



ECOTROPHELIA ITALIA 2017

Eataly Roma, 14 giugno 2017 h 14.00



organizzato da



in collaborazione con



con il supporto di



con il patrocinio di



INTRODUZIONE

La nona 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 vetrina di Eataly 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 universitari italiani di facoltà afferenti al settore alimentare che vogliono proporre al mondo industriale nuove idee e soluzioni originali.

Negli anni, la competizione ha visto il coinvolgimento di 12 Università, oltre 40 squadre e più di 200 studenti fortemente motivati.

Per la prima volta, EcoTrophelia Italia può vantare l'autorevole collaborazione con il **MIUR** – *Ministero dell'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 terzo anno consecutivo, il prestigioso patrocinio scientifico di **ENEA** – *Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile*.

Elemento caratterizzante della nona edizione sarà un focus speciale dedicato al carbon footprint attraverso

il supporto del progetto **FoodPrint – Development of an integrated strategy for reducing the carbon footprint in the food industry sector** che mette in palio uno Special Prize del valore di € 2.000 destinato alla squadra che avrà presentato la migliore metodologia di calcolo per la determinazione del carbon footprint.

La competizione si preannuncia avvincente e vedrà in gara 6 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 dal mondo della cultura, della nutrizione, della ricerca 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 2017** che si svolgerà presso il Food Matters Live di Londra nei giorni 22-23 novembre 2017: una preziosa occasione che consentirà agli studenti di confrontarsi e avvicinarsi al mondo dell'Industria alimentare europea.



LA GIURIA



presidente:

Alessandro Squeri

Giovani Imprenditori Federalimentare

membri:

Paolo Sciascia

MIUR - Direz. Gen. per lo studente, la partecipazione e l'integrazione

Massimo Iannetta

ENEA

Alessandra Zamagni

Ecoinnovazione S.r.l.

Evelina Flachi

Fei - Food Education Italy

Diana Attianese

Italiana Vera S.r.l.



I PREMI

1° premio € 3.000

2° premio € 2.000

3° premio € 1.000

premio speciale "Foodprint" € 2.000

LE SQUADRE

BYE-BYE TEAM

C.H.E.F.

HEALTHY LIFE

I COMPOSTI

SANUTEC

WABI-SABI



BYe-BYe Team

BYe BYe Cream

Crema spalmabile con farina di carruba, nocciole, olio di vinaccioli e farina di bucce d'uva.

BYe-BYe Cream è una crema spalmabile dolce a base di farina di carrube e pasta di nocciole, con olio di vinaccioli e farina di bucce d'uva.

Il nome sottolinea la mission del brand aziendale di sviluppare nuovi ingredienti e prodotti alimentari valorizzando sottoprodotti (BY-products) dell'industria alimentare (olio di vinaccioli e bucce d'uva derivano, infatti, dal recupero di preziose e salutari frazioni che si perdono con la lavorazione dell'uva) per formulare nuovi prodotti BIO attenti all'ambiente e alla salute. Un nuovo approccio e nuovi gusti per dire "Bye-bye" ai vecchi sapori.

Dall'idea di un'alternativa alle classiche creme spalmabili dolci a base cacao, è nata Bye-Bye Cream con il suo elevato contenuto di fibra e grassi insaturi ed il basso contenuto di zuccheri rispetto ai concorrenti. Ingredienti solo italiani e di qualità per dare vita ad un prodotto versatile da usare in maniera classica sul pane a colazione o per farcire una crostata ma anche da sperimentare in

insoliti e sorprendenti abbinamenti. Da provare su fragole, gelato, formaggi. Un piccolo ricettario ti aiuterà a gustarla al meglio.



c.h.e.f. creators of healthy and ecological food

Taste IT

Condimento pronto per pasta a base di sarde, concentrato di succo d'arancia, mandorle, cipolla, olio EVO, acido citrico.

Taste IT è un prodotto innovativo non solo perché si discosta dalle ricette comuni, ma anche per la comoda confezione, interamente riutilizzabile.

