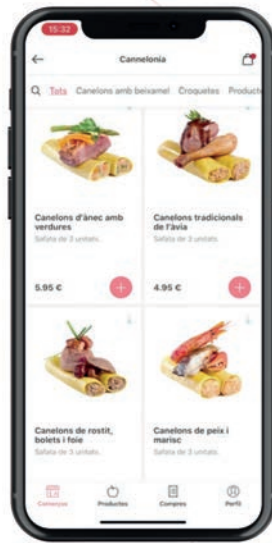
Les compres es poden recollir a la botiga mateixa o fer que les duguin a casa. En fase de prova pilot, s'està realitzant la distribució de comandes agrupades. Es col·labora també amb entitats socials per fer el repartiment a domicili.

L'app és una eina essencial per a la digitalització del comerç de proximitat i per fer possible una economia sostenible. Representa una alternativa real a les grans plataformes internacionals de venda en línia.

Avantatges per al consumidor i per al petit comerç de proximitat

Per al comerç local, representa poder arribar a milers d'usuaris propers mitjançant geolocalització en el mapa i gran visibilitat dels productes.

Per al consumidor, l'acosta al comerç local i li facilita les compres, i ofereix un servei de preparació de les comandes per recollir-les a l'establiment o bé lliurar-les a domicili.



Candidatura Ciutadania

Campernight

Pau Ballart Godoy

<https://www.campernight.com>



Descarrega per iOS

Descarrega per Android

App col·laborativa per a la comunitat d'usuaris d'autocaravanes

Plataforma on els usuaris d'autocaravanes i furgonetes càmper poden trobar i compartir llocs de pernocta i activitats de l'àmbit rural.

L'app permet trobar els millors llocs per parar amb la furgoneta a descansar, passar la nit, fer un àpat o trobar experiències a l'àmbit rural com, per exemple, visites a vinyes, granges, cooperatives i petits productors. També ajuda la comunitat a compartir els llocs preferits i les experiències realitzades.

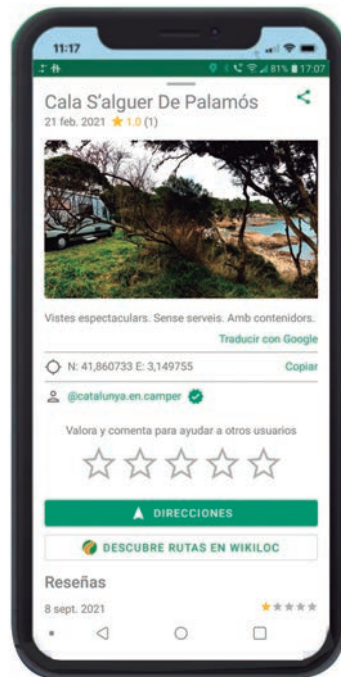
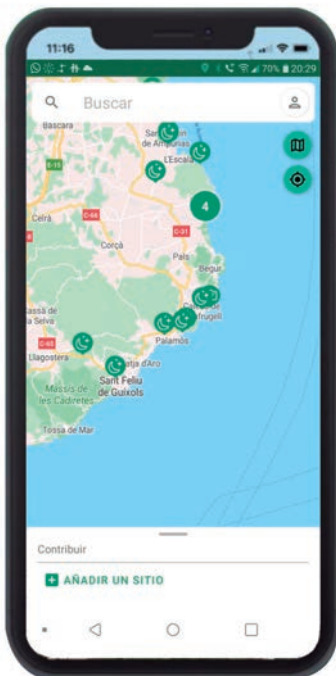
Campernight té un disseny molt simple i intuïtiu. Se cerca un lloc en el mapa o amb la barra de cerca, es tria un lloc i l'app en mostra les imatges i la descripció. Si us agrada, podeu obrir el navegador amb un clic o compartir-lo amb els amics. També podeu veure qui ha afegit aquest lloc i obrir el seu perfil d'Instagram (si l'ha compartit).

Beneficis per als caravanistes i per als productors locals

L'app dona a conèixer els productors rurals de tots els àmbits a un sector turístic en clar creixement com és el món de les autocaravanes i furgonetes càmper.

