

COMUNICATO STAMPA

ECOTROPHELIA ITALIA 2026: "EDLYQ" SI AGGIUDICA LA COMPETIZIONE ALL'INSEGNA DELLA SOSTENIBILITÀ E DELL'INNOVAZIONE ALIMENTARE

Roma, 22 maggio 2026 – Si è svolta oggi, presso il Centro congressi di Eataly a Roma, la sedicesima edizione di EcoTrophelia Italia, il concorso nazionale organizzato da Federalimentare con l'obiettivo di promuovere l'eco-innovazione e la sostenibilità nello sviluppo di nuovi prodotti alimentari industriali.

Nata con l'idea di limitare l'impatto ambientale dei processi produttivi e favorire il riciclo dei sottoprodotti industriali, la competizione si è confermata un appuntamento imprescindibile per gli studenti universitari e degli ITS del settore agroalimentare. L'evento ha ricevuto l'autorevole patrocinio scientifico di ENEA (Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile), insieme a quelli di Food Edu (Fondazione Italiana Educazione Alimentare), CLAN (Cluster Agrifood Nazionale) e OTAN (Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Tecnologi Alimentari).

La giuria di esperti – presieduta dal neo eletto presidente dei Giovani Imprenditori di Federalimentare, Marcello De Nigris e composta da esponenti delle istituzioni, della nutrizione, dell'impresa e della ricerca – ha valutato i prototipi industriali in base a specifici criteri di innovazione ed eco-sostenibilità.

Ad aggiudicarsi il primo premio di € 2.000 e il diritto di rappresentare l'Italia alla finale internazionale ECOTROPHELIA EUROPE 2026 in programma il prossimo autunno è stato "EDLYQ", la rivoluzionaria cannuccia croccante e commestibile dell'Università Campus Bio-Medico di Roma - UCBM.

A tracciare il bilancio dell'evento è stato Marcello De Nigris, neo eletto Presidente dei Giovani Imprenditori di Federalimentare:

«Faccio i miei complimenti a tutti i team per lo straordinario livello dei prodotti in gara. Per me e per Federalimentare è un orgoglio immenso dare a questi ragazzi lo sprint iniziale, aiutandoli a trasformare splendide intuizioni in prodotti industriali e realtà imprenditoriali».

De Nigris ha ricordato Carlo Petrini: «La sua presenza e il suo pensiero hanno ispirato anche Eataly – che ha ospitato i nostri lavori oggi – nata per applicare su larga scala la filosofia di Slow Food "buono, pulito e giusto"».

La panoramica dei prodotti in gara

Le tre squadre finaliste arrivate a Roma si sono sfidate a colpi di

creatività, tecnologia e sostenibilità. Di seguito la panoramica dei prototipi di questa edizione:

EDLYQ (Università Campus Bio-Medico di Roma – UCBM): Una rivoluzionaria cannuccia croccante e commestibile studiata appositamente per il settore Ho.Re.Ca.. Sviluppata con una ricetta 100% plant-based e fonte di fibre, garantisce un'eccellente tenuta nei liquidi freddi per 25 minuti. Offerta in quattro colorazioni naturali, trasforma l'accessorio monouso in un'esperienza "usa e gusta" a rifiuto zero.

EMULÌ (Università di Parma): Un condimento innovativo che supera il concetto tradizionale di maionese, posizionandosi come salsa funzionale e sostenibile. Realizzata senza uova, impiega siero di latte e sieroproteine derivanti dalla lavorazione del Parmigiano Reggiano, con aromatizzazioni naturali ricavate da ortaggi di recupero (basilico, carota o cipolla). Apporta fibre prebiotiche per la salute intestinale.

KOREZ (Fondazione Bio-Campus ITS Latina): Un biscotto rustico alla farina di miglio che reinventa il concetto di snack salutare. Coniuga la friabilità della base al cacao magro con un fresco cuore cremoso a base di kefir d'acqua e succo di lime. Fornisce ben 13g di fibre (grazie all'inulina) e appena 1,5g di zuccheri naturali per 100g.