

MOOMA

Tradició & Innovació

Agroecològica

**Sostenibilitat Econòmica i
Social**



1. Introducció

Fa sis generacions, la família de Llorenç Vidal va comprar les terres i el mas en les que actualment es desenvolupa l'activitat, Mas Saulot. Al 1.962 es van plantar les primeres pomeres, abans aquestes terres havien tingut altres tipus de conreu com són arrossars, molt típics de la zona.

Per tant, fa més de 50 anys que Pere Frigola inicià l'activitat fructícola, aproximadament dos anys abans de la creació de la Cooperativa Girona Fruits, de la qual en va ser fundador i president durant molts anys. Agroalimentària Mas Saulot, S.L. va néixer d'una empresa familiar, i des del seu origen, s'ha dedicat exclusivament al cultiu, recol·lecta i venda de pomes. En aquests moments, les varietats cultivades varien començant per la Gala i continuant per la Golden, la Golden Russet, la Tutti, la Fuji, la Granny Smith i la Pink Lady.

El Mas la Resclosa es va incorporar l'any 2000, si bé la nostra família la conreava des de feia desenes d'anys. Va ser la primera al Baix Empordà a produir pomes, cap a principi del segle XX. El seu sol sorrenc i el fet d'estar al costat del riu Ter ens dona certs avantatges en la producció. Aquí és on tenim part de la nostra finca experimental de noves varietats de pomes sidreres.

Actualment treballem 93 hectàrees de pomeres distribuïdes entre els termes de Gualta, Palau-Sator i Fontanelles. D'elles, aproximadament un 65% de la superfície es troba coberta amb malla anti pedregada per poder oferir un producte d'alta qualitat.

Les pomeres tenen una vida productiva d'uns 20 anys aproximadament. Una vegada passats aquests anys, les pomes perden qualitat i, per tant, s'han d'arrencar i tornar a plantar de nou.

Aquest procés és llarg i costós, ja que així suposa arrencar les velles, plantar un arbre nou i esperar entre 3 i 5 anys a que torni a ser productiva la pomera. Fins que no arriba aquest moment, la nostra tasca és regar, ruixar, podar i cuidar els fruiters, fins que estiguin preparats per produir les pomes de la qualitat i calibre necessari per poder-les vendre.

Totes aquestes tasques s'inicien el gener, començant per arrencar les pomeres mes velles, quan és necessari, ja que no tots els anys s'ha de realitzar aquest procés. Aquestes pomeres es substitueixen per noves, que es planten al llarg del mes de febrer.

A partir del mes de gener, es comencen a fer les podes, tot seguit vindrà l'aclarida, que és important ja que s'han de buidar les pomeres per tal que les pomes que es recullin tinguin el calibre i qualitat certificada per la cooperativa, i és a partir del 15 d'agost quan comença la feina forta de recollida de la fruita, començant per la varietat Gala, continuant a mitjans de setembre per la varietat més nombrosa (la Golden) i seguida per la Golden Russet i la Tutti. A partir d'octubre seguim amb la Fuji i Granny Smith i acabem a primers de novembre amb la Pink Lady.

En aquests moments recollim a l'any un total de 3,5 milions de pomes aproximadament, que es comercialitzen exclusivament a la Cooperativa Girona Fruits. Tot i així, aquesta producció està molt condicionada per les condicions climàtiques, que en els darrers anys han patit una gran sequera. Per contra, els anys 2020 i 2021, les finques que gestiona l'empresa van patir tres grans inundacions.

A finals de l'any 2015 vam iniciar una nova activitat dedicada a la fabricació de sidra, i el 2016, després de 4 anys de recerca, ens vam decidir a comercialitzar **Mooma (Montgrí + Poma)**: la primera sidra catalana. Es tracta d'una beguda fresca, completament natural, de circuit curt, baixa en alcohol i saludable. És una sidra de tipus USA.

