

# Ecotrophelia Italia 2018

## CIBUS, Parma, 8 maggio 2018

ECOTROPHELIA ITALIA

organizzato da

FEDERALIMENTARE

in collaborazione con

MIUR

con il supporto di

life food waste stakeholder

Co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014-2020)

con il patrocinio di

ENEA

# INTRODUZIONE

La decima 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 Cibus 2018, 19° Salone Internazionale dell'Alimentazione, 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 12 Università, 4 ITS, oltre 50 squadre e più di 200 studenti fortemente motivati.

Anche quest'anno, EcoTrophelia Italia può vantare l'autorevole collaborazione del **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 quarto anno consecutivo, il prestigioso patrocinio scientifico di **ENEA – *Agenzia Nazionale per le nuove Tecnologie, l'Energia e lo Sviluppo Economico Sostenibile***.

In aggiunta, questa edizione del concorso potrà usufruire della collaborazione organizzativa con il **Progetto Life Food Waste Stand Up**, focalizzato sulla prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e il recupero delle eccedenze.

La competizione si preannuncia avvincente e vedrà in gara 12 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 2018** che si svolgerà presso il SIAL - Salone Internazionale del Cibo di Parigi nei giorni 21-25 ottobre 2018: 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:

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

**Antonella Del Fiore**
ENEA

**Evelina Flachi**
FEI - Food Education Italy

**Sara Roversi**
Future Food Institute

**Daniele Rossi**
Esperto R&D

**Stefano Crippa**
Federdistribuzione

## I PREMI

1° premio € 3.000
2° premio € 2.000
3° premio € 1.000

## LE SQUADRE

AGREEN
CROOKIT
DELIZIE D'AKRAGAS
EUGANI
FOOD4MI
HEALTHMATES
PINHEART
ROAD
SMOOTHOLOGY
SPIRE TEAM
SUPERABLE
TARTARO TEAM





# AGREEN **TASTE**

**Condimento pronto per antipasti e primi piatti in tre varianti: Green, Red e White Taste**

Agreen propone un pesto come se fosse appena fatto grazie al know how in HPP (High Pressure Processing).

Questo trattamento, con una pressione che arriva fino a 6mila bar mantiene le caratteristiche sensoriali del prodotto allungando la shelf life, rispetto allo stesso alimento sottoposto a pastorizzazione termica.

Per questo è con rigorosa premura che si intende portare l'innovazione dei prodotti freschi con un alto livello qualitativo e sensoriale in tre varianti: pesto verde (il tradizionale al basilico); pesto bianco (con ricotta e noci); pesto rosso (con polpa di pomodoro, ricotta e basilico).

I prodotti si distinguono per l'utilizzo di tecnologie meno invasive e ingredienti di recupero che normalmente vengono scartati nei processi produttivi. Oltre ai normali ingredienti della tradizione aggiungiamo l'olio di semi di pomodoro, il cui grande vantaggio è l'uso di un prodotto di scarto delle aziende che permette di abbattere i costi di produzione. Inoltre questo olio apporta benefici per la salute. Il pesto non subisce pastorizzazione infatti viene trattato con alte pressioni, così da non perdere le caratteristiche organolettiche.





# CROOKIT **CROOKIT**

**Biscotto con impasto di farina di grillo farcito con gelatina di limoni biologici**

Crookit è un biscotto interamente personalizzabile, il cliente può scegliere l'impasto (classico, gluten free, senza lattosio, con farina di grillo), la forma e la farcitura a scelta tra varie gelatine.

La differenziazione della composizione dell'impasto è stata studiata per proporre al cliente una gamma varia e adatta ad ogni esigenza, per seguire le varie tendenze e le intolleranze.

Attraverso l'App "Crookit", il cliente al primo accesso dovrà registrarsi e una volta iscritto alla piattaforma potrà diventare il creatore del biscotto personalizzato che poi andrà a ritirare in pasticceria.

Questi biscotti sono realizzati con l'idea innovativa di inserire farina di grillo all'impasto tradizionale. Gli ingredienti sono tutti selezionati. L'impasto è stato studiato in laboratorio per essere omogeneo e fragrante. Ottimi in qualsiasi momento della giornata.




