

PRÉMIO ECOTROPHELIA PORTUGAL 2023: Competição nacional consagrou equipa da Universidade de Aveiro que representará Portugal na competição europeia, no próximo mês de outubro

SPIRULOS, UM GRESSINI À BASE DE BRÓCULOS, SPIRULINA E FLOR DE SAL DE AVEIRO, VENCE COMPETIÇÃO NACIONAL QUE DISTINGUE O EMPREENDEDORISMO E A INOVAÇÃO ECO-ALIMENTAR

Gressinos vegan, verdes e com microalgas; um biscoito que é também uma colher, produzido através de impressão 3D; e um *snack* feito com aproveitamento das casulas dos feijões: são estes os grandes vencedores da sétima edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal, que reuniu no Porto mais de três dezenas de estudantes universitários, provenientes de todo o País, apostados em criarem os produtos alimentares que vão fazer a diferença no futuro.

Maia, 05 de julho de 2023 – A equipa **SPIRULIFE**, constituída por estudantes de Biotecnologia Alimentar da Universidade de Aveiro, saiu como grande vencedora da 7ª edição do prémio ECOTROPHELIA Portugal, com os seus **gressinos verdes, com formato espiral, que utilizam brócolos, spirulina (microalga rica em proteínas, vitaminas e antioxidantes) e flor de sal de Aveiro, incorporando igualmente sementes de chia.** Os **Spirulos**, 100% veganos, saudáveis e preparados no forno, aproveitam o brócolo na totalidade, evitando o desperdício alimentar, e o seu processo industrial tem preocupações de sustentabilidade, utilizando menos água na confeção - fatores que pesaram na escolha do júri. A equipa da Universidade de Aveiro, que considera as propriedades do produto e a apetência do mercado por *snacks* saudáveis salgados, como as grandes mais-valias do Spirulo, conquistou assim o Prémio ECOTROPHELIA Ouro (no valor de 2.000 euros) e o direito a representar Portugal na competição europeia.

Esta iniciativa, cuja edição portuguesa é organizada pela PortugalFoods, destina-se a equipas de estudantes, com a mentoria de docentes e investigadores do Sistema Científico e Tecnológico nacional, com espírito empreendedor e vontade de arregaçar as mangas para **desenvolver produtos alimentares inovadores e sustentáveis** em toda a sua cadeia de valor - desde o conceito, formulação, produção e *packaging* até aos planos de *marketing*, negócio e vendas, sem descurar as vertentes nutricional e sensorial. A competição decorreu esta terça-feira no Centro de Congressos da Alfândega do Porto.

O júri, composto por cerca de duas dezenas de personalidades ligadas ao setor alimentar, distinguiu o projeto **SPOON-EAT** com a Prata (correspondente a um prémio de 1.000 euros) - que arrecadou também a distinção *Born from Knowledge*, promovida pela Agência Nacional de Inovação, um dos parceiros desta iniciativa, pelo seu conceito nascido do conhecimento com base tecnológica.

Desenvolvido pela equipa que integra estudantes **do Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa e da Escola Superior de Comunicação Social do Instituto Politécnico de Lisboa**, este biscoito em forma de colher é confeccionado através de impressão 3D, aproveitando subprodutos diversos da indústria alimentar (incluindo farinhas de grão-de-bico, arroz e castanha). Com aromatização de canela, apresenta-se como um *snack* que pode ser conjugado com café, iogurte, compotas, entre outros sabores. Uma colher comestível que além de ser versátil, é de confeção ecológica, evitando produtos de consumo único.

Já o terceiro prémio foi atribuído à equipa **CASULINI**, a concurso com o produto CIBO, um palito salgado que tem como matérias-primas as chamadas casulas, um subproduto do feijão transformado em farinha e que depois é aromatizado com azeite, segurelha e alho, num verdadeiro hino aos sabores de Trás-os-Montes. Esta equipa, constituída por **alunos da Faculdade de Ciências e da Faculdade de Belas Artes da Universidade do Porto** recebeu o Prémio ECOTROPHELIA Bronze no valor monetário de 500 euros.

À sétima edição do ECOTROPHELIA Portugal concorreram, no total, **12 equipas, constituídos por cerca de 60 alunos provenientes de Universidades e Politécnicos de Norte a Sul do País**. Os oito projetos finalistas, **reuniram no Porto cerca de 35 estudantes**, cujos projetos empreendedores foram avaliados por um conjunto de especialistas em inovação alimentar e *stakeholders* ligados ao setor que tiveram como missão escolher os três produtos que mais se destacaram pelos seus pressupostos inovadores, ecológicos e sustentáveis, que vão ao encontro das tendências de consumo.

A equipa **SPIRULIFE** vai, assim, representar Portugal na edição europeia do prémio, que junta os vencedores das competições nacionais de vários países, e que decorre este ano na feira internacional do setor ANUGA, no próximo mês de outubro, em Colónia, na Alemanha. Recorde-se que Portugal já saiu grande vencedor da prova ECOTROPHELIA Europe em 2020, com 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 também da Universidade de Aveiro. Na edição passada, em 2022, Portugal voltou a ocupar o pódio, desta vez na segunda posição, com o produto **Handy Rice**, um *snack* desidratado à base de arroz e do tubérculo *yacon* da Universidade de Coimbra e da Universidade de Aveiro.

Deolinda Silva, Diretora Executiva da PortugalFoods, afirma: *“A capacidade empreendedora e a criatividade destas equipas de estudantes é de louvar. Demonstram que estão, comprometidos com o planeta, através da criação de produtos que geram valor e têm um impacto ambiental positivo, ao mesmo tempo que estão alinhados com as exigências do mercado e dos consumidores. Para a indústria, a capacidade empreendedora e criativa dos participantes, enquanto futuros profissionais, assim como a cooperação com o sistema científico, são cruciais para antecipar tendências e fazer a diferença no futuro.”*

Organizado desde 2017 pela PortugalFoods, o Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2023 contou com o Alto Patrocínio da Presidência da República e o apoio da Câmara Municipal do Porto, TECMAIA, APCER, Agência Nacional de Inovação e das consultoras Ivity Brand Corp e Market Access. Conta ainda com o patrocínio de diversas entidades: Crédito Agrícola, Vieira de Castro, Novarroz, Grupo Primor, Água Monchique, Super Bock Group, Delta Cafés, Continente Food Lab, All The Way Travel, Sociedade Portuguesa de Inovação, Creative Building Solutions.

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.