L'any 2020, **Pau Frigola**, el nét d'en Pere, inicià el projecte **Sidreria Mooma, S.L.**, una nova empresa familiar que seria qui explotaria l'activitat d'elaboració de sidra, sucs i, més endavant, obriria el restaurant **Sidreria Mooma**. A dia d'avui, tenim una gran varietat de sucs, sidres i altres productes elaborats exclusivament amb les pomes que es recullen dels nostres camps.

La sidra s'elabora seguint un procés acurat de selecció de pomes, barreja segons les característiques, maceració, premsat i fermentació. A la bodega se segueix un acurat procés de control, transvasament, clarificat, filtrat, gasificat i, finalment, embotellat.

Cada una de les nostres sidres té un procés específic que dura de 6 a 12 mesos i varia cada any. Les causes d'aquesta variació van lligades principalment al moment de recol·lecció de les pomes. Les condicions meteorològiques de primavera i estiu, la insolació que afecta als sucres, el terreny que pot modificar la producció i el vigor o l'edat i varietat de les pomeres són alguns dels aspectes principals que s'han de tenir en compte.

En aquests moments, Mooma ja disposa de 4 sucs mono varietals, 4 sidres i altres productes derivats de la poma com vinagre, compota, macerats, melmelada, licors, tatin, strudel, crumble i Snack, entre altres.

Ara mateix, l'empresa la gestiona la tercera generació de la família que es dedica al cultiu de pomes a l'Empordà.

Continuant amb el procés d'evolució, en el darrer any, s'han introduït nous productes, que es cultiven a les nostres terres, principalment fruits vermells com: maduixes, gerds, nabius, cireres, mores, síndries, melons, magranes, etc. La introducció d'aquestes nous productes deriva de la necessitat de buscar opcions diferents a la poma.

La plantació es troba situada al bell mig de l'Empordà: al Parc Natural Montgrí, Illes Medes i el Baix Ter, sota estrictes normatives i limitacions productives i ambientals, un entorn idíl·lic on s'uneixen muntanya, vall i conreu amb el riu Ter i el mar Mediterrani. Les característiques del nostre territori ens aporten condicions òptimes per la producció de la poma.

D'aquesta manera, amb una matèria prima local de primera qualitat, passió, amor i dedicació busquem oferir el millor gust i aroma de la terra. Benvinguts!

Tots els productes que es comercialitzen sota la marca Mooma es creen a partir de tres conceptes bàsics per nosaltres: Tradició, Salut i Sostenibilitat.

L'experiència familiar de més de 50 anys en l'àmbit fructícola ens permet oferir productes de qualitat derivats de la poma. La poma conté minerals, vitamines i polifenols antioxidants. Aquest fet situa els nostres productes a la base d'una dieta saludable i equilibrada. Els productes Mooma són km-0 ja que la totalitat de la matèria primera prové de les pròpies plantacions situades a Palau-sator (Baix Empordà).

En aquests moments, el futur de la família està centrat en la producció de sucs, sidres i restaurants, ja que un 50% de la poma que es comercialitza aquí prové de França i Itàlia.



2.- Missió, visió, valors

La nostra principal missió és oferir un producte de qualitat i de proximitat que ens permeti competir amb altres empreses del sector amb un gran producte, moltes d'elles participades per empreses de capital risc.

La nostra visió a mig termini consisteix en instaurar la mecanització total del sector fructícola mitjançant la recol·lecció amb robot, ja que és l'única manera de reduir la mà d'obra. En els darrers 3-4 anys, la contractació del personal ha estat un greu problema, ja que, en general, hi ha mancances a tots els nivells, tant de personal altament qualificat (enginyers agrònoms) com de treballadors poc qualificats.

El 2019 vam instaurar els cultius regeneratius entre cultius, a base de sorgo, mostassa i rave.

Partim de la premissa que és més simple adaptar la forma dels arbres a la mecanització que adaptar les màquines als arbres. Per aquesta raó estem apostant per les tecnologies internacionals del futur que us exposem a continuació.