Il nostro condimento è appetitoso, nutriente e pratico, ideale quindi per momenti in cui si ha poco tempo, ad esempio dopo una massacrante mattinata di studio o di lavoro.

Permette di risparmiare le ore trascorse in cucina senza privarsi della bontà di un sugo preparato genuinamente.

Il prodotto è caratterizzato da materie prime preziose, che permettono di ottenere un gusto unico e raffinato, che porta sulla tavola i sapori naturali della Sicilia.

Dall'abbinamento del genuino olio extravergine d'oliva, delle croccanti mandorle tostate e del freschissimo succo d'arance rosse, nasce un connubio perfetto che fa da sfondo al sapore delicato delle sarde mediterranee.

Taste IT si presenta come un prodotto di qualità con un triplice obiettivo: salvaguardare l'ambiente, regalare piaceri

unici per il palato e apportare grandi benefici all'organismo, grazie agli indispensabili acidi grassi insaturi, alla vitamina C e alla cianidina.



UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore

**UNIVERSITÀ CATTOLICA
DEL SACRO CUORE DI PIACENZA**
Istituto di Enologia e Ingegneria Agro-Alimentare



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI CATANIA
Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione e Ambiente

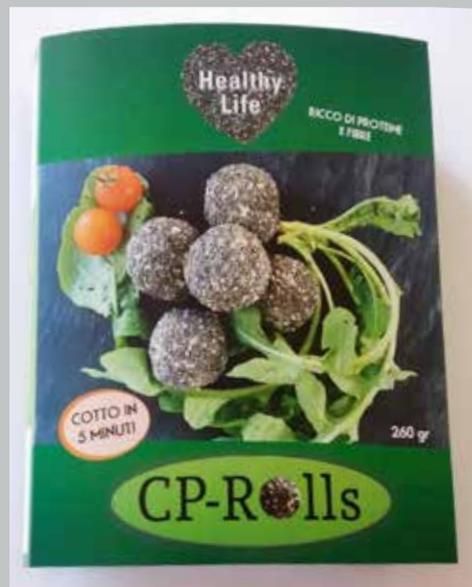


Healthy Life CP-Rolls

Polpette precotte a base di ceci e ricotta con panatura di semi di chia, commercializzate in vaschette confezionate in atmosfera modificata e a temperatura di refrigerazione.

Le CP-Rolls sono delle polpette vegetariane a base di ceci e ricotta, ricche di proteine e fibre, dove i semi di chia danno quella colorazione particolare. Perfette come alimento sostitutivo delle polpette di carne.

Sono un'ottima fonte di vitamina D e calcio. Croccanti all'esterno e morbide all'interno, donano un'esplosione di gusto. Inoltre la loro produzione è amica dell'ambiente.



UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI TERAMO
Facoltà di Bioscienze e Tecnologie
Agroalimentari ed Ambientali

I Composti FunctionALOE

FunctionALOE è una composta di frutta salustica, prodotta da gel di Aloe vera, pesca, uva sultanina e buccia d'arancia.

FunctionALOE è una composta di frutta prodotta a partire da gel d'Aloe, uva sultanina, prugna e buccia di arancia. Il prodotto è 100% naturale e non prevede aggiunta di additivi, stabilizzanti o conservanti. È stato pensato come una produzione caratterizzata da un'ottima sostenibilità in termini ecologico-ambientali, senza tuttavia trascurare né gli aspetti edonistici legati a gusto e componenti aromatiche, né quelli legati a considerazioni salutistiche.