Als/a les usuaris/àries, els permet trobar fàcilment aparcaments per a pernoctacions, experiències rurals i altres punt d'interès per a parades tècniques (punts d'aigua, tallers...).

Campernight



Candidatura Ciutadania

EAgora

eAgora Algorisme del canvi, SL

<https://www.eagora.app>



Descarrega per iOS

Descarrega per Android

Posa en valor el món rural

Aplicació dissenyada per a ser el lloc d'unió, connexió i trobada digital entre l'Administració i la ciutadania, entitats i comerços.

EAgora és una app que, a través del seu canal Món Rural, ofereix a la ciutadania, i també a l'Administració, una solució tecnològica innovadora i escalable que facilita l'accés a la informació sobre iniciatives i la participació ciutadana en l'àmbit rural.

És una xarxa social local que permet connectar persones que volen millorar la seva comunitat i fer un futur més sostenible.

Permet consultar, publicar idees, llançar iniciatives, participar en esdeveniments i reportar incidències en espais públics.

És fàcil i divertida, guanyeu punts, insígnies i recompenses mentre actueu i us transformeu en un ambaixador del canvi al vostre poble o ciutat.

Millora per a la comunitat i per fer un futur més sostenible

L'app impulsa un model rural sostenible. Facilita accions de millora col·lectives al costat de l'Administració i les fa més visibles, i promou avançar al costat de les noves tecnologies.

Facilita tràmits com ara presentar una sol·licitud, descarregar documents oficials, sol·licitar espais públics, etc. Permet consultar notícies, alertes i apps municipals, entre d'altres.

L'Algorisme del canvi
eAgora




Candidatura Ciutadania

PeixFresc

Gamba i Peix de Palamós, SL

<http://gambapalamos.com>



Descarrega l'app

Venda del peix acabat de pescar a bord de les barques de pesca

App que permet comprar el peix acabat de pescar i que s'ofereix des de la barca de pesca mateixa.

Els vaixells surten a pescar des del port de Palamós, una tradició amb més de 100 anys d'història familiar. A bord, se selecciona la pesca del dia i s'ofereix immediatament al web amb un preu fix.

Es pot fer la reserva en línia de peix fresc, durant el matí, mentre les barques són a mar. La venda finalitza en el moment d'arribar a port.

Durant el període de reserva en línia, es pot seleccionar el producte que està disponible, que es reté a la cistella 5 minuts per procedir a la compra. En cas de no finalitzar el procés, el peix torna a ser ofert al web.

La compra es recull al port un cop han arribat els vaixells.

Benefici per al pescador i per al consumidor

Per al consumidor, representa poder comprar el peix sense intermediaris, i obtenir un producte tan fresc com que és acabat d'arribar del mar.

Per al pescador, significa tenir venuda una part de la pesca del dia abans d'arribar a la llotja i a un preu establert per ell mateix.

Gix **GAMBA i PEIX**
gambapalamos.com



Candidatura Ciutadania

Fent País Pay

Fent País, SCCL

<https://www.fentpais.cat>



Fidelització d'usuaris en establiments de comerç de proximitat

App d'escapades a petits hotels o cases rurals, àpats en restaurants que cuinen amb molt de xup-xup i producte local, rutes culturals fora dels grans circuits turístics, visites a petits productors amb molt de caràcter i fins a més de 500 experiències diferents.

