

EcoTrophelia, i premi per i giovani inventori nel food

Nel contest organizzato da Federalimentare sono stati coinvolti oltre 250 studenti



Il podio è stato conquistato dalla squadra Cioco Care (Fondazione ITS Tech&Food di Parma), prima classificata con Spigo Bite, barretta composta da farine ricche di proteine e ad alto contenuto di fibre (integrale di tipo 1, avena, grano saraceno e semi di lino), con crema all'alga spirulina e crema di mandorle con copertura di cioccolato fondente.

Il premio è stato consegnato a Roma, durante l'undicesima edizione di EcoTrophelia Italia, il contest nato dall'idea di limitare l'impatto ambientale dei processi di produzione a favore del riciclo dei sottoprodotti industriali. Il concorso, organizzato da Federalimentare, è diventato negli anni un appuntamento di forte richiamo per gli studenti che vogliono proporre nuove idee e soluzioni originali al mondo dell'industria alimentare, arrivando a coinvolgere 13 Università, 4 Istituti tecnici, oltre 60 squadre e più di 250 studenti fortemente motivati.

La squadra vincente Cioco Care dovrà ora affinare il prodotto per presentarsi alla finale internazionale Ecotrophelia Europe 2019 che si svolgerà presso la Fiera Anuga di Colonia nei giorni 6-7 ottobre 2019: una preziosa occasione che consentirà agli studenti di confrontarsi e avvicinarsi al mondo dell'Industria alimentare europea.

Al secondo posto si è classificata Balanced Team (Università degli Studi di Milano) con Shootils: polpettine a base di lenticchie germogliate, trebbie di birra e pomodori secchi. Prodotto innovativo e nutriente, con un buon contenuto di fibre, ferro, magnesio, fosforo e povero di grassi.

Al terzo posto Gremlin Team (Università degli Studi di Perugia) con Comedus, un pesto pronto all'uso a base di semi di pomodoro e foglie di sedano, con l'aggiunta di mandorle tostate, rucola e parmigiano. Si tratta di un prodotto crudo, lavorato a freddo in modo tale da poter conservare tutte le caratteristiche nutrizionali dei vari ingredienti.

Infine la giuria ha assegnato il premio speciale Reinwaste alla squadra 3 Seconds To (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza) che ha presentato il prodotto 3 Seconds To, granola costituita da un mix di ingredienti agglomerati con farina di banane verdi, quinoa e amaranto soffiati.

In effetti, elemento caratterizzante dell'edizione 2019 è stato il supporto del Progetto europeo ReinWaste - Remanufacture the food supply chain by testing Innovative solutions for zero inorganic Waste, che ha messo in palio un premio speciale destinato alla squadra che ha presentato la migliore tecnica sostenibile (ed economicamente vantaggiosa) per ridurre la componente di rifiuti inorganici come imballaggi e materiali simili.

La competizione ha visto in gara nella parte finale sette squadre che hanno presentato una gamma di prodotti tra i più innovativi proposti negli ultimi anni, attentamente vagliati da un panel di esperti giurati selezionati dal mondo delle istituzioni, della nutrizione, della ricerca in campo alimentare e dell'impresa, che hanno voluto premiare i tre prodotti più rispondenti ai criteri di innovazione ed eco-sostenibilità.

Anche quest'anno EcoTrophelia ha beneficiato dell'autorevole collaborazione del Ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca, evidente riconoscimento del valore del concorso e segnale d'incoraggiamento per il mondo dell'università e della ricerca. È stato poi confermato, per il quarto anno consecutivo, il prestigioso patrocinio scientifico di Enea – Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile. Inoltre, in virtù dell'autorevolezza che il concorso ha acquisito nel tempo, EcoTrophelia Italia 2019 ha avuto il patrocinio della Fondazione Fei – Food Education Italy e della Sital – Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.