FunctionALOE ha un gusto caratteristico e gradevole, legato alla presenza del gel di Aloe finemente bilanciato con frutta tipicamente utilizzata nelle composte o marmellate; queste caratteristiche rendono il prodotto unico sul mercato, non confrontabile con le comuni composte di frutta. Il prodotto incontra appieno le richieste del mercato in termini di cibi salutari in quanto è 100% naturale e 100% biologico, senza additivi, stabilizzanti o conservanti, e senza zuccheri aggiunti. Inoltre, l'uso del gel di Aloe, un ingrediente ricco in

fibra solubile, rende FunctionALOE un alimento funzionale. In effetti, in senso più lato, i prodotti a base Aloe sono riconosciuti a livello mondiale per gli aspetti legati alla promozione della salute, che include attività di riparazione tissutale, prebiotica, immunomodulante ed antiossidante. Grazie a tutte queste caratteristiche, è riduttivo identificare FunctionALOE come una semplice composta di frutta piuttosto che un alimento funzionale (oltre che sostenibile), adatto alle più moderne aspettative del consumatore.



**UNIVERSITÀ
CATTOLICA
del Sacro Cuore**

**UNIVERSITÀ CATTOLICA
DEL SACRO CUORE DI PIACENZA**
Istituto di Chimica, Agraria e Ambiente

Sanutec Meloquore

Bevanda spiritosa ottenuta dalla macerazione delle bucce delle melagrane.

Il Meloquore si presenta come un prodotto innovativo ed ecosostenibile, ottenuto dall'utilizzo delle bucce di melagrana derivanti da scarti industriali. Il prodotto appartiene alla categoria delle bevande spiritose e, come riportato in etichetta, si consiglia di gustarlo freddo. È adatto ad essere consumato in ogni stagione.

La finalità principale è quella di recuperare sostanze ad elevato valore nutrizionale contenute nei prodotti di scarto di precedenti lavorazioni alimentari, per la creazione di un prodotto che consenta il recupero e prevenga lo spreco di tali sostanze benefiche.

Le bucce di melagrana sono infatti ricche di polifenoli, ma poiché non sono una porzione edibile del frutto, vanno a costituire lo scarto finale di tutte le lavorazioni alimentari che impiegano la melagrana.

Si tratta di un prodotto nato dal proposito di un gruppo di giovani studentesse di combinare tipicità dei sapori tradizionali italiani e innovazione, con lo scopo di ottenere un prodotto che sia arricchito di sostanze benefiche ma anche piacevole da un punto di vista organolettico.

Meloquore è il liquore ideale per la sostenibilità ambientale.



Wabi-Sabi Granfarciotto

radicchio e formaggio

Il prodotto è un raviolo con il 58% di ripieno realizzato con gli sfridi del radicchio e di cagliata.

Il nostro granfarciotto è un particolare raviolo. La differenza rispetto ad altri prodotti risiede nel fatto che è un alimento a km 0, ha un'ottima qualità organolettica, sfrutta ingredienti che normalmente non sarebbero utilizzati e possiede peculiari caratteristiche ecologiche.

La combinazione di questi caratteri crea una sinergia che, nel mercato locale, permette di attrarre utenti con diversi interessi.

In particolare, i segmenti di consumatori che si orientano verso questo prodotto ritengono importante l'origine delle materie prime, il rapporto qualità-prezzo, la valorizzazione degli ingredienti normalmente non utilizzati e l'impatto ecologico del loro consumo.



UNIVERSITÀ CAMPUS BIO-MEDICO DI ROMA
Dipartimento di Medicina e Chirurgia



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

**SCUOLA DI AGRARIA E
MEDICINA VETERINARIA DI PADOVA**
DAFNAE

IL PROGETTO

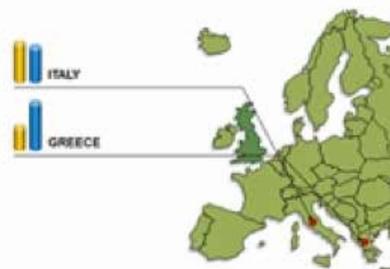
LIFE FOODPRINT

Development of
an integrated strategy
for reducing the carbon footprint
in the food industry sector



IL PROGETTO FOODPRINT
È FINANZIATO
DAL PROGRAMMA
LIFE IN GRECIA ED
È COORDINATO
DALL'AZIENDA JOTIS (CHE
PRODUCE SNACK, DOLCI,
BABYFOOD, ETC.) CON IL
SUPPORTO SCIENTIFICO
DELLA NTUA (NATIONAL
TECHNOLOGY
UNIVERSITY DI ATENE).
FEDERALIMENTARE
SERVIZI SRL È PARTNER
DELL'INIZIATIVA.