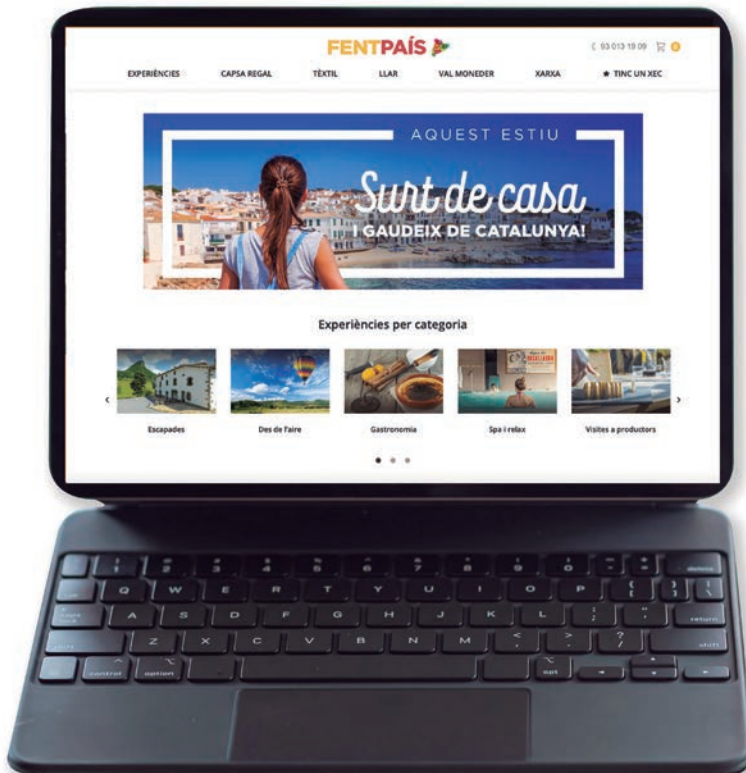
Fent País Pay té per objectiu crear un nou circuit econòmic amb diner electrònic per reactivar el turisme rural de Catalunya.

L'aplicació està dotada amb un sistema de pagament per codis QR, on, cada vegada que un usuari fa ús de l'app dins la xarxa d'establiments i empreses del circuit, l'usuari rep una bonificació, cosa que permet a l'empresa captar o fidelitzar clients amb una contrapartida més baixa que captar clients amb els portals generalistes.

Contribuir a un model social responsable i de proximitat

La ciutadania és qui té la responsabilitat de construir un model social digne, actual i per a generacions futures. Arribar a tenir tota la informació necessària que permeti ser conscients de com s'utilitzen i on van a parar els diners del consum servirà per al benestar de les persones properes i, fins i tot, ens retornaran en forma de serveis públics per al nostre ús.

FENTPAÍS



Candidatura Ciutadania

BombaBomba

Bomba Bomba, SL

<https://webapp.bombabomba.online>



Compra en línia per a restaurants i ciutadania

Mercat digital per donar suport al consum local i sostenible amb la finalitat de donar visibilitat als petits productors.

L'app és una eina que estalvia als productors locals que volen entrar en el comerç digital haver de fer una inversió alta, difícil d'amortitzar amb les vendes d'un sol productor.

Es potencia el consum de proximitat per incrementar l'estalvi energètic i reduir l'emissió de gasos per transport. S'ofereix als productors poder calcular la petjada de carboni dels seus productes a un preu molt baix.

El/la consumidor/a pot conèixer les novetats al mur i parlar directament amb el/la productor/a a través del xat.

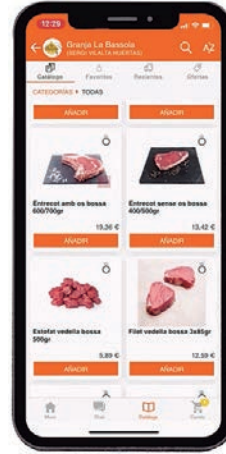
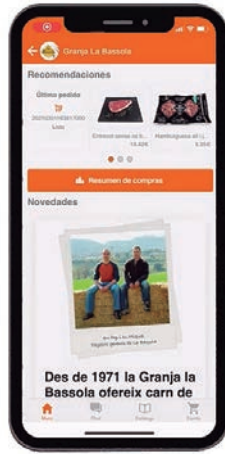
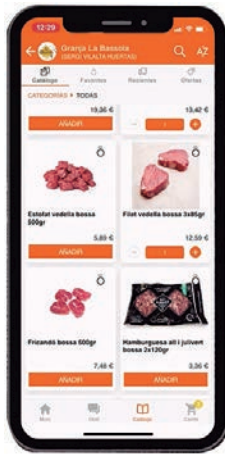
L'app informa els/les diferents productors/es de proximitat, quan es genera un cert volum de compra, perquè es puguin organitzar i així fer un sol viatge amb totes les comandes.

