



# ECOTROPHELIA ITALIA 2019

EATALY Roma, 17 giugno 2019



organizzato da



in collaborazione con



con il supporto di



con il patrocinio di



# INTRODUZIONE

L'undicesima 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 del centro Congressi di Eataly a Roma.

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 13 Università, 4 ITS, oltre 60 squadre e più di 250 studenti fortemente motivati.

Anche quest'anno, EcoTrophelia Italia può vantare l'autorevole collaborazione del **MIUR – Ministero Istruzione, Università e Ricerca**, evidente riconoscimento della validità del concorso e segnale di incoraggiamento per il mondo dell'Università e della Ricerca. Resta confermato, per il quinto 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 beneficerà del patrocinio della **Fondazione FEI – Food Education Italy** e della **SISTAL – Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari**.

Elemento caratterizzante di questa undicesima edizione sarà il supporto del Progetto europeo **ReinWaste - Remanufacture the food supply chain by testing Innovative solutions for zero inorganic WASTE** che mette in palio un premio speciale del valore di € 1.000 destinato alla squadra che avrà presentato la migliore tecnica sostenibile (ed economicamente vantaggiosa) per ridurre la componente di rifiuti inorganici come imballaggi e materiali simili.

La competizione si preannuncia avvincente e vedrà in gara 7 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 alimentare, della distribuzione e, ovviamente, dell'impresa. Saranno premiati i tre prodotti considerati più rispondenti ai criteri di innovazione ed eco-sostenibilità. Il primo classificato riceverà un premio in denaro di € 3.000 e acquisirà il diritto di partecipare 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.

# LA GIURIA



presidente:

**Tancredi Alemagna**

Giovani Imprenditori Federalimentare

membri:

**Paolo Sciascia**

MIUR – Direzione Generale Studente,  
Partecipazione e Integrazione

**Antonella Del Fiore**

ENEA

**Evelina Flachi**

FEI

**Emauele Marconi**

SISTAL

**Sara Roversi**

Future Food Institute

**Daniele Rossi**

Esperto R&D



# I PREMI



1° premio € 3.000

2° premio € 2.000

3° premio € 1.000

Premio speciale REINWASTE  
€ 1.000



# LE SQUADRE

BALANCED TEAM  
CIOCOCARE  
DULCIS IN FUNDO  
GREMLIN TEAM  
TOMJAMS  
3 SECONDS TO  
UNIDEA



# BALANCED TEAM SHOOTILLS

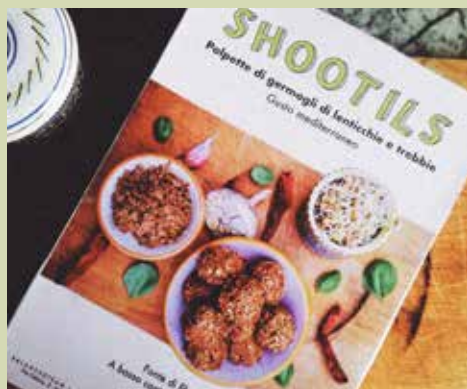
**Polpettine a base di lenticchie germogliate, trebbie di birra e pomodori secchi. Prodotto innovativo e nutriente, con un buon contenuto di fibre, ferro, magnesio, fosforo e povero di grassi.**

Dall'esposizione dei piccoli e teneri germogli di lenticchie nasce SHOOTILLS, la polpetta gustosa fonte di fibre, ferro, magnesio e fosforo.

Le polpettine vegetali SHOOTILLS sono state ideate in un'ottica di ecosostenibilità e presentano diversi aspetti innovativi: dalla scelta degli ingredienti non convenzionali, alla tipologia di confezione poiché, solitamente, questa categoria di prodotti non si avvale di packaging biodegradabili e compostabili. Inoltre sono costituite da soli ingredienti italiani di origine vegetale.

Amiche dell'ambiente e della salute con un sapore mediterraneo rustico e casareccio, le polpettine SHOOTILLS valorizzano materie prime italiane di origine vegetale: sono un prodotto innovativo contenente trebbie di birra e germogli di lenticchie.

