

## Carrera d'en Bas i Noel Alimentària finalistes dels premis PITA 2019

*La XVIII edició del Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària del DARP guardona Formatgeries Montbrú de Moià, SAT la Reula, de Fígols d'Organyà i Maria Costa Ferrer de l'Escarador de Berga*



Mas la Carrera es dedica a la cria i engreix de vedells a la Vall d'en Bas. | Arxiu NG.

Formatgeries Montbrú SA, de Moià (Moianès), SAT la Reula, a Fígols d'Organyà (Alt Urgell), i Maria Costa Ferrer de l'Escarador, a Berga (Berguedà), són les candidatures guanyadores de la XVIII edició del Premi a la Innovació Tecnològica Agroalimentària (PITA) del Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca i Alimentació (DARP) de la Generalitat de Catalunya, com publica aquest dilluns el Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya (DOGC). Les finalistes han estat Noel Alimentària SAU, de Sant Joan de les Fonts (Garrotxa), Carrera d'en Bas, a La Vall d'en Bas (Garrotxa) i Eduard Borràs Pujadas d'Hawo Fruits Spain S.L, de L'Hospitalet de l'Infant (Baix Camp).

Enguany, s'ha presentat un total de 23 iniciatives innovadores d'empreses i d'emprenedors en el camp de l'agroalimentació de tot Catalunya que han estat valorades per un jurat presidit pel director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries, Carmel Mòdol, i constituït per representants de la Universitat Autònoma de Barcelona (UAB), de la Universitat de Lleida (UdL), de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), i del DARP. Els premis guanyadors estan dotats amb 6.000 € cadascun, i els finalistes amb 2.000 euros.

Així, les premiades d'aquesta XVIII edició dels PITA són:

### **Modalitat agroindústria**

*Guanyadora: Formatgeries Montbrú, SA, - Moià (Moianès)*

Per la creació i desenvolupament d'un nou producte lacti, el Cheese fuet

Aquest nou producte lacti presenta les característiques dels embotits ibèrics gràcies al desenvolupament i millores en els mètodes d'elaboració. Es buscava un nou mètode d'elaboració de formatge que permetés l'embotit de la qualla amb un baix punt d'humitat en casing vegetal/animal per a ser ruixat posteriorment amb fongs i, així, aconseguir la seva acidificació i maduració. També s'ha hagut d'estudiar les millors opcions de conservació i presentació del producte per la seva comercialització.

Formatgeries Montbrú SA es va constituir el 1989, i elabora i desenvolupa derivats lactis, especialment formatges de cabra, ovella i búfala. Montbrú és una de les úniques formatgeries a l'estat que controla tot el cicle de cultiu i producció dels seus productes: des del muntatge de la llet fins a l'envasament per al consumidor. Produeix més de 30 tones de productes l'any, i compta amb dues generacions de mestres formatgers.

*Finalista: Noel Alimentària SAU- Sant Joan de les Fonts, (La Garrotxa)*

Per la innovació en la industrialització de productes tradicionals: fuet i xoriç

Noel Alimentària compta amb més de 75 anys d'experiència en l'elaboració de productes carnis; experiència que ha volgut integrar en la nova planta d'elaboració de productes picats curats: el fuet i el xoriç. En els dos anys de treball de disseny de la planta Noel Alimentària va fer un exhaustiu estudi a nivell internacional per a identificar les millors tecnologies disponibles. L'objectiu era integrar-les en el procés de producció i aconseguir una planta totalment automatitzada, monitoritzada i controlada en temps real.

Així, la nova infraestructura de Noel Alimentària compleix, des del seu disseny, diferents requeriments de seguretat alimentària, qualitat, innovació tecnològica, i sostenibilitat. Un cop construïda i funcionant al 100% de la seva capacitat, aquesta infraestructura s'ha convertit en un referent del sector alimentari a nivell internacional i única a la península ibèrica.

## **Modalitat empresa agrària**

*Guanyadora: SAT la Reula - Fígols d'Organyà (Alt Urgell)*

Per la transformació d'una granja de producció de llet de convencional a ecològica com a opció de futur

La granja lletera SAT la Reula ha convertit la seva explotació en una granja ecològica creada per a desenvolupar una millora del benestar i salut animal i de la sostenibilitat ambiental, així com també per a oferir al consumidor productes naturals. En el projecte també s'hi suma la transformació de 25 hectàrees de bosc en desús en prats de pastura i devesa per a les vedelles i vaques eixutes. Part de la fusta extreta abasteix la caldera de biomassa per a minimitzar els costos energètics de pasteurització, disponibilitat d'aigua calenta per a netejar l'obra i la sala de muntatge, i la calefacció.