Millores per al productor i consumidor local

Per al consumidor local, representa un espai amb accés a informació de productes de proximitat variats que li permet interaccionar i fer la comanda a cadascun d'aquests productors/es.

Per als productors, representa un aparador digital dels seus productes que pot incrementar les vendes en el seu entorn local.

SOM LA BOMBA



Candidatura Ciutadania

Somapprop

Som Approp App, SL

<https://www.somapprop.com/inici>



Descarrega per iOS

Descarrega per Android

Fomenta el consum responsable i potencia el comerç local

Aplicació que facilita la digitalització del petit comerç i aplega l'oferta comercial de les comarques de l'Alt Camp, la Conca de Barberà i l'Urgell.

Somapprop proporciona eines de digitalització als comerços locals i els petits productors, i és un complement al model de negoci actual que alhora permet ser competitiu davant d'altres alternatives.

L'aplicació disposa d'un llistat de comerços, productors i serveis organitzats per zones geogràfiques. Permet comprar als comerços de proximitat des del mòbil i triar entre el lliurament a domicili o la recollida a l'establiment mateix.

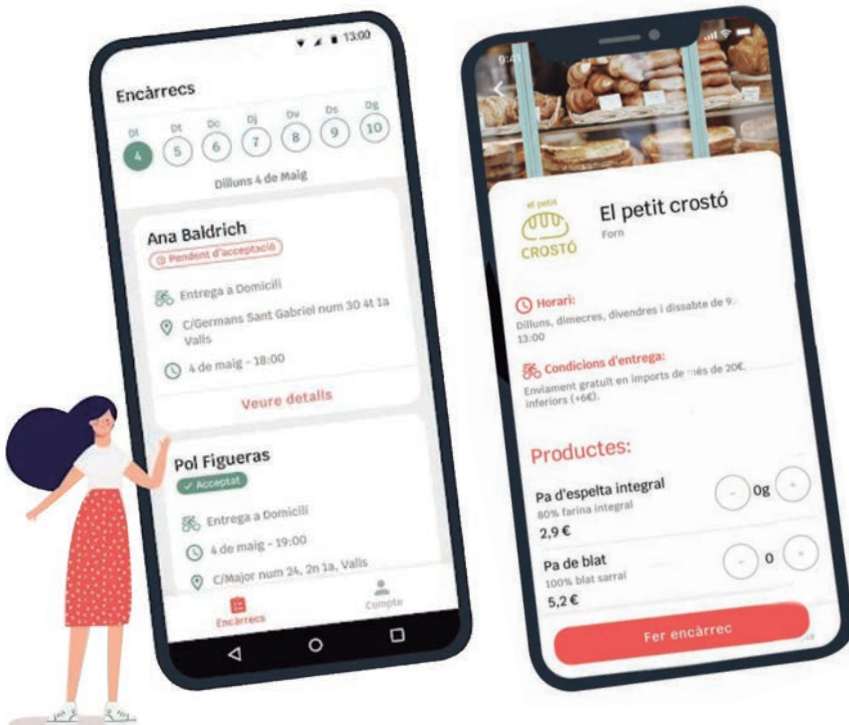
Millores per al comerç local i per al consumidor

És una eina per donar a conèixer totes les possibilitats que una regió pot oferir a la seva ciutadania i fer que l'economia local s'enriqueixi.

Permet promoure els comerços mitjançant concursos, vídeos promocionals o imatges il·lustratives de les activitats dels comerços i productors/es.

Es potencia que l'usuari/la usuària compri els productes en les botigues i/o productors/es que són a prop seu, i així es fomenta l'economia local i el comerç ecològic i sostenible.

Representa un estalvi en el temps de la compra, una digitalització dels negocis i un enfortiment entre consumidor i venedor en situacions complicades.



Candidatura Ciutadania

Ecologares

Jordi Badia Santaulària

www.ecologares.com



Descarrega per iOS

Descarrega per Android

Geolocalització de negocis i serveis ecològics de proximitat

Comunitat per descobrir el món ecològic que hi ha a prop a través de l'app, les xarxes socials i un blog.

