

UNA MANERA DE FER QUE VA NÉIXER EL 1895

Molí Duran, paisatge i tradició

L'empresa se centra en la producció d'oli i vi ecològics amb negoci de proximitat



Sara Petit, directora de Molí Duran, empresa que pertany al clúster Catalonia Gourmet

ANA JIMÉNEZ

Toni Garganté

L'oliva arbequina és la base de l'oli de Molí Duran, empresa ubicada a Sant Martí de Maldà, a la comarca de l'Urgell. La família del mateix nom l'ha regentada des del 1895, tot i que, com la majoria de molins, té una tradició molt anterior. "Des de sempre, tot han estat vinyes i oliveres, a la zona", comenta la directora de l'empresa, Sara Petit.

Al principi, i durant anys, l'activitat es va centrar en la producció i la venda de vi a granel, abans de l'embotellament i de la irrupció de les cooperatives en el sector. El negoci va continuar així fins que fa 11 anys "vam optar per fer un canvi radical i centrar-nos en el cultiu ecològic", assenyala Petit. "En poc temps, vam canviar de mentalitat i vam passar dels grans volums a una concepció reduïda i selecta".

El Consell Català de la Producció Agrària Ecològica (CCPAE), dependent del departament d'Agricultura de la Generalitat, va certificar el mètode de producció, que bàsicament consisteix a "tornar 40 anys enrere en els sistemes agrícoles", des de l'adob fins a la manera de llaurar i la recollida de l'oliva i el raïm.

Quan li demanen el per què d'aquesta reculada en el

temps, Sara Petit respon que es tracta senzillament de "respectar el nostre paisatge. L'hem de conservar. No podem competir, per exemple, amb la producció de blat de moro, que en altres llocs creix perquè tenen aigua pertot arreu. No ho hem de convertir tot en regadiu. L'olivera i la vinya són la carta de presentació de la comarca".

Així, Molí Duran, que pertany al clúster Catalonia Gourmet, produeix cada any 25.000 litres d'oli d'oliva verge extra i 7.000 litres d'oli d'oliva verge. I tot

■ **L'empresa promocionarà els seus productes entre els joves en botigues especialitzades**

ecològic. El sistema per assegurar l'elaboració de manera natural consisteix a respectar el sistema d'extracció de tota la vida, la mòlta en pedra. Un procés totalment manual trasllada les olives fins a les pedres del molí, que parteixen però no trituren el pinyol, cosa que permet conservar-ne el característic gust suau i lleuger, afruitat. El procés de premsa de la massa en què queden convertides les olives s'acaba als cabassos, que acaben premsats, destil·lant l'oli. El fet de reproduir el sistema tradicio-

nal ha obligat a modernitzar el molí. No és una contradicció. El 1999 es va restaurar el trull completament, s'hi van instal·lar peces d'acer inoxidable en substitució de les metàl·liques.

Però la recuperació de l'activitat no era completa sense la producció de vi. Per això, el 2010 "vam decidir potenciar l'embotellament de vi, també ecològic i amb la idea de la venda de proximitat", argumenta la responsable de gestió. De bracet de l'enòleg Carles Figueres, el 2011 hi va haver els primers llançaments al mercat, i actualment la producció arriba a les 9.000 ampolles, amb tres marques: dos vins negres (Fogonussa i Mercès) i un de blanc (Clarors).

"Una de les meves il·lusions més grans és la promoció de la cultura del vi entre la població més jove", destaca Sara Petit. Per aconseguir-ho, i una altra vegada dins del concepte de producció natural, l'empresa potenciarà la venda en botigues petites centrades en productes ecològics.

"Em comenten que per què no exporto a la Xina. Doncs la veritat és que no m'interessa. No tinc el nivell de producció, però tampoc no és el nostre concepte de negoci, basat en la proximitat. Un dels nostres principals canals de venda és la clientela que ve a casa nostra a comprar", destaca. En aquest sentit, Molí Duran i altres empreses de la zona promocionen rutes d'enoturisme.