Per a garantir major autosuficiència de farratges, han adquirit i llogat noves terres, o sigui, han incrementat la mà d'obra i han arribat a acords amb altres productors locals de farratges ecològics per a adquirir-los. També realitzen una tasca de divulgació dels coneixements bàsics sobre la pagesia, l'entorn rural, i la producció ecològica mitjançant les visites guiades a les instal·lacions adreçades tant a escoles com a famílies.

*Finalista: Carrera d'en Bas - La Vall d'en Bas (La Garrotxa)*

Pel seu model de gestió telemàtica d'un ramat de vaques de pastura al Mas la Carrera

Mas la Carrera es dedica a la cria i engreix de vedells. Localitzar i vigilar les vaques i vedells en els camps de pastura per a assegurar-ne el seu estat de salut era una tasca molt feixuga i que requeria destinar tota la jornada laboral d'un únic treballador. Amb la col·laboració de l'empresa Digit Animal, Mas la Carrera ha desenvolupat un collar amb GPS que facilita la posició dels animals cada 30 minuts. El mateix sistema també detecta si algun animal surt del recinte delimitat o si és robat, si hi ha baixa activitat d'un animal, si la vaca està en zel o si es posa de

part.

Als vedells també se'ls fa el seguiment gràcies a un cròtal amb xip vinculat al GPS de la seva mare. Així se sap si estan junts i quina activitat té. També s'ha situat una bàscula en l'únic punt d'aigua del corral d'engreix dels vedells per a detectar l'augment de pes dels animals per a saber-ne la seva productivitat o vigilar la seva salut. Gràcies a aquesta innovació tecnològica s'aconsegueix reduir el temps destinat a la vigilància dels animals i s'obté dades que faciliten el seu seguiment de salut i benestar.

## **Modalitat Jove Emprendedor Innovador**

*Guanyadora: Maria Costa Ferrer de l'Escairador - Berga (Berguedà)*

Per la recuperació de varietats de cereals tradicionals i professionalització de l'antic ofici de l'escairador

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

L'Escairador treballa amb varietats de cereals tradicionals locals i de proximitat. Aquest projecte de Maria Costa Ferrer és doblement innovador perquè no només recupera un vell ofici sinó que també ha convertit una petita finca agrícola familiar en un projecte agroalimentari sostenible en tots els sentits: econòmicament viable, amb un procés de producció respectuós amb l'entorn, i en unes instal·lacions energèticament netes i eficients.

*Finalista: Eduard Borràs Pujadas d'Hawo Fruits Spain S.L (<http://hawofruits-spain.es/>) , - L'Hospitalet de l'Infant (Baix Camp)*

Pel seu model en la producció, comercialització i distribució de fruita i verdura ecològica

Els supermercats necessiten donar resposta a la creixent demanda de fruites i verdures ecològiques dels seus consumidors, però la normativa obliga als responsables de la venda final que no estiguin certificats en ecològic a comercialitzar-los envasats. Hawo Fruits soluciona aquesta situació no només oferint fruita i verdura certificada ecològica sinó també amb un embalatge molt atractiu i sostenible. De fet, treballa conjuntament amb les cadenes de distribució per a elaborar embalatges sostenibles i el més eficients i eficaços possibles per a fer arribar el producte fresc al consumidor final.

Hawo Fruits està inscrita al Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), i també compta amb el segell Global Gap, compleix amb les normes GMSP, i és una activitat certificada en BIOSUISSE (normativa ecològica de Suïssa), IFS FOOD, IFS Broker, i en DEMETER (agricultura biodinàmica), aquesta última es troba en procés de conversió.

Amb la convocatòria dels PITA, el DARP pretén incentivar i posar en relleu les bones pràctiques d'innovació del sector primari català que fomenten el desenvolupament del territori.

La consellera Teresa Jordà presidirà l'acte de lliurament dels premis, el proper 30 de gener de 2020.