Fatevi travolgere dal gusto intenso dei pomodori secchi e dall'aroma del basilico fresco!





# CIOCCOCARE 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.**



rata, permettendo così un considerevole risparmio energetico durante la fase di conservazione.

Bilanciata nel gusto, offre un momento piacevole senza rinunciare al proprio benessere. Benessere dato da ingredienti semplici, selezionati anche per la loro componente ecosostenibile.

SPIGO BITE è una barretta sana e golosa, da gustare in ogni momento della giornata grazie alla pratica confezione. Adatta anche a consumatori vegani o con intolleranza/allergia al latte e ai prodotti a base di latte (incluso il lattosio).

Le nuove sensibilità in campo ecologico hanno portato ad una accurata selezione delle materie prime, le quali coniugano il riutilizzo di sottoprodotti con l'innovazione apportata dai nuovi metodi di produzione. Come ulteriore attenzione, le materie prime selezionate per la realizzazione del prodotto non necessitano di uno stoccaggio in ambiente a temperatura refrige-



**ITS**  
TECH&FOOD

Nuovi saperi per  
l'Agroalimentare

Area Tecnologica Nuove Tecnologie  
per il Made in Italy - Ambito Settoriale  
Regionale Agroalimentare



# DULCIS IN FUNDO GELLY CANDY

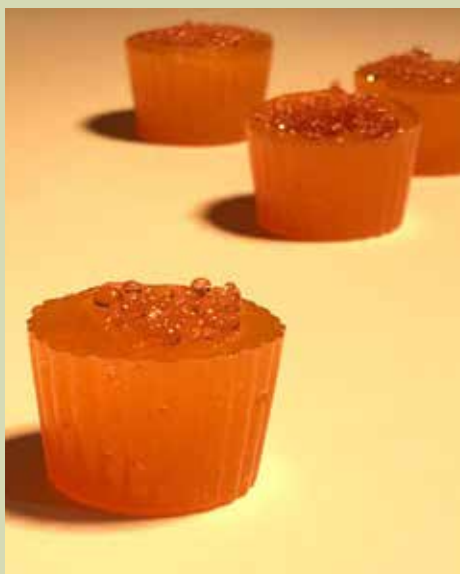
**Caramella e base di frutta e verdura fresca con inserimento di microcapsule di melograno sulla superficie.**

**Prodotto ideale per un attimo di intenso gusto e benessere.**

Dulcis in Fundo propone una caramella innovativa e unica nel suo genere grazie alle materie prime utilizzate e all'avanguardia tecnica della microincapsulazione.

Questa tecnica consente di intrappolare una sostanza di interesse, in questo caso il melograno, all'interno di un'altra sostanza detta "shell". In questo caso specifico la procedura è usata per consentire l'arrivo delle proprietà benefiche direttamente nell'intestino.

L'obiettivo è promuovere l'innovazione delle caramelle salutistiche a base di frutta e verdura attraverso l'utilizzo di tecniche all'avanguardia, portando sul mercato caramelle che conferiscano caratteristiche qualitative e benefiche ai consumatori.



**ITS**  
TECH&FOOD

Nuovi saperi per  
l'Agroalimentare

Area Tecnologica Nuove Tecnologie  
per il Made in Italy - Ambito Settoriale  
Regionale Agroalimentare





# GREMLIN TEAM COMEDUS

**Pesto con foglie di sedano amalgamato con olio proveniente dai semi del pomodoro.**

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.

COMEDUS, consumato su una normale porzione di pasta, dal punto di vista dei macronutrienti, risulta essere ben bilanciato con un quantitativo di energia pari a circa il 25% del fabbisogno giornaliero. Alimento proattivo grazie al ricco contenuto di vitamina A, C, E, dovute tanto al sedano quanto alle mandorle, vitamine antiossidanti per eccellenza. Garantisce un importante apporto di minerali quali ferro, potassio, zinco e manganese. In particolare, l'olio di semi di pomodoro è un'eccezionale fonte di licopeni e beta-caroteni, che rafforzano ancora di più il potere anti-invecchiamento. I lipidi di origine vegetale sono per più del 90% insaturi e di questi, più del 65% sono polinsaturi della classe degli omega 6. Un

prodotto che si presta ad ogni occasione, con la sua grande semplicità d'uso e versatilità.