Aquestes tècniques ens han permès constatar la bona adaptació de les diferents varietats plantades en doble eix i l'eficiència i eficàcia de les operacions de tall mecanitzades: la poda d'estiu, la poda d'hivern i l'aclarida de flor. Es tracta d'una tècnica que anirem incorporant a poc a poc al llarg dels propers anys i a mesura que es plantin camps de pomeres, ja que no és possible adaptar les plantacions d'un sol eix ja existents.

Qui sap què ens depara la pròxima dècada? Tot i que és incert, tot apunta a una collita mecanitzada; robots que, gràcies als infrarojos, colliran i enregistraran la informació de les pomes. Actualment, seguim innovant, principalment, en dos aspectes:

- **Instal·lació de panells fotovoltaics:** Al llarg dels últims anys hem instal·lat panells fotovoltaics a les nostres instal·lacions. A continuació us deixem l'enllaç per a consultar l'informe per instal·lacions que superen els 100 kW de potència de generació.
- **Sistemes de tractament de precisió i tècniques de maneig de l'inòcul:** racionalització de l'ús de fitosanitaris en el control del motejat de la pomera.

Una de les problemàtiques que presenta la producció de poma a la zona de Girona és el motejat, causat pel fong *Venturia inaequalis* i altres fongs de tardor, que condicionen significativament la viabilitat del cultiu de la poma. A la zona de Girona, el control del motejat concentra més del 80% dels tractaments fitosanitaris. Un dels punts crítics pel maneig de la malaltia és el control de les infeccions primàries que es desenvolupen durant la primavera. La utilització dels fitosanitaris necessaris per mantenir la qualitat del producte ha incrementat, en els darrers anys més d'un 10% el cost de producció de la poma, sense que aquest increment s'hagi pogut repercutir en el preu del producte final.

Una manera molt eficaç per limitar o reduir les infeccions primàries és reduint l'inòcul primari, mitjançant el sanejament de les finques, i realitzant els tractaments segons models de predicció agroclimàtics (els més coneguts són el de Mills i el model RIMpro), que indiquen les condicions favorables perquè prosperin les infeccions.

Tot i així, el nombre de tractaments fitosanitaris per a controlar la malaltia encara és molt elevat, i en el context actual a Europa, on la reducció en l'ús de fitosanitaris serà una imposició a curt termini, és primordial desenvolupar i definir noves estratègies de control dels fongs que permetin una reducció significativa del nombre i de l'impacte dels tractaments fitosanitaris



Finca i Mas de Gualta



Finca i Mas Saulot



3.- Cronologia del Projecte Mooma

1962

Pere Frigola Casadellà, del Mas Pou de Palau-sator, es casa amb Josefina Vidal Parals, pubilla del Mas Saulot. Junts es fan càrrec del Mas Saulot i transformen la seva era en una explotació lletera moderna, iniciant així una nova etapa familiar.

1963

Comencen les primeres plantacions de pomeres al Mas Saulot i neix en Llorenç Frigola Vidal.

1965

Les pomeres segueixen substituint altres cultius i van guanyant pes en l'economia familiar, convertint-se en el principal motor de l'explotació.

1966

Fundació de Girona Fruits, cooperativa catalana limitada amb 72 famílies productores de la província de Girona.

1968

Es planten noves varietats de pomes com la *Golden, Spur* i *Royal Red Delicious*. El professor Joan Pijoan, entusiasta i innovador, aporta tecnologia i coneixement a la fructicultura de la família i de molts altres productors de Girona, Itàlia, Argentina o Brasil.

1971

Pere Frigola és nomenat gerent de Girona Fruits, i més endavant president fins al 2007. Sota la seva direcció s'impulsa la modernització de la cooperativa, els viatges internacionals, i la creació d'associacions com Qualitat de Poma de Girona, Catalonia Qualitat, Mas Badia o Cofrugi.