L'objectiu és impulsar el sector ecològic permetent que els usuaris trobin botigues, restaurants, mercats, fires, productors i professionals.

Des de finals de l'any 2020, s'han incorporat productors i professionals a la base de dades per donar accés a botigues amb altres productes ecològics (com ara cosmètica ecològica i productes de neteja ecològics).

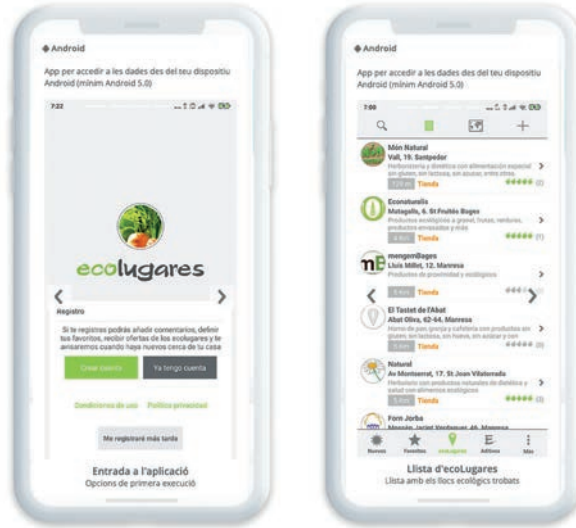
S'ha creat un distintiu per visibilitzar els negocis i facilitar al consumidor de trobar els establiments.

Benefici per al sector i per al consumidor de productes ecològics

Per als negocis i serveis de productes ecològics, els representa una promoció amb vistes al client. Els posiciona en el mapa i informa sobre els productes i serveis que ofereixen.

Permet al consumidor trobar fàcilment establiments i serveis ecològics geolocalitzant-los o cercant en un mapa. Ajuda a descobrir tot tipus de productes i serveis ecològics.

És una app intuïtiva, senzilla d'utilitzar i amb informació complementària dels productes i serveis comercialitzats.



Candidatura Ciutadania

Passos Ramaders de la Vall Fosca

Marc Porta Fallos

Bon ús i conciliació dels camins i passos ramaders

Eina que informa sobre els passos ramaders i el seu estat a través del portal web del consistori i un visor on es representen els camins i els passos ramaders.

La bona utilització de les tanques dels passos permet que els animals no s'escapin de les zones de pastura i facilita al ramader la tasca de maneig dels seus animals.

Mitjançant el visor web, es poden gestionar els passos ramaders que intercepten amb els camins públics i mostra l'estat de com cal deixar el pas (obert o tancat) segons les necessitats de ramader.

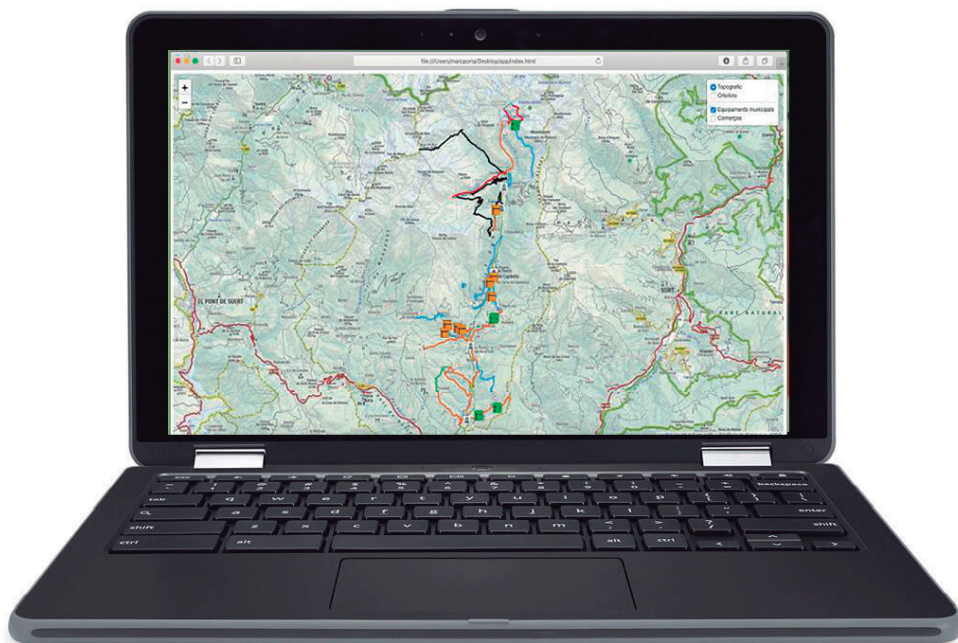
L'objectiu també és promoure el turisme local, donar valor al patrimoni, recuperar camins públics i crear xarxes per a la pràctica del senderisme.

