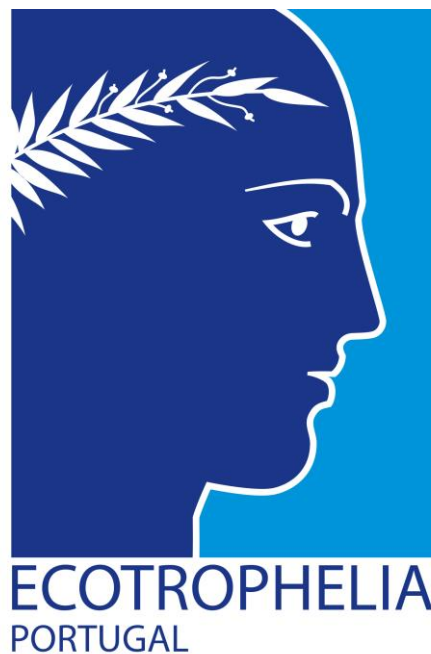


*06 de junho de 2017*

## **Salamar vence Ecotrophelia Portugal 2017**



**Já são conhecidos os vencedores do Prémio lançado pela PortugalFoods e pela FIPA que pretende premiar a inovação dos universitários no setor agroalimentar.**

Já são conhecidos os vencedores do prémio Ecotrophelia Portugal 2017. Uma iniciativa da PortugalFoods e da Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares (FIPA) que tem por objetivo premiar a inovação do meio académico no setor agroalimentar.

Os onze projetos pré-selecionados pela APCER, que assegurou a isenção e transparência do concurso, foram apresentados a um painel de júris, presidido por Vergílio Folhadela, no passado dia 26 de maio, na fundação Dr. António Cupertino de Miranda, no Porto.

Os primeiros prémios foram atribuídos às equipas as Vianenses (criadora do produto Salamar), Toal Team e Alpha Roba. Enquanto, a equipa vencedora vai representar Portugal na competição europeia e arrecada um prémio no valor de 2000€, juntamente com 2000€ em serviços de consultoria fornecidos pela Market Access, a segunda classificada e a terceira levam para casa 1000€ e 500€, respetivamente.

Além da experiência que proporcionou aos estudantes, o Prémio Ecotrophelia Portugal tem também por objetivo promover uma melhor utilização dos recursos, aproximar o meio académico da indústria e abrir portas para o mercado de trabalho. Uma iniciativa coorganizada pela PortugalFoods e pela FIPA, que teve o apoio de vários patrocinadores, como o BPI, a Sociedade Portuguesa de Inovação, a CBS, a All The Way Travel, a Market Access, a movielike, o Grupo Primor, a Vieira de Castro e a Cerealis.

A ronda nacional termina dia 6 de setembro com a cerimónia de entrega dos prémios, onde será ainda divulgada a Distinção *Born From Knowledge*, atribuída pela ANI. Segue-se a ronda europeia, a 21 e 22 de novembro, que irá decorrer na Food Matters Live, em Londres, onde a equipa vencedora irá representar Portugal no Prémio Ecotrophelia Europa.

## **Sobre os Projetos Vencedores:**

### **As Vianenses:**

SALAMAR – Salame do mar, uma alternativa saudável à charcutaria Portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos

### **Toal Team:**

Bebidas refrigeradas derivadas de soro de leite constituídas por polpa de morango. Ricas em antioxidantes e probióticos, uma de alto valor energético sem proteína, outra de elevado valor proteico.

### **Alpha-Roba:**

Alpha-Roba é um creme de culinária inovador 100% vegetal que confere uma textura cremosa ao prato sem gordura adicional. Uma fonte proteica preparada apenas com ingredientes portugueses sustentáveis.

Mais informações em  
[www.ecotropheliaportugal.com](http://www.ecotropheliaportugal.com)  
Facebook: ecotropheliaportugal

## **Sobre a PortugalFoods**

[www.portugalfoods.org](http://www.portugalfoods.org)

A PortugalFoods é uma associação formada por empresas, entidades do sistema científico e tecnológico nacional e entidades regionais e nacionais que representam o setor agroalimentar português.

A PortugalFoods tem como missão reforçar a competitividade das empresas do setor agroalimentar através do aumento do seu índice tecnológico, promovendo a produção, transferência, aplicação e valorização do conhecimento orientado para a inovação, bem como promovendo a internacionalização das empresas, identificando oportunidades tecnológicas e de mercado.

### **Sobre a FIPA**

[www.fipa.pt](http://www.fipa.pt)

Foi constituída em 1987 com a missão de representar e defender os interesses da Indústria Portuguesa Agroalimentar a nível nacional e comunitário.

É hoje reconhecida como a voz institucional da Indústria Agroalimentar e tem assumido, de forma exemplar, a promoção do setor e participado ativamente nos centros de decisão nacionais e comunitários.

A FIPA tem como missão promover a criação de uma envolvente na qual todas as empresas do setor alimentar e das bebidas, independentemente da sua dimensão, possam acompanhar os constantes desafios colocados pelos consumidores e, ao mesmo tempo, estejam aptas a competir por um crescimento sustentável, inteligente e inclusivo.