1982

S'abandona la producció de llet a causa de l'entrada al Mercat Comú. El mateix any, Llorenç Frigola Vidal inicia els seus estudis d'Enginyeria Agrònoma a València, i el 1985 s'especialitza en Indústries Alimentàries.

1992

Es planta la primera parcel·la de 2 hectàrees de Granny Smith al Mas Saulot.

1993

El negoci familiar continua creixent amb noves plantacions de diverses varietats, com la *Early Red One*, a Fontclara i Fontanilles.

1998

S'instal·la la primera malla negra en una plantació de Girona, precedent de les plantacions intensives de *Granny Smith* a la zona. Actualment, Girona produeix prop de 20.000 tones anuals d'aquesta varietat.

2000

Compra de la finca de la Resclosa, de 20 hectàrees, a Gualta. Els antics camps de préssecs es transformen progressivament en pomeres, completant-se el procés l'any 2008.

2000 – 2010

Període de viatges d'aprenentatge a diferents zones productores de poma del món: Argentina, Xile, Sud-àfrica, Nova Zelanda, França, Itàlia i el Tirol del Sud, entre d'altres.

2015

La família inicia contactes i viatges amb productors de sidra nacionals i internacionals (Astúries, País Basc, Bretanya, Normandia, Somerset, Herefordshire, Nova Zelanda, etc.).

El mateix any s'incorpora la tercera generació del negoci familiar amb Llorenç Frigola, enginyer agroalimentari, que aporta una nova visió centrada en la innovació, el respecte per l'entorn i la responsabilitat social, impulsant la creació de l'Escola Interna de Formació del Mas Saulot.

2016

Es realitzen les primeres proves d'elaboració de sidra amb varietats pròpies, utilitzant maquinària recuperada de cellers de Bordeus i d'Itàlia.

2017

S'aconsegueix elaborar amb èxit la primera sidra al Mas Saulot, aplicant tècniques americanes i aprofitant les condicions òptimes de la poma *Granny Smith*, ideal pel seu equilibri entre acidesa i sucres.

Neix la marca Mooma, fusió de *Montgrí* i *poma*, símbol del territori i del seu paisatge. Amb el lema "Del camp a la taula", Mooma aposta per una proposta d'economia circular i sostenible.

Aquest mateix any, Mooma es presenta al SISGA, on obté la segona classificació a la categoria de sidres microfiltrades amb gas. També s'inicia la producció de sucres monovarietals i les primeres visites guiades per donar a conèixer la feina del camp i promoure un consum responsable.

A més, comença l'activitat de restauració, impulsada per Pau Frigola Coll i Aida Pujades Mestres, donant origen a un nou vessant del projecte familiar.

2018 – 2020

Modernització de les línies de producció i aparició de nous productes: vinagres, licors de poma i macerats. També s'inicien els sucres monovarietals de *Granny Smith*, *Pink Rosée*, *Gala* i *Fuji*, respectant el punt òptim de maduració i la frescor del producte.

Durant aquests anys, Mooma participa en certàmens internacionals com el *SISGA*, *Sagardo Fórum*, *Nordic Ciders* o *Girona Excel·lent*, aconseguint premis i reconeixements constants.

2020 – 2022

Es modernitza la producció de sidra i es desenvolupen nous productes premium com el brandy de poma (Calvados), sidres mètode ancestral, sidres envellides en fusta, sidres de gel o aperitius de poma.

Alhora, s'introdueixen cultius estacionals regeneratius com calçots o mostassa, seguint la filosofia Km 0 i millorant la fertilitat del sòl.

2022

Guillem Frigola obre el segon restaurant a l'aeròdrom de la Cerdanya, entre Alp i Das.

A la finca de la Resclosa s'inicien les primeres experiències amb fruits vermells, productes saludables i rics en antioxidants. A més de la venda directa, s'elaboren sucres, melmelades, tés i ginebres derivats d'aquests fruits.

2023

S'adquireix el restaurant i cocteleria Sidral, situat a la platja del Racó de Begur. També comencen els primers cultius de fruits vermells entre els camps de pomeres de la finca de la Resclosa.