ITS TECH&FOOD Nuovi saperi per l'Agroalimentare

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

# DELIZIE D'AKRAGAS
# CUBBAITA

**Dessert siciliano che unisce il sapore della mandorla agrigentina al cioccolato di Modica**

Cubbaita combina la bontà delle mandorle maturate dal sole siciliano e all'ombra della valle dei templi, al sapore intenso del cioccolato di Modica. Ideale da consumare ovunque ed in qualsiasi momento della giornata, grazie al pratico cucchiaio completamente biodegradabile allegato alla confezione. Gluten free, privo di lattosio e di grassi vegetali idrogenati.

Gli ingredienti utilizzati per la formulazione sono: mandorle, acqua, zucchero, maizena, cioccolato di Modica, microsfere di alginato e fibra insolubile deamarizzata di agrumi. Il prodotto presenta innovazione di processo e di prodotto, unendo tradizione ed innovazione attraverso la realizzazione di un budino (o dessert) al cucchiaio funzionale a base di mandorle siciliane e cioccolato di Modica, arricchito con fibre di agrumi deamarizzate e polifenoli. In particolare l'impiego di fibra insolubile di agrumi (FIA) deamarizzata, ottenuta da pastazzo di agrumi è in grado di assorbire acqua anche a basse concentrazioni, evitando la formazione di liquido alla base del contenitore e conferendo al prodotto una consistenza soffice. I polifenoli presenti nelle acque di pelatura sanificate attraverso pastorizzazione, vengono resi facilmente biodisponibili senza ulteriori trattamenti di cottura, in quanto incapsulati in drop di alginato attraverso un processo di sferificazione.



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

# EUGANI
# CIOCOPERÌ

**Tortino al cioccolato con pera Signora e semi di sesamo d'Ispica. Merenda di piccole dimensioni per adulti e bambini**

CiocoPerì è un tortino al cioccolato con frutta e sesamo. È la merenda che alla dolcezza del cioccolato unisce la genuinità della pera e la croccantezza del sesamo. Ideale come break per adulti e bambini. È poco calorico ma allo stesso tempo gustoso. Un mix di ingredienti sani con tipici prodotti italiani sotto presidio Slow-food (pera "Signora" originaria della Valle del Sinni (MT) e sesamo di Ispica (RG)).

Comodo da portare sempre con te! CiocoPerì pesa solo 25 grammi e sta attento alla tua linea. CiocoPerì è una merenda fonte di fibra; contiene 3,6 grammi di fibra per 100 grammi di prodotto.

Il tortino coniuga la bontà del cioccolato con la genuinità della pera e del sesamo. Valorizza prodotti sotto presidio Slow-food come la pera "Signora" e il sesamo d'Ispica. È innovativa l'introduzione di frutta a pezzi in una merendina (assente nel settore di mercato) mantenendo comunque una shelf-life di medio-lunga durata.



**UNIVERSITÀ DI PARMA**
Scienze degli Alimenti e del Farmaco

# FOOD4MI
# GRÃO

**Biscotto frollino ripieno e senza glutine, realizzato con farina dal frutto del caffè e confettura di acerola**

Grão è il biscotto che racchiude i sapori e i colori del Brasile in un morso. Il suo cuore cremoso di confettura di acerola e la morbida frolla con farina dal frutto del caffè e manioca conquisteranno tutti i palati, dai più raffinati ai più golosi. L'elevato contenuto in fibra, che favorisce il transito intestinale e placa il senso di fame, e la ricchezza in minerali, indispensabili per un corretto e sano funzionamento dell'organismo, lo rendono golosamente salutare. Grão utilizza farine senza glutine che permettono a chiunque di gustarlo senza problemi. È uno snack per ogni momento e per ogni luogo, da mangiare da soli o da condividere nel vero spirito sudamericano.

La forza di Grão non sta solo nel suo gusto e nelle sue ottime caratteristiche nutrizionali, ma anche nell' attenzione che pone nei confronti della sostenibilità ambientale e sociale, un vero amico del Pianeta! Infatti, Grão, utilizzando la polpa del frutto del caffè, partecipa alla missione contro gli sprechi alimentari e con tutti i suoi ingredienti brasiliani mira ad aiutare lo sviluppo economico e sociale del Paese. I nuovi sapori di Grão conquisteranno tutti!





**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**
Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente

# HEALTHMATES
# SPOONTIN

**Snack a forma di cucchiaio. Innovativo, sano, e gustoso, libera la tua creatività**

Per gli amanti del finger food, ecco un concept design che non lascerà indifferenti!

