



ECOTROPHELIA

Italia 2023

ORGANIZZATO DA



FEDERALIMENTARE

CON IL PATROCINIO DI



CONSIGLIO
DELL'ORDINE NAZIONALE
DEI TECNOLOGI ALIMENTARI

ENEA

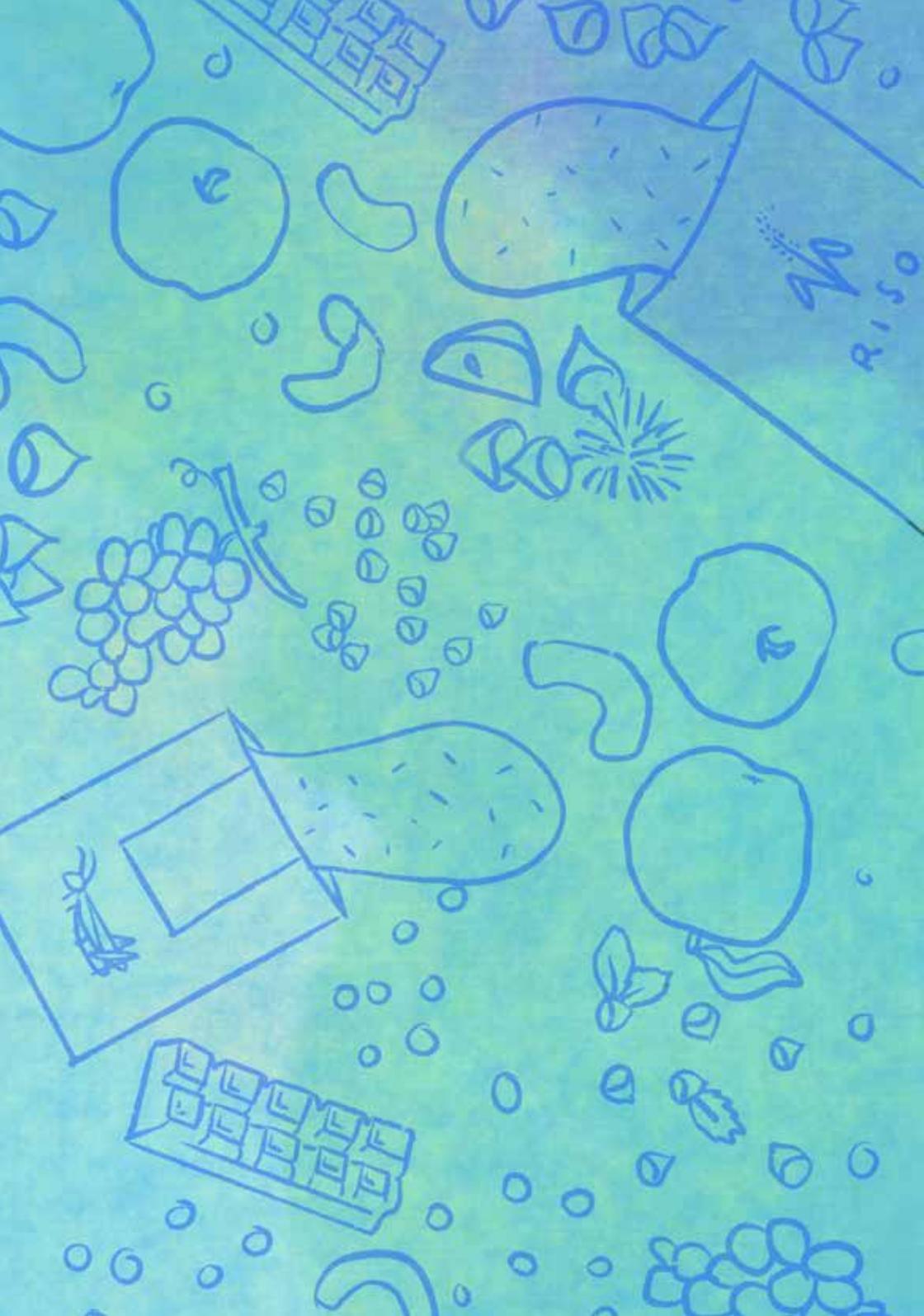


FOOD
EDUCATION
ITALY

CON IL SUPPORTO DI



Confagricoltura





ECOTROPHELIA Italia 2023

ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



CON IL SUPPORTO DI



INTRODUZIONE

La tredicesima 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 a Roma, presso il centro congressi di Eataly.

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 18 Università, 7 ITS, oltre 70 squadre e più di 400 studenti fortemente motivati.