2024

Ferran Frigola impulsa el Sidralet, situat al càmping King's de La Fosca (Palamós), ampliant la presència de la marca a la Costa Brava.

2025

Llançament de la nova gamma de suc de fruits vermells, rics en antioxidants, polifenols, betacarotens i altres compostos beneficiosos per a la salut, amb efectes antiinflamatoris, protectors cardiovasculars i antienvelliment.

S'amplia la cuina central per donar servei als diferents restaurants, amb una oferta centrada en l'alimentació saludable i natural, equilibrant tradició i innovació.

Comença també una nova aventura: Sidral Mooma Platja d'Aro, que consolida l'expansió del projecte familiar i el seu compromís amb la qualitat, el territori i la sostenibilitat.



4.- Sostenibilitat i compromís amb l'entorn

A Mooma entenem la **sostenibilitat** com una manera de fer, no com una etiqueta. Des de l'inici, el projecte s'ha desenvolupat amb la voluntat de **tancar el cercle entre el camp i la taula**, apostant per una **economia circular**, responsable i profundament arrelada al territori.

La nostra activitat agrícola es basa en **pràctiques respectuoses amb el medi ambient**, com la gestió eficient de l'aigua, el manteniment de cobertes vegetals per preservar la biodiversitat i la reducció de productes fitosanitaris. La rotació de cultius i la incorporació de **plantes regeneratives com la mostassa, el rave i el sorgo** que permeten millorar la salut del sòl i reduir la petjada ecològica.

L'**economia circular** és present a cada etapa del projecte: les pomes que no es destinen al consum fresc es transformen en **sidra, sucs, vinagres, licors o macerats**, donant una **segona vida** al fruit i evitant qualsevol tipus de desaprofitament. Els subproductes del procés de producció es reutilitzen com a matèria orgànica als camps, completant així un **cicle natural i sostenible**.

A nivell productiu, prioritzem **matèries primeres pròpies i de proximitat**, minimitzant desplaçaments i residus. El nostre objectiu és **valoritzar tot allò que ens dona el camp**, elaborant productes de qualitat que reflecteixin la riquesa del territori i el respecte per l'entorn.

També treballem per reduir l'impacte ambiental dels processos industrials mitjançant **energies renovables, envasos reciclables i reutilitzables**, i una planificació acurada que optimitza cada fase de producció. Tenim una col·laboració de reutilització d'ampolles amb POTS.

La sostenibilitat per nosaltres és, sobretot, **una responsabilitat compartida**. Per això, promovem la **formació interna dels treballadors** en bones pràctiques ambientals i fomentem una cultura d'empresa basada en el **respecte, la proximitat i la consciència social**.

Mooma és avui un **projecte viu, circular i regeneratiu**, que creix amb coherència i que vol deixar una empremta **positiva al territori, a les persones i al planeta**.



5. Objectius del projecte

Amb aquest projecte ens proposem:

- Revaloritzar la poma de l'Empordà com a producte agroalimentari d'alt valor.
- Consolidar un model d'empresa sostenible i circular.
- Innovar constantment en productes i processos productius.
- Enfortir el vincle entre el camp, el consumidor i el territori.
- Crear ocupació estable i promoure el turisme d'experiència vinculat al món agroalimentari.

6. Dades del projecte Mooma al 2025

A data actual i en plena campanya de la collita de la poma 2025, l'objectiu és per enguany pensar 1.500 tones de pomes dels nostres camps i de tres productors propers a la Cooperativa Girona Fruits sccl. Dels quals un 85% és per fer suc natural i la resta per fer sidres i altres elaborats.

En campanya hem tingut uns 250 treballadors en nòmina i seran 320 al 2026. Disposem d'unes 100 places d'allotjament per a treballadors.

Unes 250.000 persones han menjat als nostres restaurants i unes 7.500 persones han fet la visita guiada al Mooma on hem intentat comunicar aquests valors i reduir la manca de coneixement entre el camp i la ciutat.

