



ECOTROPHELIA

Italia

2022

ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



CON IL SUPPORTO DI



Project co-financed by the European Regional Development Fund



INTRODUZIONE

La dodicesima edizione di **ECOTROPHELIA ITALIA**, il concorso organizzato da Federalimentare con l'obiettivo di favorire l'eco-innovazione nello sviluppo di nuovi prodotti alimentari industriali, si svolgerà nella prestigiosa cornice di CIBUS 2022, nel quartiere fieristico di Parma.

Nato dall'idea di limitare l'impatto ambientale dei processi di produzione e di favorire il riciclo dei sottoprodotti industriali, il concorso è diventato negli anni un appuntamento imprescindibile per gli studenti delle Università e degli ITS italiani afferenti al settore alimentare che vogliono proporre al mondo industriale nuove idee e soluzioni originali.

Negli anni, la competizione ha visto il coinvolgimento di 15 Università, 6 ITS, oltre 60 squadre e più di 300 studenti fortemente motivati.

Anche quest'anno, EcoTrophelia Italia può vantare l'autorevole e 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 2022 beneficerà del patrocinio della **Fondazione FEI – Food Education Italy**, del **Cluster Agrifood Nazionale CLAN** e dell'**Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari – OTAN**.

Elemento caratterizzante di questa dodicesima edizione sarà il supporto del Progetto europeo **PEFMED PLUS “Sharing and transferring Product Environmental Footprint experiences and methods to neighbouring countries of the Adriatic agri-food sector”**.

La competizione si preannuncia avvincente e vedrà in gara 5 squadre pronte a darsi battaglia con una gamma di prodotti tra i più innovativi proposti negli ultimi anni. I prodotti in gara dovranno essere attentamente vagliati da un panel di esperti giurati selezionati tra gli altri, dal mondo della nutrizione, della ricerca in campo energia e ambiente e, ovviamente, dell'impresa. Sarà premiato il prodotto considerato più rispondente ai criteri di innovazione ed eco-sostenibilità, che riceverà un premio in denaro di € 2.000 e acquisirà il diritto di partecipare alla finale internazionale **ECOTROPHELIA EUROPE 2022** che si svolgerà presso il SIAL - Salone Internazionale del Cibo a Parigi nel mese di ottobre 2022: una preziosa occasione che consentirà agli studenti di confrontarsi e avvicinarsi al mondo dell'Industria alimentare europea.

LA GIURIA

presidente:

Guglielmo Gennaro Auricchio

Giovani Imprenditori Federalimentare

membri:

Dario Siggia

Ministero Istruzione

Antonella Del Fiore

ENEA

Evelina Flachi

FEI

Daniele Rossi

CLAN

Dario Posillipo

OTAN

I PRODOTTI IN GARA

1. CICERSTICKS
2. GENZIANELLE
3. MALRUBÀ
4. MERENDINA DESIRÈ
5. VALPIÙ

IL PREMIO

1° premio € 2.000

CICERSTICKS

Grissino fatto con farine alternative (cicherchia e grano saraceno), pomodoro secco e semi integrali. Prodotto a basso contenuto di grassi e con un alto valore proteico.

Cicersticks è un'alternativa valida nei momenti di fame, ti permette di fare uno snack veloce e in qualunque circostanza ci si trova. Se sei a dieta, o sei uno sportivo cicersticks fa per te! A basso contenuto di grassi e con un impasto completamente gluten free è adatto a chiunque voglia spezzare la fame durante la giornata ed è perfetto per uno snack sano e gustoso per grandi e piccini.

Il prodotto mantiene le caratteristiche tradizionali dei grissini. L'innovazione sta nell'utilizzare al posto delle classiche farine, la farina di cicherchia (un legume molto usato in passato nel territorio pugliese ma che col tempo è andato perso, con ottimi principi nutritivi). Il grano saraceno, secondo ingrediente utilizzato, contribuisce a conferire numerose proprietà al suolo.

Parliamo quindi di un prodotto completamente gluten free, che oltre ad essere salutare è anche ecosostenibile, poiché non ha grandi impatti ambientali dalla produzione alla commercializzazione.