Inclou un inventari de més de 100 km de camins tradicionals i de titularitat pública. L'aplicació també pot ser font d'informació sobre incidències de l'espai rural, la caça o l'alta muntanya.

Beneficis per al ramader i per als caminadors

Pretén ser un punt de trobada i generar consens entre els col·lectius que utilitzen el mateix espai: ramaders/es i usuaris/àries de camins.

Té una funció informativa i divulgativa complementària de les infraestructures físiques i ajudarà a prendre consciència i a incidir en la situació, en implantar les Bones Pràctiques com a solució.



Candidatura Ciutadania

RuralApp

Confederació Catalana d'Agroturisme i Turisme Rural (CONCATUR)

<https://ruralapp.cat>



Central de reserves de turisme rural a Catalunya

Aplicació per a reserves, gestió i digitalització dels negocis de turisme rural.

És una eina de reserva d'allotjaments turístics que ha de permetre créixer per incorporar altres propostes (activitats, producte local, recursos turístics...) i esdevenir una eina de planificació útil per al visitant que fa estada en entorns rurals.

Permet realitzar *check-in* en línia, registre d'hostes automàtic, sincronització de calendaris amb altres plataformes de venda, correus de resposta automàtica, lliurament d'una guia del viatger personalitzable...

Disposa d'un programa formatiu vinculat amb el desenvolupament del projecte que ajudarà els allotjaments representats tant en la comercialització com en la professionalització.

Millora per als allotjaments i per als hostes de turisme rural

Contribueix a la millora del sector perquè aporta solucions tecnològiques innovadores i coneixement tant als professionals del sector com a la ciutadania.

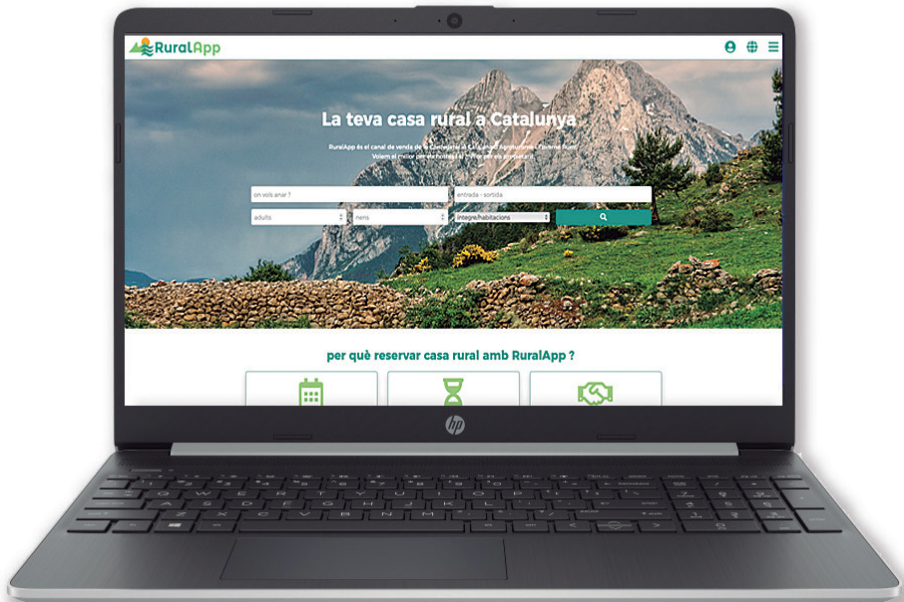
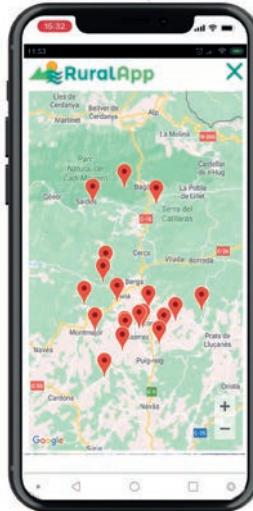
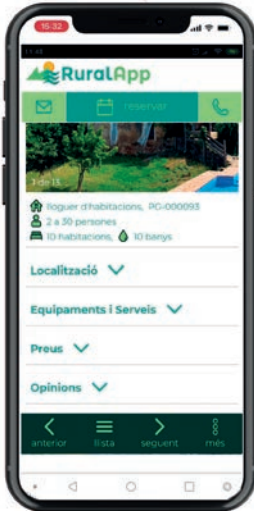
A part de tenir un motor de reserves, ajudarà els allotjaments a complir les obligacions legals dels allotjaments turístics respecte del registre d'hostes, facilitarà la sincronització de calendaris amb diferents portals comercials i millorarà l'atenció al públic.

