

ESPECIAL VI

La innovació en sofre per a ús agrícola com a exemple d'economia circular



REDACCIÓ / CONSTANTÍ

Des de la seva fundació, AFE-PASA és tot un referent d'economia circular, a l'aprofitar el sofre procedent d'altres sectors per al desenvolupament de solucions agrícoles ecològiques i sostenibles.

En els últims anys no hi ha dubte que un dels aspectes que més està influent en la cultura de les empreses i els seus plantejaments estratègics de posicionament es basa en la creixent conscienciació de la societat amb la necessitat de realitzar un ús més eficient i sostenible dels recursos que tenim al nostre abast.

Per això, avui dia resulten cada vegada més habituals conceptes que fins fa ben poc eren pràcticament desconeguts per al conjunt de la població, però que resulten essencials per pensar en una major sostenibilitat i respecte del nostre entorn, com és el cas de l'economia circular. Tot i que el concepte d'eco-

nomia circular pugui semblar una mica innovador, a AFE-PASA es ve duent a terme des del mateix moment de la seva fundació, fa ja 128 anys. El 99% de la producció es realitza a partir d'economia circular, principalment perquè el sofre s'obté, en la seva major part, com a residu o subproducte derivat de les extraccions que realitza la indústria petroquímica.

El repte d'AFEPASA rau en oferir el millor 'nou ús' perquè aquest element es converteixi en una matèria primera d'enorme potencial. S'adquireix quelcom que la indústria no li dona ús i que li suposa un problema mediambiental, es valoritza, i es transforma en un producte ecològic amb un altíssim valor afegit i amb els més alts estàndards de sostenibilitat i respecte a l'entorn. Aquesta estreta relació entre l'ADN de l'entitat i l'economia circular no només es posa de manifest en l'obtenció de la seva principal matèria primera, sinó també en el fet que l'esforç en R + D

+ I es basa exclusivament en el disseny i desenvolupament de projectes basats en l'economia circular i l'agricultura ecològica i sostenible.

Un clar exemple del compromís d'AFEPASA per connectar l'R + D + i amb l'economia circular és la nova gamma de productes SULTECH™, basat en un sofre d'una font completament diferent de la tradicional, i per tant amb propietats molt diferents. En aquesta gamma de bioestimulants s'utilitza un sofre microbiològic procedent de residus de depuradores. D'aquesta manera, AFEPASA contribueix a transformar en un producte d'altíssim valor per al desenvolupament de l'agricultura un element que, paradoxalment, és considerat per altres sectors d'activitat com un problema de gestió de residus, desenvolupant a més solucions sostenibles i ecològiques els resultats són perfectament equiparables a les que ofereixen els productes químics tradicionals. ■

Castell d'Or rep la medalla d'or al Millor Escumós

REDACCIÓ / VILAFRANCA DEL P.

Castell d'Or va rebre la medalla d'Or a la categoria de **Millor Escumós Jove amb el seu Castell d'Or Brut Orgànic**, a la Gala dels Premis Vinari 2020 que va tenir lloc el mes d'octubre a l'Auditori de Vilafranca del Penedès. En aquest certamen, una seixantena de tastadors, entre sommeliers, enòlegs i periodistes especialitzats, van valorar gairebé 900 vins de 240 cellers diferents.

Castell d'Or va ser reconegut en la categoria de **Millor Escumós Jove amb el Castell d'Or Brut Orgànic** elaborat amb les varietats Xarel·lo, Macabeu i Parellada. Es tracta d'un cava molt expressiu i aromàtic, amb notes de fruita madura i cítrics. Té una criança mínima de 14 mesos a les caves i es caracteritza per la seva expressivitat i una minera-

litat moderada i agradable. L'elegància i equilibri defineixen també aquest vi escumós perfecte per acompanyar peix, carn i marisc. Castell d'Or ha estat també reconegut amb la medalla de bronze en aquesta mateixa categoria amb el seu Cava Castell d'Or Brut que aquest any acumula diferents premis internacionals. El Gerent del Grup, Jordi Amell va ser l'encarregat de recollir els premis pel grup representant una empresa formada per 13 cellers cooperatius.

El President de Castell d'Or, Adrià Rabadà va explicar que "portem tres Vinaris d'Or en els sis últims anys però és el primer cop que destaquem amb un ecològic i és un gran orgull", i ha afegit que "és un reconeixement per viticultors, personal dels cellers i tots els membres del grup que fan possible l'elaboració d'aquest producte". ■



només qui estima allò que fa, és lliure



CELLER DE
CAPÇANES