



Conserva de salmão em escabeche vence 3ª edição do ECOTROPHELIA Portugal

- **Salmar vai representar Portugal na final europeia, em outubro, na feira internacional ANUGA**

Lisboa, 22 de maio de 2019: Salmar, uma conserva de salmão em escabeche com salicórnia, produto desenvolvido por alunos do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa e do Instituto Superior de Contabilidade e Administração do Porto, é o grande vencedor do ECOTROPHELIA Portugal 2019. O galardão foi entregue ontem numa cerimónia que decorreu no Centro de Congressos da Alfândega do Porto e que reuniu representantes da indústria agroalimentar e das entidades do sistema científico envolvidas na iniciativa. Em segundo lugar ficou o Delichí, uma bolacha salgada com farinha de tempeh de chicharo, cebola e ervas, que venceu também a distinção Born from Knowledge, atribuída pela Agência Nacional de Inovação (ANI). A terceira posição foi ocupada pelo InstaTwice, uma reinvenção das tradicionais sobremesas aletria e arroz doce.

O prémio ECOTROPHELIA Portugal, iniciativa dinamizada pela PortugalFoods, promove a eco-inovação, o empreendedorismo e a competitividade, desafiando estudantes do ensino superior a desenvolverem produtos alimentares inovadores e sustentáveis para o setor agroalimentar. A edição deste ano envolveu 11 instituições do ensino superior e resultou na criação de 20 produtos, dos quais 10 chegaram à final, sendo avaliados tendo por base critérios como inovação de produto, sustentabilidade, embalagem, propriedades organoléticas e credibilidade de mercado.

De acordo com o **Tiago Brandão, diretor de projeto do Super Bock Group**, em representação do júri, o grande vencedor destacou-se pelo valor que trouxe a um produto subaproveitado, mas sobretudo pela capacidade da equipa em promover o produto: “Tivemos ideias muito inovadoras e com muito potencial, o que levou a que, a certa altura, tivéssemos

até um empate entre diversos produtos a concurso, mas a equipa do Salmar acabou por se destacar pela atitude”, afirma o jurado.

“Inovação nem sempre significa inventar coisas novas, muitas vezes expressa-se em usar a criatividade para acrescentar valor a algo que estava subvalorizado e este produto é exemplo disso. O Salmar utiliza cabeças de salmão, que não seriam aproveitadas, e dá-lhes uma nova vida, num conceito muito simples, mas muito eficaz. A par disso, a equipa demonstrou muitas competências humanas perante o júri, transmitindo a ideia do projeto na perfeição e reagindo de forma muito assertiva às nossas questões, o que nos fez acreditar ainda mais no produto. Cada vez mais, as soft-skills são essenciais para vencermos em qualquer projeto e o ECOTROPHELIA premeia não só bons produtos e bons modelos de negócios, mas também a capacidade das equipas ‘venderem’ a sua ideia, o que lhes será fundamental para que vinguem no mercado”, acrescenta Tiago Brandão.

A equipa do Salmar foi distinguida com um prémio monetário no valor de 2.000 euros e com 7.000 euros em serviços de consultoria, para que possa fazer crescer o projeto. A Ivity Brand Corp proporcionará consultoria nas áreas da Comunicação e Design (no valor de 3.500 euros), a Market Access em Internacionalização (2.500 euros) e a Patentree sobre Propriedade Intelectual (1.000 euros). Além dos prémios, a equipa vai representar o país no ECOTROPHELIA Europe, nos dias 6 e 7 de outubro, em Colónia, na Alemanha, no âmbito da ANUGA, feira internacional do setor de alimentos e bebidas, onde estará a concorrer com outros 16 países.

Ao segundo lugar foi concedido um prémio de 1.000 euros e o terceiro lugar arrecadou 500 euros como prémio. Foi ainda atribuída pela ANI a distinção Born from Knowledge – BfK ao projeto Delichí, reconhecendo-o como o melhor projeto “nascido do conhecimento” de base científica e tecnológica. O programa BfK é promovido pela ANI no âmbito da Iniciativa de Transferência de Conhecimento, cofinanciada pelo COMPETE 2020, através do Portugal 2020 e do Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional.

A par das distinções, os estudantes tiveram nesta iniciativa a oportunidade de aplicar as suas competências e talento num projeto concreto orientado para o consumidor e de partilharem a sua visão com os profissionais do agroalimentar.

“O ECOTROPHELIA é um bom exemplo de uma iniciativa capaz de despoletar o carácter empreendedor dos estudantes no setor agroalimentar. Desafiamos os estudantes a desenvolverem produtos de futuro, orientados para a procura de mercado, tendências de consumo e questões de sustentabilidade, sem descurar a componente da viabilidade

económica e industrial. Nesta edição, tivemos bons exemplos de produtos que traduzem a ambição do Prémio e que, a nosso entender, têm muitas possibilidades de chegar ao mercado nos próximos anos”, refere **Carla Teixeira, da PortugalFoods**.

A 3ª edição do ECOTROPHELIA Portugal contou com o Alto Patrocínio do Presidente da República e teve o apoio institucional da APCER, ANI – Agência Nacional de Inovação através do BfK Awards, TecMaia e da Câmara Municipal do Porto. Alguns dos principais players do setor fizeram parte da iniciativa enquanto parceiros, nomeadamente o Grupo Primor, Milaneza, Novarroz, Tété Produtos Lácteos, Vieira de Castro, aos quais se juntaram também a All the Way Travel, CBS – Creative Building Solutions, Market Access, Patentree e SPI – Sociedade Portuguesa de Inovação.

Imagens do evento [aqui](#).

Press kit [aqui](#).

Mais informações em ecotropheliaportugal.com

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.

Para mais informações:

Ângela dos Vais

T: 967227367

E: angela.dosvais@thesquare.pt

Sara Proença

T: 965705543

E: sara.proenca@thesquare.pt