El veritable emprenedor

Francesc Bellavista i Arimany
Soci director de Bellavista



Nigel Ten Fleming
Cons. delegat d'ADventura Capital



L'estudi de la figura de l'emprenedor va estar en auge a començaments del segle XX. Segons Frank Hyneman Knight, de l'Escola de Chicago, el factor diferencial que caracteritza l'empresari és la seva capacitat d'enfrontar-se al risc d'una demanda incerta davant la contractació dels factors de producció. Per a l'economista austroamericà Joseph Schumpeter els trets definitoris serien la capacitat d'innovar o l'emprenedoria.

Avui ens trobem davant un canvi tecnològic sense precedents i davant la transició decisiva d'una economia basada en la suor a una economia basada en el coneixement. Els canvis de paradigma es reforcen mútuament perquè l'economia del coneixement és impulsada per tecnologies revolucionàries que al seu torn estan dirigides per projectes científics d'avantguarda. En els últims 25 anys s'ha aglutinat més coneixement científic que en tota la història de la humanitat. Ray Kurtzweil, geni extravagant de Google, afirma que el canvi tecnològic serà "tan ràpid i profund que suposarà una ruptura en el teixit de la història de la humanitat" i prediu que al segle XXI, 100 anys de progrés equivaldran a 20.000 anys de progrés anterior.

A curt termini, veiem evidència de creació destructiva pel fet que moltes joves empreses tecnològiques són més conegudes i valorades que empreses tradicionals.

CANVI DE MODEL

Emprenedoria és un concepte que actualment està molt de moda. El famós "canvi de model de negoci" posa l'emprenedoria com la pedra angular de la nostra recuperació econòmica. Com a resultat, la majoria de governs han desenvolupat programes de suport als emprenedors. També el Govern espanyol ha promogut lleis específiques que atorguen beneficis fiscals i de seguretat social a *start-ups* de qualsevol mena, independentment de si el seu projecte és o no estratègicament convenient per al nostre país. A causa de la falta d'un pla estratègic s'ha arribat a una situació en què tant les

empreses innovadores que desenvolupen nous projectes tecnològics i de recerca (biotecnològiques, biofarmacèutiques, tecnologia de la informació, etc.), com aquelles que estan ancorades en projectes tradicionals amb zero o molt poca innovació (comptables, electricistes, fusters...) tenen els mateixos beneficis.

Per al primer grup els avantatges poden tenir sentit perquè a part de crear feina especialitzada, ens acosten un pas més al model econòmic basat en la innovació. Però això no és cert per al segon cas, ja que de fet els beneficis de què aquestes empreses *start-up* gaudeixen els concedeixen avantatges injustos davant les empreses del sector que ja estaven establertes.

El tancament d'empreses ja establertes i la creació de microempreses (autocontractació) que paguen menys impostos i contribucions inferiors a la Seguretat Social es veu afavorit per un procés de *destrucció* que no té res a veure amb el concepte que va difondre Schumpeter de creació destructiva.

Perquè els innovadors puguin desenvolupar els seus projectes a Espanya, a més d'exempcions fiscals temporals o altres beneficis financers, es necessita fomentar la col·laboració d'experts internacionals en el seu sector (mentors), estructures de col·laboració flexibles que no siguin costoses des del punt de vista fiscal, internacionalització i, sobretot, accés al capital necessari que permeti que els projectes puguin sobreviure no només en la fase de recerca bàsica, sinó principalment en el període denominat *vall de la mort*, que inclou des del període esmentat fins a la introducció del producte al mercat.

Alguns d'aquests punts han estat tractats a la llei de suport als emprenedors, si bé amb

■ **En els últims 25 anys hi ha més coneixement científic que en tota la història de la humanitat**

l'aclaparadora timidesa a què estem acostumats. Catalunya ha invertit molt per transformar-se en una economia de coneixement, i el resultat d'això, després de milers de milions d'euros invertits en 13 anys, és la creació de centenars d'empreses tecnològiques catalanes que s'enfronten ara a la pressió darwiniana de la crisi i només un petit percentatge d'elles, les que siguin realment adaptables, prosperaran mitjançant la consecució de capital i socis internacionals.