

Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2021

BAGUITAS É O GRANDE VENCEDOR DA 5ª EDIÇÃO DA COMPETIÇÃO DE ECO-INOVAÇÃO ALIMENTAR

BAGUITAS – uma bolacha crocante com farinha de bagaço de uva, mel nacional e frutos secos, rica em fibra – é o vencedor nacional que representará Portugal na competição europeia ECOTROPHELIA 2021, que terá lugar no dia 11 de outubro, em Colónia na Alemanha. O Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2021, promovido pela PortugalFoods, pretende identificar e distinguir projetos criados por jovens universitários que tenham a capacidade de tornar o setor agroalimentar mais inovador, sustentável e competitivo. No total, a quinta edição nacional deste concurso contou com 27 candidaturas.

Maia, 30 de junho de 2021 – Realizou-se ao final da tarde de ontem, na Casa do Vinho Verde, no Porto, a cerimónia de entrega de prémios da **5ª edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2021, uma iniciativa que visa promover a inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar, desafiando estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor a refletir e criar os produtos eco-inovadores do futuro.**

O concurso que reuniu 27 equipas encontrou o seu vencedor, numa cerimónia onde os 10 finalistas – Baguitas, Beanlce, Legumiscas, MochiPortugal, Molitaste, NORTEGGIE, os Togrões, Patalgas, a Pro-Ómega e Ribeirinha D´ouro - tiveram oportunidade de apresentar e defender os seus produtos junto do Júri ECOTROPHELIA Portugal 2021. Estas 27 equipas, que reúnem 120 alunos, apresentaram inovações nas categorias: Acompanhamentos; Biscoito Doce, Bolo e Pastelaria; Recheios e Cremes para barrar; Gelados e Sorvetes; Pão e produtos de Padaria; Refeições Preparadas; Sobremesas; Molhos; e Pequeno-almoço.

[Baguitas](#) (bolacha crocante com farinha de bagaço de uva, mel nacional e frutos secos, rica em fibra), foi o grande vencedor da edição de 2021, seguido por [Molitaste](#) (snack saudável, saboroso e sustentável, com farinhas de inseto e de trigo sarraceno) e [MochiPortugal](#) (massa de arroz glutinoso com recheio de gelado de castanha salgada e núcleo de geleia de marmelo) que venceram respetivamente os 2º e 3º lugares desta competição. Os vencedores do primeiro lugar do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2021 conquistaram também a distinção “Born From Knowledge”, atribuída pela ANI – Agência Nacional de Inovação.

Ana Gomes, representante da Universidade Católica Portuguesa no Conselho de Administração da PortugalFoods, destaca a importância da realização do ECOTROPHELIA em Portugal e reforça que “apoiar este prémio é apoiar a internacionalização, que é uma das nossas missões, e que tem na sua base o conhecimento, que começa nas universidades pela mão dos nossos jovens estudantes que,

com a sua inspiração e dedicação, têm sido capazes de criar produtos que geram valor acrescentado, alinhados com as novas tendências, que incluem por exemplo a procura por um maior equilíbrio emocional até a um maior impacto sensorial e, também, um dos grandes vetores deste prémio, que é a sustentabilidade, com a redução do desperdício, a utilização na íntegra da matéria-prima da produção nacional. Associando-se a este prémio, a PortugalFoods está a constituir uma plataforma de eco-inovação juntando todos os agentes que podem trazer valor para o setor agroalimentar, nomeadamente, academia, indústria e empresas”.

Para **Deolinda Silva, diretora-executiva da PortugalFoods**, “esta iniciativa deve ser acarinhada na medida em que reflete o ecossistema de inovação agroalimentar em Portugal, desde os estudantes, os seus mentores, cientistas e investigadores, até à indústria e às empresas. O caminho dos novos produtos, até chegarem ao mercado, é exigente e requer empenho, dedicação e trabalho, uma vez que o que se pretende com esta iniciativa é valorizar economicamente o conhecimento. Acreditamos que este caminho permitirá que alguns dos produtos desenvolvidos no âmbito do ECOTROPHELIA Portugal possam chegar ao mercado”.

O júri do ECOTROPHELIA Portugal 2021 é constituído por 12 figuras representativas do setor agroalimentar e especialistas em inovação alimentar, reconhecidos pela sua notoriedade, independência e competência, nomeadamente, Vergílio Folhadela (RAR Holding), Ana Machado Silva (SONAE), Fátima Carvalho (Primor), Helena Real (APN), Ildfonso Martins (Aveleda), Joana Gomes Queirós (Super Bock Group), Lorenzo Pastrana (INL), Miguel Antunes (ANI), Paula Bico (DGAV), Pilar Morais (Frulact), Rui Costa Lima (Sense Test) e Rui Sousa (Market Access).

A quinta edição do **ECOTROPHELIA**, em Portugal, reuniu candidaturas de norte a sul do país, encontrando-se entre as várias instituições de ensino que participaram, e que representam as equipas finalistas, a Escola Superior de Artes e Design, a Escola Superior de Biotecnologia -- Universidade Católica Portuguesa, a Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, a Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro, o Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar da Universidade do Porto, o Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa, o Instituto Superior de Administração e Gestão, a Universidade de Aveiro, a Universidade do Minho e a Universidade Lusófona de Humanidades e Tecnologias.

Os vencedores do ECOTROPHELIA Portugal 2021 juntar-se-ão agora aos pares europeus para a grande final da competição europeia ECOTROPHELIA 2021, que terá lugar no dia 11 de outubro, em Colónia, na Alemanha, no âmbito do maior evento mundial do setor – a Anuga. Esta foi a quinta edição do ECOTROPHELIA em Portugal e decorreu com o apoio de várias entidades do setor agroalimentar. Dinamizada pela PortugalFoods a nível nacional, desde o lançamento da primeira edição, em 2017, esta iniciativa pretende continuar a **destacar o reconhecimento do esforço que o setor agroalimentar tem feito no sentido de se aproximar das universidades e dos centros de conhecimento e inovação, estreitando relações, criando valor e evidenciando que o setor está a preparar o futuro.**



A edição de 2020 do Prémio ECOTROPHELIA teve especial relevância para Portugal, uma vez que **o projeto vencedor do concurso a nível nacional foi também o grande premiado europeu – entre os 13 países que estiveram a concurso. [OrangeBee](#)** – o preparado fermentado desenvolvido por duas alunas da Universidade de Aveiro – foi o grande vencedor da 13ª edição do ECOTROPHELIA Europe, elevando o conhecimento, a capacidade de inovação, o empreendedorismo e a capacidade competitiva do setor agroalimentar nacionais a nível europeu.

Sobre o Prémio ECOTROPHELIA Portugal

O Prémio [ECOTROPHELIA Portugal](#), organizado pela PortugalFoods desde 2017, conta com o Alto Patrocínio do Presidente da República e tem como ambição promover a inovação, empreendedorismo e competitividade no setor agroalimentar, reunindo e desafiando estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor a refletir sobre os produtos eco-inovadores do futuro.

Sobre a PortugalFoods

A [PortugalFoods](#), associação reconhecida como cluster do setor agroalimentar português, é constituída atualmente por mais de 150 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, contactar:

ALL Comunicação

Carla Grou | 91 782 54 79 | carla.grou@allcomunicacao.pt