FONDAZIONE ITS
ISTITUTO TECNICO SUPERIORE
AGROALIMENTARE PUGLIA

ITS Agroalimentare Puglia
Area Tecnico Scientifica

GENZIANELLE

Ciambelline “circolari” al vino e radici di genziana. Prodotto dolciario da forno della tradizione abruzzese, arricchito con farina di genziana rigenerata.

L'innovazione eco-compatibile trasforma le classiche ciambelline al vino in una sperimentazione di economia circolare, simboleggiata dalla forma stessa del prodotto. Lo scarto del processo produttivo del Liquore di genziana a base di vino diventa materia prima delle ciambelline “circolari”, arricchendole di molecole attive nutraceutiche. Due processi produttivi tradizionali abruzzesi (del liquore di genziana e delle ciambelline al vino) vengono innovati in chiave di sostenibilità.

Fragranza e conservabilità del prodotto sono assicurate dal packaging che, alle esigenze tecniche, coniuga l'aspetto ecologico per la scelta del materiale di imballaggio (biodegradabile e compostabile in NatureflexTM).



MALRUBÁ

Biscotto innovativo e sostenibile, con farina di canapa e crema di fagioli cannellini e carruba.

Il “Malrubà” è un biscotto fatto con farina di canapa ed all'interno una crema costituita da fagioli e carruba. Rappresenta l'italianità attraverso l'utilizzo di ingredienti prettamente legati al territorio nazionale “dimenticati e riscoperti” come la carruba siciliana e la canapa piemontese.

Un giusto compromesso tra un prodotto salutare e un dolce sfizio quotidiano. È un biscotto amico del pianeta in quanto sostenibile da un punto di vista ambientale e sociale, un mix di sapori e tradizioni made in Italy.

È un morbido frollino per ogni momento della giornata, dedicato a chi vuole concedersi un momento golosamente salutare.



MERENDINA DESIRÉ

Merenda di pastafrolla alle bucce d'uva con farcitura alla zucca

La merendina Desiré è una crostatina di friabile pasta frolla con bucce d'uva e un avvolgente ripieno di crema alla zucca. Ottime per ogni occasione: a colazione, a merenda... o per un aperitivo stuzzicante! Con il suo gusto un po' dolce e un po' salato si abbina in maniera perfetta ad ogni momento della tua giornata.

La merendina Desiré è amica dell'ambiente e della salute: contribuisce a ridurre lo spreco alimentare ridando valore ad ingredienti poco utilizzati che spesso vengono ingiustamente scartati e che contengono ancora tante sostanze utili per il nostro corpo!

Con questa merendina ti aiutiamo ad aumentare il tuo consumo di preziosi alimenti di origine vegetale, come la zucca, senza tralasciare il gusto e il divertimento!

Cosa aspetti? Prova subito Desiré, la crostatina innovativa, ecosostenibile, fatta proprio per te!



VALPIÙ

Barretta composta da due strati di biscotti e all'interno la sapa di miele. Presenta un lievissimo aroma lattiginoso e ha una dolcezza decisa ma non eccessiva nel complesso.

L'innovazione del prodotto sta nell'utilizzo e valorizzazione di materie prime di scarto: il latticello è una bevanda ricavata dallo scarto della lavorazione del latte; la sapa di miele è lo scarto ricavato dalla spremitura del favo e infine il Gentil Rosso è un grano antico superiore in termini di qualità e varietà delle proteine contenute. Le materie prime sono da considerare bioraffinerie, quindi prodotti ricavati dallo scarto della filiera produttiva principale.

La mission del team si focalizza sulla valorizzazione di un territorio, sull'economia circolare e sulla sostenibilità data dalla natura delle materie prime. La fornitura per la realizzazione del prodotto proviene da zone selezionate del territorio toscano, che rende la barretta energetica caratteristica e un mezzo per valorizzare un territorio ricco di risorse.