Spoontin nasce dalla mente creativa di un team di studenti universitari, con l'obiettivo di creare uno snack innovativo, sia per il gusto che per le modalità d'uso. Il progetto ha del tutto rivoluzionato il classico grissino, riproponendolo nella forma di cucchiaio.

Ideale da solo per colorire ogni momento della giornata, perfetto per l'aperitivo, i buffet, oppure, perché no, in alternativa al classico antipasto. Basta un po' di fantasia per creare degli stuzzichini davvero sfiziosi!

È stato aggiunto quel tocco di classe in più, realizzando un prodotto non solo gustoso, ma al tempo stesso ecosostenibile. Lo snack, infatti, nasce dalla combinazione della farina d'orzo con le trebbie, il principale sottoprodotto della lavorazione della birra, per creare attorno ad un momento di svago, una maggiore consapevolezza delle potenzialità delle risorse alimentari. Per promuovere un minor utilizzo della plastica, Spoontin è stato studiato sia per il consumo di alimenti caldi che freddi: un'alternativa ai cucchiai di plastica, che in aggiunta insaporisce il piatto!

E non è tutto: grazie all'elevato contenuto di fibre e beta-glucani, Spoontin sazia l'appetito fuori pasto e apporta notevoli benefici alla salute. Insomma, uno snack gustoso e salutare, ecologico, che ha a cuore la salute dell'ambiente e quella di tutti noi: una vera rivoluzione nel mondo dello spuntino!



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

# PINHEART 0.80

**Crostatina senza glutine con doppio strato di crema pasticcera, confettura di zucca, semi di chia e nocciole**

La crostatina 0.80 è frutto della creatività, passione e progettualità di un team che ha fatto della qualità il proprio marchio.

L'esigenza del consumatore, i trend di mercato unitamente al rispetto dell'ambiente sono le solide basi per lo sviluppo di questo prodotto.

Il processo eco-innovativo riguarda la tostatura delle nocciole che permette di mantenere la "pellicina" esterna del seme. Ciò permette di ottenere un prodotto con più fibra, di ridurre gli scarti di produzione e la relativa gestione, quindi di poter vendere un prodotto di qualità a prezzi contenuti.

L'attenzione agli sprechi viene data anche dalla scelta della confezione che evita la rottura e il capovolgimento durante lo stoccaggio e il trasporto.





# ROAD DELIZIA VEGETALE

**Pasto ad alto contenuto di servizio, senza glutine, salutare (per la presenza di omega-3) e vegan**

La pasta Delizia Vegetale è un alimento ideato allo scopo di offrire un effetto benefico sulla salute riducendo l'impatto ambientale. Al fine di soddisfare questi requisiti, nel territorio locale sono state individuate alcune realtà produttive dotate di criticità e si è intervenuto per poter trasformare ciò che normalmente non avrebbe mercato in una risorsa alimentare, diminuendo perciò le emissioni di anidride carbonica legate alle diverse produzioni ed al trasporto.

Delizia Vegetale è una pasta senza glutine ma ad alto contenuto di servizio; per la sua realizzazione è stata utilizzata la farina di mais, ingrediente tipico della tradizione regionale, rinnovandola per renderla una pasta che, unita al sugo presente nella confezione, potesse costituire un pasto salutare, ricco di gusto e veloce da preparare. Infatti, essendo la confezione microondabile, dopo aver versato il sugo sulla pasta sono necessari solamente due minuti e mezzo di cottura per poterla consumare.

La trafilatura in bronzo è stata un aspetto funzionale nella realizzazione dell'alimento in quanto, la porosità superficiale, oltre a permettere una migliore sinergia fra sugo e pasta, ne aumenta la superficie favorendo la penetrazione di calore e quindi la cottura.

Al fine di poter garantire una cottura omogenea, il sugo costituisce il 55% del prodotto finito; le materie prime valorizzate nella sua realizzazione sono gli scarti della cernita del radicchio tardivo e del porro insieme agli sfridi della trasformazione di tre tipologie di funghi.