Anche quest'anno, EcoTrophelia Italia può vantare l'autorevole e 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 2023 beneficerà del patrocinio della **Fondazione FEI** – *Food Education Italy*, del **Cluster Agrifood Nazionale CLAN** e dell'**Ordine Nazionale Tecnologi Alimentari - OTAN**

Elemento caratterizzante di questa XIII edizione sarà il supporto di **Confagricoltura, Confederazione Generale dell'Agricoltura Italiana**, che ha messo in palio un premio speciale di € 1.000.

La competizione si preannuncia avvincente e vedrà in gara 8 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 delle Istituzioni, della nutrizione, della ricerca in campo energia e ambiente e, ovviamente, dell'impresa. Sarà premiato il prodotto considerato più rispondente ai criteri di innovazione ed eco-sostenibilità, che riceverà un premio in denaro di € 2.000 e acquisirà il diritto di partecipare alla finale internazionale **ECOTROPHELIA EUROPE 2023** che si svolgerà presso ANUGA a Colonia dal 7 all'11 ottobre 2023: una preziosa occasione che consentirà agli studenti di confrontarsi e avvicinarsi al mondo dell'Industria alimentare europea.

LA GIURIA

presidente:

**Guglielmo Gennaro
Auricchio**

Giovani Imprenditori Federalimentare

membri:

Dario Siggia

Ministero dell'Istruzione e del Merito

Antonella Del Fiore

ENEA

Evelina Flachi

FEI

Daniele Rossi

CLAN



I PREMI

1° premio € 2.000

Premio speciale Confagricoltura € 1.000

I PRODOTTI IN GARA

1. BISCOMOON
2. CERISO
3. CHESBALLO
4. CRIPIE
5. ICE CRICKET
6. I MELUCCI
7. PANSIERINO
8. UPGRAPE



BISCOMOON

Biscotto salato di farina di legumi con ripieno di robiola, nocciole e scorza d'arancia

BISCOMOON è un biscotto salato gastronomico gluten free composto da una miscela di farina di legumi, innovativo per le sue caratteristiche dolciastre e salate donate dalla robiola e dalla nocciola, e allo stesso tempo agrumate grazie alla scorza d'arancia.

La pianta di legumi è utilizzata per comporre un packaging con carta riciclata che sfrutterà tutte le parti della pianta stessa; nella produzione della farina di legumi non sono previsti scarti; per aumentare il riciclo dell'azienda si utilizzerà anche la parte della pianta che normalmente verrebbe interrata.

Il messaggio chiave del biscotto gluten free è la capacità di soddisfare le esigenze alimentari dei consumatori celiaci o con forte intolleranza al glutine, senza rinunciare al gusto e alla qualità dei prodotti tradizionali.

Inoltre, i biscotti gluten free possono essere presentati come un'alternativa per la propria dieta, grazie all'assenza di glutine e all'utilizzo di ingredienti naturali



**ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE**

Fondazione ITS
Agroalimentare per il Piemonte

CÈRISO



Snack salato a base di ceci, riso e sorgo

CÈRISO è uno snack sostenibile, adatto al consumo di tutti e innovativo per gli ingredienti utilizzati e l'inclusività

È un prodotto che porta nelle pause dal lavoro e nei momenti di convivialità la classicità dello snack salato insieme all'innovazione data dalla particolare attenzione all'impatto ambientale.

CÈRISO è infatti un prodotto che utilizza materie prime con una bassa carbon footprint ed un basso utilizzo di acqua senza però rinunciare ad offrire un gusto delicato e gradevole garantito anche dall'utilizzo di semi che danno una nota di artigianalità al prodotto.

Lo snack si pone come obiettivo il fatto di riuscire a portare nei momenti di svago un prodotto gustoso con una particolare attenzione all'ambiente ed accessibile a tutti i consumatori.



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

Fondazione ITS
Agroalimentare per il Piemonte

CHESBALLO

Tiramisù a base di riso, al gusto di nocciola e castagna



Il tiramisù CHESBALLO è veramente un prodotto che fa la differenza! La sua bontà è data dalla cura con cui viene selezionata ogni singola materia prima, dai chicchi di caffè alla farina di nocciola e castagna, fino allo yogurt di riso che lo rende leggero e cremoso.

Il vero punto di forza del tiramisù CHESBALLO è la scelta degli ingredienti, provenienti direttamente dalle aziende agricole della regione Piemonte, garantendo la freschezza e riducendo al minimo l'impatto ambientale della produzione.

