

Press Release Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2018

26.05.2018

FEIJOADA VEGETARIANA PRONTA-A-COMER VENCEDORA DO PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2018

Bean Ready, uma feijoada vegetariana pronta-a-comer com produtos tradicionais portugueses, venceu a competição nacional de eco-inovação alimentar e vai representar Portugal na competição europeia do prémio ECOTROPHELIA, na feira SIAL Paris.

Foram ontem revelados os vencedores da Competição Nacional do Prémio ECOTROPHELIA Portugal, que decorreu no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, promovida pela PortugalFoods em coorganização com a FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas Agro-Alimentares tendo como objetivo estimular a eco-inovação no setor agroalimentar.

A grande vencedora foi a equipa **Bean Ready** com uma feijoada vegetariana pronta-a-comer à base de produtos tradicionais portugueses: feijão, cogumelos, couve e enchidos vegetais, acompanhada por arroz Carolino. O produto aposta na valorização do consumo de leguminosas, no aproveitamento dos recursos endógenos e na adequação de uma refeição tradicional às tendências do mercado. A equipa vencedora do prémio ECOTROPHELIA recebe 2.000€, a que acrescem 1.500€ de serviços de SenseProfiling da empresa SenseTest e 1.500€ em serviços de consultoria da empresa Market Access, a par de um curso intensivo de inglês pelo British Council. Terá ainda a grande oportunidade de representar Portugal no ECOTROPHELIA Europa, que decorrerá em outubro na SIAL Paris, França, a maior feira de inovação e negócio agroalimentar da Europa.

Patrícia Soares, líder da equipa composta por elementos da Universidade Católica Portuguesa (Escola Superior de Biotecnologia) e da Universidade do Minho (Escola de Economia e Gestão), sublinha o sentimento de “enorme orgulho e uma sensação de trabalho recompensado” por conquistarem o primeiro lugar, garantindo que a equipa vai “trabalhar o máximo possível e representar Portugal da melhor maneira e mostrar todo o nosso trabalho”.

Em segundo lugar, ficou a equipa **Leguté** com leguminosas familiares da dieta tradicional mediterrânica em paté arrecadando um prémio de 1.000€ e, em terceiro lugar, a equipa **Os Drechies**, que criou um snack salgado feito a partir do dreche, um subproduto da indústria cervejeira, recebendo um prémio de 500€. Este produto foi ainda distinguido com o prémio BfK AWARDS, Born From Knowledge (BfK), um programa de valorização do conhecimento científico e tecnológico promovido pelo Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior através da ANI – Agência Nacional de Inovação, que proporciona à equipa um processo de acompanhamento do projeto, ao longo de 12 meses, pela ANI e a oportunidade de

COORDENAÇÃO:



APOIO INSTITUCIONAL



ECOTROPHELIA GUIDING BOARD | PARCEIROS



ECOTROPHELIA PORTUGAL

WWW.ECOTROPHELIAPORTUGAL.COM



PRÉMIO ECOTROPHELIA 2018

participar na SIAL Paris. Às três equipas melhores classificadas foi ainda atribuído, pela Patentree, um IP Strategy Voucher, um serviço de diagnóstico e consultoria de Propriedade Industrial aos projetos.

Chegado o término da segunda edição do prémio, Deolinda Silva, diretora executiva da PortugalFoods, afirma que o sentimento é de “largo sucesso e o balanço muito positivo” por parte de todos os presentes, equipas, estudantes, docentes, investigadores, empresas, e entidades presentes na cerimónia. Realça ainda, nesta segunda edição, a participação de mais entidades, mais estudantes e de mais geografias representadas, com a presença de instituições de ensino superior de Minho, Porto, Coimbra, Leiria e Beja. Para a organização do Prémio Ecotrophelia, esta competição assume-se como um ecossistema de excelência em eco-inovação, funcionando como incubadora de ideias geradas e alicerçadas no Conhecimento, mas também almejando dar resposta às questões de sustentabilidade e desafios de mercado do setor agroalimentar.

Foram dez as equipas finalistas concorrentes, provenientes de 14 instituições de ensino superior de Norte a Sul do País, que apresentaram projetos eco-inovadores de diversas categorias de produtos alimentares. Os produtos foram avaliados por um júri nacional constituído por diversas individualidades do meio agroalimentar, nomeadamente Vergílio Folhadela (RAR Holding) - Presidente do Júri Nacional e Embaixador do Prémio ECOTROPHELIA Portugal, Chef Rui Paula, Ana Machado Silva (SONAE), Bento Amaral (IVDP – Instituto dos Vinhos do Porto e Douro), Hugo Ramos (Venture Catalysts), Lorenzo Pastrana (INL – Laboratório Ibérico Internacional de Nanotecnologia), Mariana Barbosa (APN – Associação Portuguesa de Nutricionistas), Marta Borges (DGAV – Direção-Geral de Alimentação e Veterinária), Rui Sousa (Market Access), Sónia Meireles (ANI – Agência Nacional de Inovação) e Tiago Brandão (Super Bock Group).

O Prémio ECOTROPHELIA Portugal conta com o apoio institucional da APCER, da ANI - através do BfK AWARDS, do British Council e da Câmara Municipal do Porto, e tem como parceiras e membros do ECOTROPHELIA Guiding Board as seguintes empresas e entidades: Cerealis, Grupo Primor, Novarroz, Patentree, Saborosa, Sense Test, Tété, Vieira, All The Way Travel, CBS, Market Access e SPI.

Sobre a PortugalFoods www.portugalfoods.org

Sobre a FIPA www.fipa.pt

COORDENAÇÃO:



APOIO INSTITUCIONAL



ECOTROPHELIA GUIDING BOARD | PARCEIROS