Participem de diferents iniciatives tècniques i projectes per a la investigació i millora agrícola, turística i de foment de la Biodiversitat. Alguns d'ells són: la CETS del Parc Natural del Montgrí, les Illes Medes i el Baix Ter, Scabkill, Rospoll (IRTA), Biosphere, Cooperativa Girona Fruits, Poma de Girona IGP i altres iniciatives locals.



7. Sidra Turisme

En l'àmbit turístic, hem creat experiències que connecten el consumidor amb el món agrícola, oferint una visita guiada acabat amb tast dels nostres productes, però també, podem trobar, a les nostres instal·lacions, tot una sèrie de cartellera didàctica i interpretativa que acompanya el visitant al llarg de tot el recorregut. Aquests panells explicatius, mapes i elements gràfics que mostren de manera clara i atractiva el cicle de la poma, la biodiversitat de l'entorn, les espècies invasores, o les espècies autòctones en perill d'extinció... i els valors de sostenibilitat que defineixen el nostre projecte.

Aquesta senyalística, creada amb **materials naturals i de proximitat**, busca generar una **connexió entre el paisatge, el producte i el visitant**, fent que l'experiència sigui alhora **educativa, emocional i respectuosa amb l'entorn**. D'aquesta manera, la cartellera del Mooma es converteix en una eina de **divulgació i sensibilització ambiental**, reforçant el concepte de **Sidra Turisme com una experiència viva, autèntica i circular**.



8. Impacte econòmic i territorial

El nostre projecte té un impacte directe i positiu sobre el territori empordanès:

- Generem ocupació local i fomentem el talent rural.
- Treballem amb proveïdors i col·laboradors de proximitat.
- Atraïem visitants que descobreixen la riquesa agroalimentària de la zona.
- Contribuïm a mantenir viva l'activitat agrícola i a reforçar la imatge de l'Empordà com a territori innovador i sostenible.

Creiem que el futur del món rural passa per projectes com el nostre, que combinen arrelament, creativitat i compromís ambiental.

9. Sostenibilitat i circularitat

La sostenibilitat forma part de la nostra manera d'entendre l'empresa. Treballem cada dia per reduir l'impacte ambiental i tancar el cercle productiu:

- Aprofitem tota la fruita: la que no es pot vendre fresca es transforma en begudes o vinagres.
- Reduïm l'ús d'envasos plàstics i prioritzem materials reciclables.
- Utilitzem energia renovable i optimitzem els recursos hídrics.
- Fomentem pràctiques agrícoles respectuoses amb la biodiversitat i amb la terra que ens dona vida.

A MOOMA, fer les coses bé no és una opció, és una responsabilitat.



10. Resultats i projecció de futur

Els resultats dels darrers anys ens demostren que aquest camí funciona: hem consolidat la marca MOOMA com a referent en productes derivats de la poma i en experiències enoturístiques.

Els nostres objectius de futur passen per:

- Ampliar la capacitat productiva amb criteris sostenibles.
- Obrir nous mercats mantenint la qualitat i l'autenticitat.
- Continuar apostant per la innovació i la digitalització.
- Enfortir la relació amb el territori i amb altres productors locals.

Volem continuar creixent amb coherència, orgullosos de les nostres arrels i amb la mirada posada en un futur més verd i conscient.

11. Conclusions

Amb aquest projecte, reafirmem el nostre compromís amb el territori, amb la gent i amb la sostenibilitat.

A MOOMA treballem amb passió per demostrar que és possible fer empresa des del camp, creant productes de qualitat, cuidant el medi ambient i oferint experiències que transmetin el valor real del món agroalimentari català.

Creiem que innovar és respectar el que som i fer-ho evolucionar amb sentit. Així entenem MOOMA: un projecte viu, arrelat i obert al futur.

12. Annex

Vídeo Corporatiu Mooma: <https://youtu.be/OtfirjqVbKU?si=FP7akalYBzAaGsdF>