Oltre ad essere perfetto per il condimento della pasta, può trovare impiego come salsa spalmabile per un gustoso aperitivo o come condimento per delle verdure da forno.



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA**

Facoltà di Agraria

Dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali e Alimentari

# TOMJAMS TOMJAMS

**Confettura di pomodoro ottenuta da pomodori biologici, dolcificata con estratto di ceci e addensata con pectina da bucce di pomodoro.**



La confettura TOMJAMS, ottenuta da pomodoro biologico, permette al cliente di scegliere tra il colore rosso e il colore giallo, in base al gusto personale.

La confettura è realizzata con un prodotto completamente naturale estratto da scarti di ceci, con funzione dolcificante e addensante, e con pectine ottenute dalle bucce di pomodoro. È disponibile in due versioni, con pomodoro giallo e rosso. Inoltre è sostenibile perché riutilizza sottoprodotti vegetali dell'industria alimentare.

È estremamente sostenibile, a partire dal packaging interamente riciclabile. Mantiene pressoché lo stesso sapore dei pomodori freschi ed è anche molto più semplice da trasportare.

Prodotto 100% vegetale e naturale, con filiera controllata, di qualità, che valorizza le caratteristiche nutrizionali e sensoriali. È consigliato l'abbinamento con carni e formaggi, ottimi per antipasti e da spalmare su una fetta di pane. Compatibile con tutte le diete e con uno stile di vita salutare.

# 3 SECONDS TO 3 SECONDS TO

**Granola con farina di banana verde, quinoa e amaranto.**

3 SECONDS TO è una granola costituita da un mix di cereali agglomerati con farina di banane verdi, quinoa e amaranto soffiati.

L'eco-innovatività della granola deriva dalla soluzione di packaging sviluppata, oltrechè dalla scelta degli ingredienti. Questi comprendono diversi cereali, soffiati o fioccati e la farina di banana verde, ottenuta da frutti che non rientrano nei canoni estetici dettati dal commercio e che possono in questo modo essere valorizzati invece che scartati.

La mission è quella di offrire un'alternativa innovativa ai classici cereali da colazione sia per la confezione sia per gli ingredienti. La farina di banana verde e altri ingredienti sono prodotti equo-solidali che vogliono sostenere le popolazioni dei Paesi di origine.

La scelta di una formulazione con ingredienti gluten-free (tra cui quinoa, amaranto) rende il prodotto adatto anche ai celiaci o ai chi anche per altri motivi sceglie un'alimentazione senza glutine.

Molti degli ingredienti si caratterizzano per particolari proprietà salutistiche. Quinoa e amaranto oltre che ricchi in fibre, si contraddistinguono per il contenuto in amino acidi essenziali. Il prodotto è ricco in fibre, fonte di proteine e con un basso contenuto in grassi.

Il mix di ingredienti che caratterizzano il nostro prodotto, rappresenta un'ottima soluzione per i consumatori che privilegiano prodotti salutistici, in grado di apportare benefici all'organismo.



UNIVERSITÀ  
CATTOLICA  
del Sacro Cuore

**UNIVERSITÀ CATTOLICA  
DEL SACRO CUORE DI PIACENZA**  
Scienze e Tecnologie Alimentari



# UNIDEA CORY WHEY

**Bevanda energetica realizzata tramite fermentazione di siero di latte bovino e pasta di nocciole con aggiunta successiva all'attività fermentativa di estratto derivante dal gambo dell'ananas.**

CORY WHEY è una bevanda energetica che integra i principali nutrienti necessari per l'organismo in proporzioni equilibrate, con basse quantità di grassi saturi, alta digeribilità e un importante apporto di sali minerali, fibre e vitamine in particolare A, E e C.