PROJECT LOCATION MAP



WWW.FOODPRINT.GR

OBIETTIVI

1. Promuovere e diffondere un software tool innovativo che calcoli il carbon footprint (CF) con particolare riferimento ai prodotti della panificazione, pasta e farine lungo le rispettive filiere al fine di aumentarne la competitività.

2. Sviluppare tale software considerando tutti i parametri del CF connessi alle filiere coinvolte (consumo di energia e acqua, gestione dello smaltimento delle acque, logistica). In particolare si focalizzerà sulla quantificazione del peso di ciascun parametro sul calcolo totale del CF. In totale saranno analizzate 6 imprese agroalimentari.

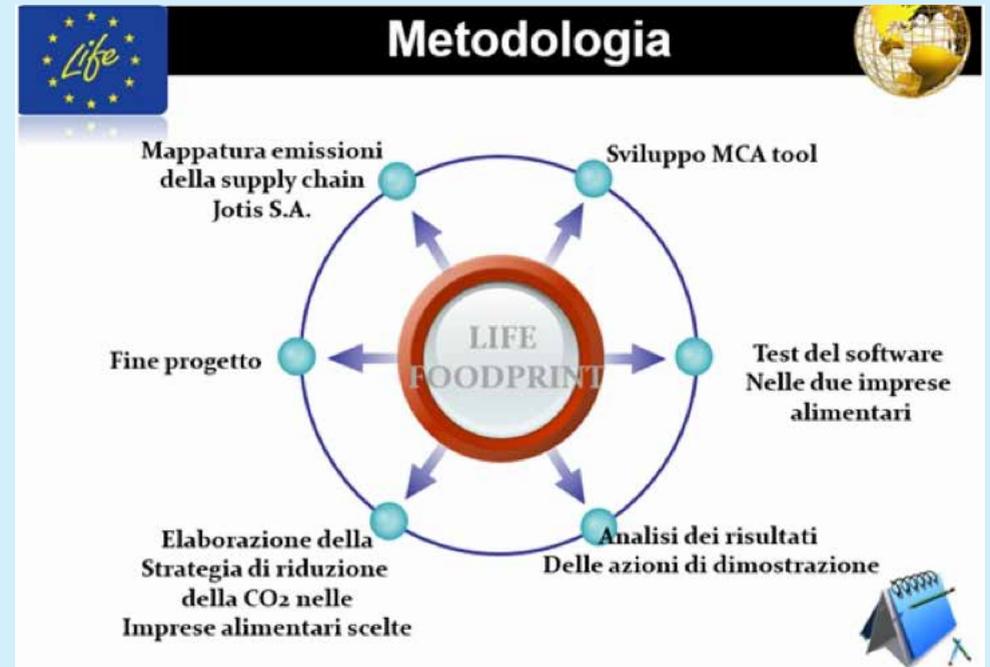
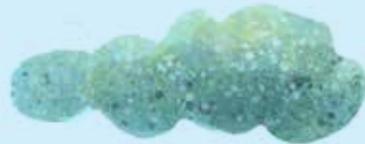
3. Implementare a livello dimostrativo in due imprese il software finale sviluppato

(che deriva dalle analisi e dai calcoli condotti).

4. Aiutare le due imprese coinvolte (in Grecia e in Italia) ad introdurre sul mercato con successo i due prodotti che hanno effettivamente ridotto il CF e proporre un esempio di etichetta che informi circa i livelli di CO2.

5. Contribuire allo sviluppo di una strategia nazionale riguardo alla riduzione di emissioni GHG nelle imprese agroalimentari.

6. Promuovere misure di comunicazione ad ampio raggio che possano diffondere il progetto, le attività e i risultati finali a tutti gli stakeholders





ECOTROPHELIA
ITALIA

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

