informa ALIMENTARE

NEWSLETTER DI INFORMAZIONE A CURA DI FEDERALIMENTARE

ANNO XVI
NUMERO 3

LUGLIO 2019

SOMMARIO:

ECOTROPHELIA ITALIA 2019	1
CIBUS TEC 2019	2
THAIFEX 2019	3
Protocollo di intesa LIFE-Regione Sicilia	3
PROGETTO EUROPEO ICCEE	4
DIRETTIVA PRATICHE SLEALI	5
DIRETTIVA EU 2019/904	6
PILLOLE AGROALIMENTARI	6

ECOTROPHELIA ITALIA 2019

FEDERALIMENTARE Servizi s.r.l.

Lunedì 17 giugno, presso il centro congressi di Eataly a Roma, si è svolta la XI edizione di **EcoTrophelia Italia**, concorso 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.

L'edizione appena conclusa ha beneficiato, come di consueto, dell'autorevole collaborazione del **MIUR** - Mistero 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 **SISTAL** – *Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari.*

Elemento caratterizzante di quest'undicesima edizione 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 7 squadre che hanno proposto una gamma di prodotti tra i più innovativi degli ultimi anni: il podio è stato conquistato dalla squadra **CIOCO CARE** (Fondazione ITS Tech&Food di Parma), 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), crema all'alga spirulina e crema di mandorle con copertura di cioccolato fondente. La squadra Cioco Care dovrà ora affinare il prodotto per partecipare alla finale internazionale **ECOTROPHELIA EUROPE 2019** che si svolgerà presso la Fiera Anuga a 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 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. L'eco-innovazione del prodotto, oltre che nella scelta degli ingredienti, risiede nella soluzione di packaging sviluppata.

La brochure, le presentazioni delle squadre e tutto il materiale di **EcoTrophelia Italia 2019** sono disponibili sul sito web di Federalimentare nella pagina dedicata.

Download
Ecotrophelia Italia 2019

ECOTROPHELIA Italia 2019

IN COLLABORAZIONE CON MIUR
CON IL SUPPORTO DI Interreg Mediterranean REINWASTE
CON IL PATROCINIO DI ENEA, FOOD EDUCATION ITALY, SISTAL Società Italiana di Scienze e Tecnologie Alimentari