

06 de novembro de 2017

Portugal pela primeira vez no ECOTROPHELIA Europa



Estudantes portuguesas marcam presença na maior competição europeia de eco-inovação alimentar

Pela primeira vez, Portugal está na corrida por um lugar no pódio da maior competição de eco-inovação alimentar: O Prémio ECOTROPHELIA Europa. A representação nacional está nas mãos da equipa As Vianences e do produto SALAMAR – Salame do Mar, uma alternativa à charcutaria tradicional Portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos.



O ECOTROPHELIA Europa decorre, este ano, na Food Matters Live, em Londres, nos dias 21 e 22 de novembro. Além de Portugal, outros 15 países estarão representados, sendo eles a Alemanha, Bélgica, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Holanda, Hungria, Itália, Islândia, Reino Unido, Roménia e Sérvia. A criatividade dos futuros profissionais do setor agroalimentar fascina anualmente a indústria alimentar com o desenvolvimento de produtos centrados no consumidor e na sustentabilidade. Ariane Andres, do Nestlé Research Center, preside o júri onde Portugal estará também representado por Vergílio Folhadela, Embaixador do Prémio Ecotrophelia Portugal 2017.

Aos vencedores serão entregues prémios na ordem dos 6000€, 4000€ e 2000€, aos primeiro, segundo e terceiro lugares, respetivamente, mas também uma menção honrosa "Coup de Coeur Innovation". Nesta edição, será ainda atribuído um novo prémio "Estratégia de Comunicação", no âmbito no programa europeu "Food for Growth", no montante de 500€.

Esta é a segunda ronda de um prémio que foi importado para Portugal pela PortugalFoods, em co-organização com a FIPA (Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares), para premiar a inovação do meio académico no setor agroalimentar. O objetivo do Ecotrophelia é reunir estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor, de forma a criar uma rede de formação de excelência em inovação alimentar, assim como promover uma melhor utilização dos recursos, aproximar o meio académico da indústria e abrir portas para o mercado de trabalho. Uma iniciativa que decorreu pela primeira vez em território nacional e que a 6 de setembro fechou a 1ª Edição com a Entrega de



Prémios da competição nacional.

Organizado pela Câmara de Comércio e da Indústria de Vaucluse, com o apoio da ANIA – National Association of Food Industry e das European Food Federations, o ECOTROPHELIA Europa, desde 2011, já deu origem a 115 competições nacionais, envolveu 550 universidades e mais de 3500 estudantes. Ao todo, mais de uma centena de produtos apresentados na competição europeia já foram produzidos e chegaram ao mercado.

Projeto português na competição:

Equipa: As Vianenses

Estabelecimento de Ensino: Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Produto: [SALAMAR](#) – Salame do mar, uma alternativa à charcutaria tradicional portuguesa, constituído por peixe capturado nas águas frias do Atlântico e por legumes frescos.

Mais informações em

www.ecotropheliaportugal.com ou www.eu.ecotrophelia.org

Facebook: [ecotropheliaportugal](#)

Sobre a PortugalFoods

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

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.