



## **ECOTROPHELIA: já são conhecidos os produtos agroalimentares mais inovadores de 2020**

- **“Marisco” vegan, bebida de tremço e pastéis de bacalhau sem batata estão entre os finalistas do prémio**
- **Iniciativa contou com a participação de 63 estudantes de 14 instituições de ensino**
- **Além de um prémio monetário e em serviços, o vencedor nacional irá representar Portugal na final europeia do concurso, na SIAL Paris**

**Lisboa, 7 de julho de 2020:** Estão encontrados os 10 finalistas do prémio ECOTROPHELIA Portugal 2020, iniciativa que promove a eco-inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar, desafiando estudantes do ensino superior a desenvolverem produtos alimentares únicos e que vão ao encontro das necessidades do mercado. A quarta edição da iniciativa, que é organizada pela PortugalFoods, associação que representa o agroalimentar português, teve 16 produtos a concurso, envolvendo 63 alunos de 14 instituições do ensino superior.

A lista de finalistas engloba produtos das mais diversas categorias, como bebidas, sobremesas e refeições preparadas, entre outras. Na disputa ao prémio está a FermentiVe, uma conserva de tomate verde e outros vegetais fermentados, o Healthy Pleasure, snack saudável de húmus de polpa de vegetal e chips de casca de vegetais, o MEGAsnacks, snack "on-the-go" ideal para o lanche dos mais novos, o OrangeBee, preparado fermentado de aquafaba com uma camada de geleia de laranja, e a Sólupis, granola de tremço com mel e morangos liofilizados. Também o tradicional pastel de bacalhau marca presença, mas reinventado, substituindo a batata pela couve-flor, no projeto Rice 'n' Nice.

Esta edição conta ainda com a participação de produtos 100% vegans, tendência que tem vindo a marcar o setor: Gelalga, sobremesa de gelado com base de bebida de amêndoas e nata vegetal e com chips de alga marinha wakame, Veganisco, produto pré-cozinhado congelado alternativo ao marisco tradicional, Veggiedica, bebida vegetal de tremço com aromas naturais de limão e canela, e VeggieMix, pré-preparado de farinhas alternativa e de hortícolas, completam a lista de finalistas.

“Voltámos a reunir uma série de propostas de grande qualidade e valor, o que muito nos orgulha. Sustentabilidade, embalagem, propriedades organoléticas e credibilidade de mercado foram os critérios para escolher a lista dos finalistas, mas foi com agrado que cedo percebemos que todos os candidatos se apresentavam com ideias criativas e bem estruturadas. Estimulando sinergias entre o mundo académico e o tecido empresarial, por um lado com a partilha de know-how e, por outro, a partilha de ideias novas e criativas, o ECOTROPHELIA volta a afirmar-se como um momento importante na revitalização deste ecossistema, que vive da constante inovação e adaptação às necessidades do mercado”, diz **João Miranda, embaixador do ECOTROPHELIA Portugal.**

Segue-se agora uma nova fase de avaliação por parte do júri, que é presidido por Vergílio Folhadela (RAR Holding). Entre os jurados estão também Ana Alves (SONAE), Ana Paula Bico (DGAV), Carlos Coelho (Ivity Brand Corp), Fátima Carvalho (Primor), Helena Real (APN), João Lima (INIAV), Lorenzo Pastrana (INL) e Maria Ferreira (Aveleda). Fazem ainda parte Miguel Antunes (ANI), Pilar Morais (Frulact), Rui Costa Lima (Sense Test), Rui Sousa (Market Access), Tiago Brandão (Super Bock) e Vasco Sousa (Aliados).

O anúncio do grande vencedor nacional será feito em setembro, numa cerimónia que decorrerá na Casa do Vinho Verde, no Porto. Além de 2000 euros e prémios em serviços, para que possa melhorar o seu projeto, a equipa que arrecadar o galardão irá representar Portugal na final do ECOTROPHELIA Europe, que terá lugar entre os dias 18 e 22 de outubro, na SIAL, em Paris, onde disputará um prémio de 4000 euros. O segundo classificado nacional será distinguido com um prémio de 1000 euros e o terceiro lugar levará para casa 500 euros.

#### **Produtos finalistas:**

- **FermentiVe:** conserva de tomate verde de indústria e outros vegetais fermentados - Instituto Superior de Agronomia e Faculdade de Ciências e Tecnologia - NOVA de Lisboa.
- **Gelalga:** sobremesa vegan de gelado base de bebida de amêndoas e nata vegetal com crips de alga marinha wakame - Universidade Católica Portuguesa: Escola Superior de Biotecnologia e Escola Superior de Artes e Design.
- **Healthy Pleasure:** snack saudável de húmus de polpa de vegetal e chips de casca desses vegetais - Universidade de Aveiro.
- **MEGAsnacks:** snack "on-the-go", com mega nutrientes e um sabor WOW. Ideal para o lanche dos mais novos - Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.
- **OrangeBee:** preparado fermentado de aquafaba com uma camada de geleia de laranja, polvilhado com pólen apícola - Universidade de Aveiro.

- **Rice 'n' Nice:** pastel de bacalhau, sem batata, com couve-flor e subproduto da indústria arroseira, ultracongelado - Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.
- **Sólupis:** granola de tremoço com mel e morangos liofilizados - Instituto Politécnico de Bragança: Escola Superior Agrária.
- **Veganisco:** produto pré-cozinhado congelado vegano, alternativo ao marisco tradicional - Universidade Católica Portuguesa: Escola Superior de Biotecnologia e Escola Superior de Artes e Design.
- **Veggedica:** bebida vegetal de tremoço com aromas naturais de limão e canela - Faculdade de Ciências da Universidade do Porto.
- **VeggieMix:** pré-preparado de farinhas alternativa e de hortícolas, como fonte de fibra e sem adição de açúcares - Instituto Politécnico de Coimbra: Escola Superior Agrária e Escola Superior de Educação

### **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:**

Fabiana Oliveira

T: 936 057 481

E: [ecotrophelia@portugalfoods.org](mailto:ecotrophelia@portugalfoods.org)

Ângela dos Vais

T: 967227367

E: [angela.dosvais@thesquare.pt](mailto:angela.dosvais@thesquare.pt)