



ECOTROPHELIA: estão escolhidos os 10 produtos mais inovadores para o setor agroalimentar

- **Edição de 2019 envolveu mais de 100 estudantes, de 11 instituições de ensino superior**
- **Vencedor nacional será conhecido a 21 de maio e irá representar Portugal na final europeia, em outubro, na feira internacional ANUGA**

Lisboa, 15 de abril de 2019: Já são conhecidos os finalistas do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2019, iniciativa que promove a eco-inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar, desafiando estudantes do ensino superior a desenvolverem produtos alimentares diferenciados. O galardão teve, este ano, 20 produtos a concurso, de 10 diferentes categorias, envolvendo 11 instituições do ensino superior.

Húmus com sabor a fumeiro, palitos de feijão, bolacha com farinha de tempeh de chícharo, bolachas com recheio de mel e avelã, granola com dreche, panquecas saudáveis e uma sobremesa que renova o tradicional são alguns dos finalistas. A estes, junta-se ainda um hambúrguer 100% vegetariano, uma conserva de salmão em molho escabeche e uma farinha à base de frutos secos, produtos que prometem revolucionar o agroalimentar português.

A iniciativa promovida pela PortugalFoods, e que este ano conta com o alto patrocínio da Presidência da República, mobilizou mais de 100 estudantes no desenvolvimento de produtos eco-inovadores nas categorias de padaria, bebidas, sobremesas, sopa, pequeno-almoço, refeições preparadas, cremes para barrar, produtos à base de carne, nutracêuticos e pastelaria. Destes, o júri, composto por profissionais de diferentes áreas do setor, escolheu os 10 finalistas tendo em conta critérios como inovação de produto, sustentabilidade, embalagem, propriedades organoléticas, credibilidade de mercado, entre outros.

“Voltámos a superar o número de candidaturas, o que expressa um empenho e motivação cada vez maiores por parte das instituições de ensino e dos estudantes em oferecer soluções

inovadoras e mais sustentáveis para o setor. Estes jovens têm no ECOTROPHELIA a oportunidade de aplicar as suas competências e talento num projeto concreto, de cariz prático, orientado para o consumidor, que podem validar e partilhar junto de profissionais do agroalimentar, o que lhes abre portas para o seu futuro. Apesar de esta ser apenas a terceira edição do prémio em Portugal, já temos casos de sucesso de ideias que foram lançadas nesta iniciativa e que chegarão em breve ao mercado, o que reforça a importância deste prémio”, refere Carla Teixeira, da PortugalFoods.

Segue-se agora uma nova fase de avaliação na competição nacional por parte do júri, que é presidido por Vergílio Folhadela (RAR Holding) e composto também por Ana Silva (SONAE), Fátima Carvalho (Grupo Primor), Frederico Pinto (GlobalData), Helena Real (APN), João Lima (INIAV), Miguel Cerqueira (INL), Maria Ferreira (AVELEDA), Miguel Antunes (ANI), Paula Bico (DGAV), Pilar Morais (Frulact), Rui Sousa (Market Access) e Tiago Brandão (Super Bock Group). A esta fase de avaliação, junta-se também o Chef Vítor Sobral.

O grande vencedor será conhecido a 21 de maio, numa cerimónia que decorrerá no Centro de Congressos da Alfândega do Porto. Além da possibilidade de representar o país na competição internacional, a equipa que ficar em primeiro lugar terá ainda um prémio no valor de 2.000 euros. Ao segundo classificado será atribuído um prémio monetário de 1.000 euros e o terceiro lugar levará para casa um prémio de 500 euros.

O ECOTROPHELIA Europe terá lugar nos dias 6 e 7 de outubro, em Colónia, na Alemanha, no âmbito da ANUGA, feira internacional do setor de alimentos e bebidas. Na competição, a equipa portuguesa irá concorrer com 16 outros países, nomeadamente Alemanha, Bélgica, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Holanda, Hungria, Islândia, Itália, Lituânia, Reino Unido, Roménia e Sérvia.

Produtos finalistas:

- **Delichí** - Bolacha salgada com farinha de tempeh de chicharro, cebola e ervas, ideal para um snack nutritivo | Universidade do Porto - Faculdade de Ciências + Universidade de Lisboa - Instituto Superior de Agronomia
- **Dranola** - A primeira granola a incorporar dreche e com referências organolépticas tropicais | Universidade do Porto - Faculdade de Ciências
- **Ecoburger** - Hambúrguer 100% vegetal, de sabor mediterrâneo, saudável, sustentável e com fibras, ideal para refeição ou snack | Universidade do Porto - Faculdade de Ciências
- **Honey Bite** - Bolacha saudável com recheio de mel e avelã, feita a partir de ingredientes portugueses | Universidade de Aveiro
- **InstaTwice** - Sobremesa tradicional e rápida. Junção da autenticidade do sabor tradicional com o dia-a-dia moderno | Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia

- **PlantCakes** - Preparado para panquecas saudáveis, fonte de fibra, sem glúten e com baixo teor de açúcares | Universidade do Porto - Faculdade de Ciências + Universidade Católica Portuguesa - Escola Superior de Biotecnologia
- **Salmar** - Salmão conservado em molho escabeche (azeite, vinagre, cebola e pimento) com salicórnia | Universidade de Lisboa - Instituto Superior de Agronomia + Instituto Politécnico do Porto - Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto
- **Snackisy** - Preparado em pó, de origem 100% vegetal, à base de frutos secos, com alto teor em proteína e fibra | Universidade do Porto - Faculdade de Ciências
- **TOLIVE** - "Snack" de palitos de feijão vermelho e patês de azeitona (preta e verde | Universidade do Porto - Faculdade de Ciências
- **Whummey** - Húmus com aroma que lembra o do fumeiro, sem carne e enriquecido com soro de leite | Universidade do Porto - Faculdade de Ciências

Press kit [aqui](#).

Vídeo de lançamento [aqui](#).

Sobre a PortugalFoods

A [PortugalFoods](#), associação reconhecida como cluster do setor agroalimentar português, é constituída atualmente por mais de 160 associados: empresas, entidades do sistema científico nacional da fileira agroalimentar e outras entidades conexas. Enquanto principal interlocutora e dinamizadora da fileira, a PortugalFoods assume-se como uma plataforma que fomenta relações *win-win* entre os seus associados, tendo como objetivo final a produção e partilha de conhecimento como suporte à inovação e à internacionalização capaz de aumentar a competitividade do setor agroalimentar nacional.