



**PORTUGAL  
FOODS**  
Atlantic meets Mediterranean



**ECOTROPHELIA  
PORTUGAL**

---

Prémio ECOTROPHELIA Portugal 2021

## **CONHEÇA OS 10 FINALISTAS DA 5ª EDIÇÃO DA COMPETIÇÃO DE ECO-INOVAÇÃO ALIMENTAR**

**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 deste concurso contou com 27 candidaturas.**

**Maia, 1 de junho de 2021** – O prazo para a apresentação de candidaturas à 5ª edição do Prémio **ECOTROPHELIA Portugal 2021**, iniciativa que visa **promover a inovação, o empreendedorismo e a competitividade no setor agroalimentar**, chegou ao fim e no total apresentaram-se a concurso 27 equipas. Esta iniciativa reúne e desafia estudantes, professores, investigadores e profissionais do setor a refletir e criar os produtos eco-inovadores do futuro.

No total são 120 o número de estudantes envolvidos nesta quinta edição do **ECOTROPHELIA**, em Portugal. Entre as várias instituições de ensino que participaram estão a ESAD, a Escola Superior de Biotecnologia-Universidade Católica do Porto, a Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade de Coimbra, a Faculdade de Ciências da Universidade do Porto, a Faculdade de Economia da Universidade do Porto, o Instituto de Ciências Biomédicas Abel Salazar da Universidade do Porto, o Instituto Politécnico de Bragança, o Instituto Superior de Agronomia, o Instituto Superior de Administração e Gestão, o Instituto Universitário de Lisboa (ISCTE-UL), a Nova School of Business, a Universidade de Aveiro, a Universidade do Minho e a Universidade Lusófona.

Relativamente às categorias em que se inserem os projetos inovadores apresentados pelos 120 alunos, 3 deles são Acompanhamentos, 6 são de Biscoito Doce, Bolo e Pastelaria, 5 são Recheios e Cremes para barrar, 2 são Gelados e Sorvetes, 2 são Pão e produtos de Padaria, 3 são Refeições Preparadas, 3 são

Sobremesas, 1 é Molho e 1 é Pequeno almoço.

No próximo dia 29 de junho, numa cerimónia que terá lugar na Casa do Vinho Verde, no Porto, as 10 equipas finalistas – Baguitas, Beanlce, Legumiscas, MochiPortugal, Molitaste, NORTEGGIE, os Togrões, Patalgas, a Pro-Ómega e Ribeirinha D'ouro - irão apresentar os seus projetos finais ao painel de júri do Prémio ECOTROPHELIA Portugal, seguindo-se um momento de degustação dos produtos a concurso pelo júri. No final desse mesmo dia, após todas as apresentações, realizar-se-á a Cerimónia de entrega dos prémios com o anúncio dos 3 vencedores da 5ª edição do Prémio ECOTROPHELIA Portugal. Também nesse dia será atribuída a distinção Born From Knowledge por parte da ANI.

Esta é já a **quinta edição do ECOTROPHELIA em Portugal** e decorre 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.

**Para aceder a mais informação sobre o Prémio e consultar o regulamento, pode visitar o site desta iniciativa: <https://ecotropheliaportugal.com/>**

#### **Sobre o Prémio ECOTROPHELIA Portugal**

O Prémio [ECOTROPHELIA Portugal](#), organizado pela PortugalFoods desde 2017, 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](mailto:carla.grou@allcomunicacao.pt)

Sofia Rainho | 96 3007207 | [sofia.rainho@allcomunicacao.pt](mailto:sofia.rainho@allcomunicacao.pt)



**ECOTROPHELIA PORTUGAL**

O FUTURO TEM OUTRO SABOR

Se achas que tens o que é preciso, desafia-te e usa a tua criatividade no desenvolvimento de um novo produto alimentar sustentável.

**Torna-te no próximo campeão da eco-inovação.**

**5.ª EDIÇÃO · 2021**