Els hostes tenen una plataforma de compra específica del turisme rural de Catalunya on trobaran turisme rural i tindran a l'abast una oferta d'allotjaments d'arreu del conjunt del territori català.



RuralApp

la central de reserves del turisme rural de Catalunya



Candidatura Ciutadania

Accés CAT

Josep Maria Rulló Besora

Control d'accés i temps d'estada a zones rurals i forestals

Aplicació per al control d'accés a les zones rurals i forestals adreçada al públic en general, els serveis d'emergències i l'Administració.

L'usuari es registra, i segons l'aforament rep un codi QR que li permetrà accedir el dia i lloc sol·licitats.

Permet fer els tràmits amb rapidesa i seguretat. En cas que interessés, es podria afegir una plataforma de pagament en línia.

Permet fer consultes i informar sobre les incidències a l'entorn (actes incívics, deixalles, incendis, abocaments...) que pot detectar l'usuari quan és al lloc mitjançant fotografies geolocalitzades amb la data concreta.

L'aplicació també possibilita l'Administració i els serveis d'emergència d'enviar avisos d'incidències mitjançant SMS (incendis, allaus...) i pot geolocalitzar els usuaris en cas d'accident.

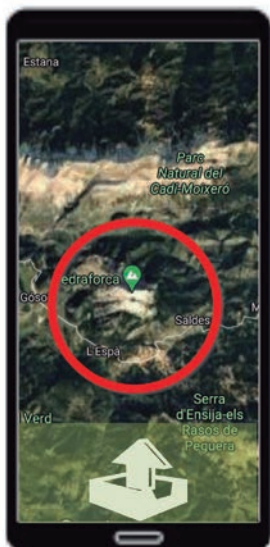
Millora la gestió dels espais naturals

L'app permet a l'usuari conèixer la disposició d'accés i aforament abans d'accedir al lloc i fer la reserva per al dia concret que el vol visitar. Pot conèixer les incidències o possibles perills que hi ha abans d'accedir-hi mitjançant avisos que els serveis d'emergències o l'Administració poden enviar.

L'app permet a l'Administració tenir el coneixement dels usuaris que hi accedeixen, restringir o permetre l'accés i controlar l'aforament màxim als emplaçaments.

Representa, per tant, una millora general de la gestió dels espais rurals i forestals.

ForestApp



**Edició:**

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

Coordinació i producció:

Mària Josep de Ribot Porta
Imma Malet Prat
Mònica Ysanda Baron

Correcció i assessorament lingüístic:

Lluís Piqueres Pla

Grafisme i maquetació:

Time2play, SL

Dipòsit Legal:

B. 27921-2013