**UNIVERSITÀ DI PARMA**
Scienze degli Alimenti e del Farmaco

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

# SMOOTHOLOGY
# SMOOTHIE

**Soluzione di estratti di frutta e verdura trattati a freddo mediante alte pressioni idrostatiche (6000 bar)**

Due soluzioni nuove per chi ama la frutta ed è attento alla sua impronta ecologica. Il prodotto è pastorizzato con la rivoluzionaria tecnologia Hpp, da pochi anni applicata in campo alimentare, gli smoothie sono come appena fatti! Colori brillanti, sapori autentici con tutti i benefici della frutta.

La frutta...è biologica, naturalmente! Il prodotto pur mantenendo valori nutrizionali molto vicini a quelli della frutta/verdura fresca è più facilmente trasportabile. Con questi smoothie potrete trasportare molto comodamente nella vostra borsa da lavoro, una manciata di fragole, un grappolo d'uva un po' di mirtilli e una banana...







# SPIRE TEAM
# SPIRE

**Snack salato innvativo, croccante e gustoso a base di farina di piselli, riso, sale e spirulina**

Spire è uno snack salato salutare ed ecosostenibile. È innovativo, croccante e gustoso: a base di farina di piselli, riso e spirulina. Ricco di proteine di origine vegetale, calcio fosforo, ferro, vitamine e solo l'1% di grassi per porzione. Spire è un prodotto salutare che può essere consumato in ogni istante della giornata e soprattutto senza sensi di colpa!

La sostenibilità di Spire è rappresentata dai suoi ingredienti e dal packaging che è biodegradabile al 100%.



ITS TECH&FOOD Nuovi saperi per l'Agroalimentare

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

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO

**UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI MILANO**
Dipartimento di Scienze per gli alimenti, la nutrizione e l'ambiente

# SUPERABLE

## SUPERABLE

**Il pasto è un box ready to eat completo, bilanciato e salutare. É composto da una portata principale, contorno e frutta**

SuperAble è un prodotto che offre un box ready to eat mirato a soddisfare le esigenze di studenti e lavoratori che quotidianamente si trovano a consumare un pasto fuori casa. Le linee dei pasti saranno associate anche ad un'APP nutrizionale che permetterà di tenere sotto controllo le abitudini alimentari e dare consigli sulle integrazioni giornaliere.

Per la creazione del box saranno utilizzati prodotti derivanti da terreni e allevamenti del Veneto mantenendo una filiera a Km0, riuscendo così a mantenere e rispettare gli standard qualitativi prefissati.

Il packaging del box è composto di polipropilene (PP5) BPA safe a alta densità. Il packaging ha caratteristiche molto specifiche come resistenza al calore e alle onde elettromagnetiche, capacità di sopportare lavaggi in lavastoviglie e sanificazioni industriali. Questo permette di riutilizzare il box posticipando lo step dello smaltimento e riciclo della plastica. Il cliente riporterà la scatola direttamente al punto vendita e questa ritornerà al centro produzione dove verrà lavata, sanificata e reintrodotta nel ciclo di produzione.






UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PADOVA

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


# TARTARO TEAM

## SEMPLICE

**Salame tradizionale, dal gusto speziato, privo di conservanti e con packaging bio-degradabile**

Semplice nasce come salame tradizionale, privo di conservanti e con packaging bio-degradabile.
L'intento è quello di coniugare la tradizione italiana con le nuove esigenze e i nuovi trends del mercato. Oggi i consumatori da un lato sono molto più consapevoli ed attenti agli aspetti nutrizionali e salutistici, ma dall'altro non vogliono rinunciare al buon cibo e al gusto di stare a tavola. Semplice è un salame tradizionale, dal gusto speziato e completamente privo di conservanti; prodotto sicuro, di alta qualità ed estremamente gustoso. I tagli selezionati della spalla, della pancetta e rifilature del prosciutto, con un 80% di parti magre e un 20% di parti grasse vengono macinati a grana medio-grossa, mescolati a sale dolce di Cervia, miele di Acacia biologico, pepe nero e vino rosso Aglianico Beneventano in quantità sapientemente dosate; insaccato in un budello naturale di maiale e legato a mano. Il packaging riduce lo spreco alimentare e aumenta il valore del prodotto alimentare impedendone dispersione o eventuale degradazione.






UNIVERSITÀ CATTOLICA del Sacro Cuore

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

# IL PROGETTO

life | food. waste. standup.

