

Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023

NOTA DE AGENDA

Competição nacional no dia 4 de julho, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto

**MAIS DE TRÊS DEZENAS DE ESTUDANTES DE 12 INSTITUIÇÕES
DE ENSINO SUPERIOR A CONCURSO NA 7ª EDIÇÃO DO PRÉMIO
ECOTROPHELIA PORTUGAL**

Equipas multidisciplinares de vários pontos do País competem para criarem os alimentos do futuro, sustentáveis e inovadores, que reflitam as novas tendências de mercado e tenham um papel ativo no combate ao desperdício alimentar.

No próximo dia 4 de julho, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto, oito equipas de jovens estudantes universitários portugueses darão a conhecer os seus projetos eco-inovadores na competição final do Prémio ECOTROPHELIA 2023, organizado pela PortugalFoods. Um júri composto por especialistas em inovação e *stakeholders* ligados ao setor agroalimentar irá degustar e avaliar as propostas de valor a concurso. O vencedor irá representar Portugal na competição ECOTROPHELIA Europe.

Maia, 20 de junho de 2023 – Há para todos os gostos: *snacks*, sobremesas, produtos de padaria ou bebidas. Em comum: são produtos alimentares inovadores, que respondem às novas tendências de consumo e procuram ter um impacto positivo no ambiente, combatendo o desperdício alimentar e valorizando subprodutos da indústria alimentar. Estes produtos vão ser dados a provar na competição nacional do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023, que decorrerá no **próximo dia 4 de julho, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto**. Esta iniciativa, que já vai na sua sétima edição, destina-se a equipas multidisciplinares de estudantes do Ensino Superior, com espírito empreendedor e vontade de arregaçar as mangas, e **visa o desenvolvimento de um produto alimentar inovador e sustentável** em toda a sua amplitude, desde o conceito, formulação, produção e *packaging* até aos planos de marketing, negócio e vendas, sem descurar as vertentes nutricional e sensorial.

Apuradas para a fase final, depois de um processo de candidatura e escrutínio prévio, estão **oito equipas de estudantes das mais diversas instituições do sistema científico e tecnológico nacional e que representam uma ampla diversidade de saberes e de experiências: no total, mais de 30 estudantes, provenientes de uma dúzia de universidades e politécnicos, de várias regiões do País**. A um júri composto por cerca de duas dezenas de personalidades, vão dar a conhecer os produtos que conceberam ao longo dos últimos meses. Desta competição final sairá o projeto nacional vencedor que representará Portugal na edição europeia do prémio, que decorrerá na principal feira de novas tendências no setor agroalimentar, a ANUGA, em outubro, em Colónia, Alemanha. Da competição nacional sairá também o vencedor do Born from Knowledge, distinção atribuída pela Agência Nacional de Inovação, ao melhor projeto “nascido do conhecimento”.

Na competição nacional, agendada para o **próximo dia 4 de julho, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto**, a partir da 9h30 horas, as equipas finalistas irão apresentar os seus projetos finais ao painel de júri do Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023 (composto por especialistas em inovação alimentar, *marketeers*, e personalidades ligadas ao setor agroalimentar selecionados pela sua notoriedade, independência e competência), que inclui a degustação dos produtos eco-inovadores desenvolvidos pelos alunos, entrevistas e apresentações (*pitch*). Realizar-se-á, pelas 17 horas, **a cerimónia de entrega dos prémios, com o anúncio dos vencedores (primeiro, segundo e terceiro lugares) da 7.ª edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal**

O Prémio ECOTROPHELIA Portugal insere-se na **competição europeia** que, anualmente, reúne as equipas nacionais vencedoras de mais de uma dezena de países. Na edição de 2020 do Prémio ECOTROPHELIA Europe, o preparado fermentado **OrangeBee**, feito à base de aquafaba (desperdício da indústria alimentar que resulta da água da cozedura de leguminosas e legumes) e de pólen, desenvolvido por duas alunas da Universidade de Aveiro, foi o grande vencedor, dando destaque ao conhecimento, capacidade de inovação, espírito empreendedor e competitividade do setor agroalimentar português a nível europeu. Na edição passada, em 2022, Portugal voltou a ocupar o pódio, arrecadando a segunda posição, com o produto **Handy Rice**, um *snack* desidratado à base de arroz e do tubérculo *yacon*.

Organizado desde 2017 pela PortugalFoods, o Prémio ECOTROPHELIA Portugal tem o Alto Patrocínio da Presidência da República e o apoio da Câmara Municipal do Porto, TECMAIA, APCER, ANI - Agência Nacional de Inovação e das consultoras Ivity e MarketAccess. Conta ainda com o patrocínio de diversas entidades: Vieira de Castro, Novarroz, Primor, Monchique, Super Bock, Delta, SONAE, Crédito Agrícola, All the way, SPI – Sociedade Portuguesa de Inovação, CBS Portugal.

Sobre o Prémio ECOTROPHELIA Portugal

O Prémio [ECOTROPHELIA Portugal](#), organizado pela PortugalFoods desde 2017, tem como ambição promover a inovação, o empreendedorismo e a 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, entidade gestora do cluster do setor agroalimentar português, é constituída atualmente por mais de 170 associados: empresas, entidades do sistema científico nacional da fileira agroalimentar e outras atividades 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.