È studiata come snack da consumare fra i pasti principali per persone che avendo una giornata carica di lavoro o impegni, non hanno il tempo di prepararsi una sana merenda. Essendo oltre che nutriente anche molto gustosa, CORY WHEY può essere adatto anche per le fasce d'età più piccole come bevanda da consumare nelle ricreazioni scolastiche.

È indicata anche per persone attente alla linea o per sportivi, per l'ottimo apporto di proteine derivanti dal siero di latte (comunemente usate per la realizzazione di integratori alimentari) e per il buon apporto calorico che i 200 ml di prodotto danno, ma dalla facile digeribilità. Da questo punto di vista quindi ideale per ricaricare le energie nel pre o post-attività.



**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PERUGIA**

Facoltà di Agraria

Dipartimento di Scienze Agrarie, Ambientali e Alimentari

**IL PROGETTO**

# **ZERO INORGANIC WASTE**

**SOLUZIONI PER IL SETTORE  
AGROALIMENTARE**

**Interreg**   
*Mediterranean* EUROPEAN UNION

 **REINWASTE**

Project co-financed by the European Regional Development Fund

# IL PROGETTO



**REINWASTE** (Remanufacture the food supply chain by testing INNOvative solutions for zero inorganic WASTE) è un progetto di ricerca e sviluppo tecnologico da 2.125.000 Euro, finanziato dall'Unione Europea, nell'ambito del programma **Interreg MED**. I partner del progetto, fautori del motto Prevenire lo smaltimento dei rifiuti è più sostenibile e meno oneroso, si sono posti come obiettivo lo sviluppo di tecniche sostenibili (ed economicamente vantaggiose) per **ridurre la componente di rifiuti inorganici** come imballaggi e materiali simili, favorendo l'adozione di **concetti green innovativi**, da parte dell'industria agroalimentare e delle PMI.

L'aspetto innovativo di **REINWASTE** è il coinvolgimento degli **attori della filiera agricola** e quella **industriale nell'agroalimentare** nei tre principali Paesi europei come **Italia, Spagna e Francia**. Per l'Italia, il progetto avrà come focus le aziende nella regione Emilia-Romagna della **filiera lattiero casearia** e spetterà

ai Cluster di riferimento valutarne la fattibilità; in Spagna e in Francia saranno rispettivamente interessati il settore orticolo e delle carni.

Avvalendosi di esperti industriali e istituzioni di ricerca e innovazione, il progetto **REINWASTE** vuole:

- selezionare **30 imprese** per ogni Paese (15 settore agricolo e 15 settore industriale) per testare la fattibilità di misure volte alla **prevenzione** o il **recupero degli scarti di imballaggi** o materiali simili;
- ottimizzare l'**attività transnazionale** di cluster e network innovativi nell'area del Mediterraneo;
- **ridurre l'impatto ambientale** dell'industria alimentare.

**Maggiori informazioni sono disponibili sul sito web**  
<https://reinwaste.interreg-med.eu/>



Per la promozione delle capacità di innovazione del Mediterraneo e per lo sviluppo della crescita sostenibile e intelligente

## REINWASTE in cifre

- 4 Paesi
- regioni dell'Europa meridionale
- 90 imprese coinvolte
- 3 filiere: orticoltura; lavorazione delle carni; lattiero-casearia
- 9 Cluster innovativi transnazionali
- 30 azioni pilota:
  - 15 nel settore agricolo
  - 15 nell'Industria alimentare
- 5 Open Innovation Labs
- 3 Piani d'Azione regionali

Budget totale  
2 499 304 €

Durata  
30 mesi

Periodo  
Feb 2018 - Ago 2020



Project co-financed by the European Regional Development Fund



[reinwaste.interreg-med.eu](http://reinwaste.interreg-med.eu)



[reinwaste.agapa@juntadeandalucia.es](mailto:reinwaste.agapa@juntadeandalucia.es)



[twitter.com/Reinwaste](https://twitter.com/Reinwaste)



ECOTROPHELIA  
ITALIA

FEDERALIMENTARE  
Viale Luigi Pasteur, 10  
00144 Roma  
**[www.federalimentare.it](http://www.federalimentare.it)**