Co-finanziato dalla Commissione Europea nell'ambito del programma per l'ambiente e l'azione per il clima (LIFE 2014-2020)

Secondo uno studio del Politecnico di Milano (Surplus Food Management Against Food Waste - 2015), analizzando i cinque stadi che compongono la "filiera agro-alimentare" (settore primario, trasformazione, distribuzione, ristorazione e consumo domestico), in Italia vengono prodotte ogni anno circa 5,6 milioni di tonnellate di eccedenze alimentari (alimenti invenduti o non idonei alla commercializzazione, ma ancora conformi ai requisiti igienico-sanitari del prodotto).
La maggior parte delle eccedenze (57% per 3,2 milioni di tonnellate) viene generata dagli "attori economici" (primario per il 37%, trasformazione per il 3%, distribuzione per il 13%, ristorazione per il 4%), mentre i consumatori finali influiscono sul fenomeno per il 43% (2,4 milioni di tonnellate).
Solo una minima parte delle eccedenze viene recuperata attraverso donazioni a enti caritativi (circa l'8,6% cioè 480.000 tonnellate).
Il resto, cioè il 91,4% delle eccedenze (5,1 mil/tonn) è considerato spreco, cioè cibo prodotto per alimentazione umana che non arriva a soddisfare questo obiettivo.
Lo spreco può essere valorizzato in 12,6 mld €, pari al 15,4% dei consumi alimentari annui (consumo domestico più ristorazione), e in un impatto ambientale pari a 13 mil/tonn/CO2EQ.

Perfettamente in accordo con il Piano nazionale di prevenzione dei rifiuti (Pnpr) e sulla scia delle indicazioni del Pinpas, il progetto LIFE FOOD WASTE STAND UP, cofinanziato nell'abito del programma LIFE (2014-2020), si focalizza su un tema di straordinaria rilevanza sociale e ambientale quale la prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e il recupero delle eccedenze proponendosi, tra le altre cose, di contribuire al rafforzamento di un processo già in corso valorizzato anche dall'approvazione della legge 166/2016 sugli sprechi alimentari.




L'obiettivo è sensibilizzare gli attori della filiera sul tema della prevenzione degli sprechi e gestione delle eccedenze alimentari al fine di aumentarne il recupero e incrementare le donazioni.
Il partenariato, composto da Federalimentare (capofila), Federdistribuzione, Fondazione Banco Alimentare Onlus e Unione Nazionale Consumatori, realizzerà una intensa campagna di sensibilizzazione e informazione diffusa su tutto il territorio nazionale tagliata sui tre target individuati (imprese agro alimentari, della distribuzione e consumatori) al fine di trasmettere informazioni, orientare le scelte e modalità di acquisto, consumo, conservazione e preparazione che consentano di prevenire la formazione di rifiuti ovvero di agevolarne il riciclaggio e il recupero (anche attraverso lo sviluppo di guide pratiche, suggerimenti e vademecum operativi).

L'oggetto delle campagne informative varierà in funzione del target specifico.
Con riferimento alle PMI alimentari ed ai piccoli distributori, le campagne saranno prevalentemente mirate ad informare e formare gli operatori circa le possibilità di recupero dei prodotti invenduti o destinati allo smaltimento che siano ancora consumabili (possibilità di gestire il recupero dei prodotti destinati allo smaltimento attraverso strutture no profit specializzate; benefici economici e fiscali del recupero dei prodotti; modalità operative per il coordinamento con i soggetti deputati; ecc.).
Con riferimento ai consumatori, le campagne saranno prevalentemente centrate sulla riduzione degli sprechi sia nei punti vendita, ossia in fase di acquisto, attraverso messaggi che stimolino la consapevolezza del consumatore circa la valutazione dei propri bisogni che nelle abitazioni, fornendo indicazioni importanti su conservazione e consumo degli alimenti e sulla corretta lettura e interpretazione delle informazioni in etichetta.

Attività di progetto di particolare importanza è il roadshow nelle Regioni attraverso cui si promuovono le iniziative del progetto LIFE FOOD WASTE STAND UP presso le istituzioni territoriali con l'obiettivo di stimolare il dialogo tra Regioni, Comuni e aziende della produzione, GDO, enti caritativi, università, enti di ricerca ecc. Il fine è e condividere best practices, idee, scoprire modi innovativi per ridurre lo spreco e stimolare l'attivazione di progetti concreti sul territorio, dando attuazione alla legge 166/2017.

Per maggiori informazioni:
**www.lifefoodwastestandup.eu**




ECOTROPHELIA
ITALIA

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