UNIVERSITÀ
DI PARMA

Università di Parma
Dipartimento di Scienze degli Alimenti e del Farmaco



ITS Fondazione E.A.T.
Eccellenza Agroalimentare Toscana

IL PROGETTO



Project co-financed by the European Regional Development Fund

Condividere e trasferire le esperienze e i metodi della PEF ai paesi limitrofi dell'area adriatica per il settore agroalimentare: questo l'obiettivo del progetto PEFMED PLUS (giugno 2021 – giugno 2022), coordinato dall'ENEA e cofinanziato dal Programma Interreg MED - Fondo Europeo di Sviluppo Regionale.

PEFMED PLUS, che si avvarrà dell'esperienza già acquisita dal precedente progetto PEFMED, intende:

- accrescere la consapevolezza sull'impatto ambientale delle produzioni alimentari, con l'obiettivo di rendere più sostenibili le filiere agroalimentari, promuovendo l'adozione di pratiche eco-innovative;
- fornire un programma di formazione sulla base dei risultati acquisiti con il precedente progetto PEFMED, per accelerare l'adozione di soluzioni e tecnologie verdi nel settore agroalimentare;
- facilitare la condivisione di conoscenze e competenze agli operatori del settore agroalimentare, ai cluster e alle organizzazioni pubbliche;
- siglare Protocolli di Intesa con i suddetti gruppi per assicurare la sostenibilità del progetto anche dopo la sua conclusione.

Il Consorzio PEFMED PLUS ha dunque come obiettivo replicare cultura e metodologia del Progetto PEFMED (che ha coinvolto paesi dell'area del Mediterraneo) e trasmettere una serie di output alle aziende agroalimentari del bacino Adriatico (nello specifico, Bosnia-Erzegovina, Croazia e Montenegro). Per la realizzazione di tale obiettivo sono previste, nell'ambito del progetto, sia attività orizzontali, quali capacity building, formazione e capitalizzazione, sia una serie di azioni verticali dedicate a specifici comparti del settore agroalimentare.

COORDINATORE: Dr. Nicola Colonna, ENEA – nicola.colonna@enea.it

SITO WEB: pefmed.interreg-med.eu

WIKI PLATFORM: pefmed-wiki.eu

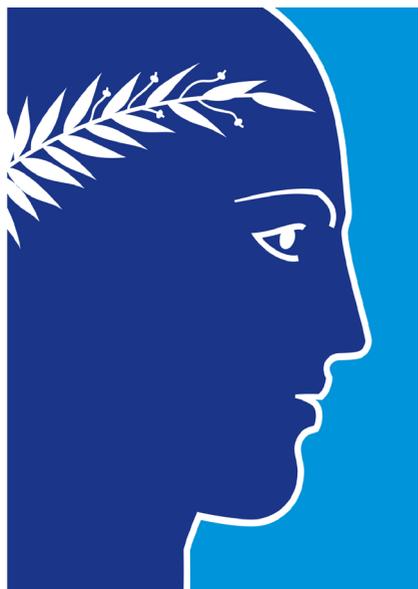
SOCIAL MEDIA:

[PEFMEDproject](https://twitter.com/PEFMEDproject) [PEFMED project](https://facebook.com/PEFMEDproject) [interreg_pefmed_community](https://instagram.com/interreg_pefmed_community)



Partenariato

	ENEA – Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile (Capofila)	
	FEDERALIMENTARE SERVIZI SRL – Federazione Italiana dell'Industria Alimentare e delle Bevande (Italia)	
	SEVT – Federazione Greca dell'Industria Alimentare (Grecia)	
	CRITT Agroalimentaire PACA – Centro regionale di innovazione e trasferimento tecnologico agroalimentare (Francia)	
	SDC – Contea di Split-Dalmazia (Croazia)	
	SUM APTF – Università di Mostar, Facoltà di Agricoltura e Tecnologia Alimentare (Bosnia-Erzegovina)	
	UBHVFP – Amministrazione per la sicurezza alimentare, gli affari veterinari e fitosanitari (Montenegro)	



ECOTROPHELIA
ITALIA

FEDERALIMENTARE
Viale Luigi Pasteur, 10
00144 Roma
www.federalimentare.it