La farina di nocciola e castagna è ottenuta grazie alla maestria dell'azienda agricola della famiglia Bozzolo, che ha tramandato di generazione in generazione le tecniche di coltivazione e produzione di frutta secca di altissima qualità. Il caffè scelto per la preparazione del tiramisù è coltivato e tostato in Sicilia, dove il clima e il terreno creano le condizioni perfette per ottenere un caffè dal sapore intenso e aromatico. Lo yogurt

di riso è un prodotto unico nel suo genere, ottenuto dagli scarti di lavorazione del riso, un modo per ridurre gli sprechi e creare un prodotto sostenibile e rispettoso dell'ambiente.

In definitiva, il tiramisù "CHESBALLO" è un dolce speciale che unisce il gusto alla sostenibilità, alla tradizione e alla qualità. Ogni boccone rappresenta un'esperienza unica e indimenticabile, un piacere per il palato e per la coscienza.



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

Fondazione ITS
Agroalimentare per il Piemonte



CRIPIE

Crostatina di morbida frolla con farina di riso, bucce d'arancia, farina di grillo e marmellata gusto ACE

Le crostatine al gusto ACE CRIPIE sono deliziose tortine di friabile pasta frolla arricchite da uno strato di squisita marmellata di arance, limoni e carote 100% italiane.

Il processo produttivo è a ridotto impatto ambientale e, inoltre, prevede l'utilizzo di un novel food, la farina di grillo. Non fatevi spaventare da questo ingrediente un po' particolare; è proprio l'aggiunta di

questa farina che renderà la vostra merenda più proteica. Le crostatine CRIPIE, inoltre, sono realizzate con farina di riso (che le rende naturalmente senza glutine) senza l'impiego di latte e uova.

Concedetevi una pausa gustosa, salutare e nutriente con CRIPIE!



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

Fondazione ITS
Agroalimentare per il Piemonte



ICE CRICKET

Gelato a base acqua con polvere di grillo al gusto cioccolato

ICE CRICKET è il gelato del futuro che si può trovare già nel presente! Infatti è il primo dessert in Europa realizzato con l'aggiunta di polvere parzialmente sgrassata di grillo (*Acheta domesticus*) e realizzato con tecnica artigianale, ma che si può facilmente acquistare nei supermercati. Ma esattamente cos'è?

Innanzitutto è un gelato a base acqua al gusto cioccolato, in cui gli elementi nutrizionali quali proteine e grassi provengono dalla polvere di grillo invece che dal latte: la quantità di proteine presenti è addirittura tale da inserire il claim nutrizionale "fonte di proteine" in etichetta. Inoltre, l'assenza di latte nel prodotto lo rende adatto alle persone intolleranti al lattosio, permettendo l'uso del termine "naturalmente senza lattosio" in etichetta.

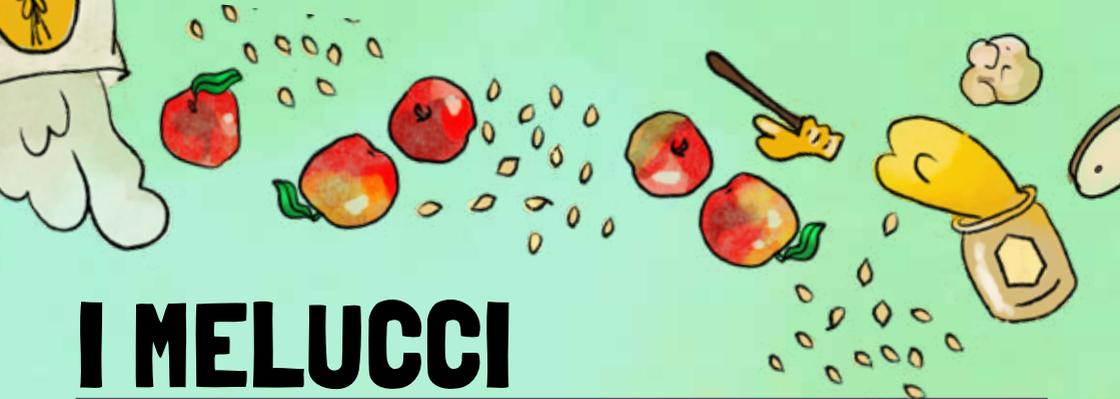
Si può affermare quindi che ICE CRICKET è un gelato destinato a tutte quelle persone che vogliono unire il piacere e la golosità con l'aspetto salutistico, nutrizionale ma soprattutto ambientale: in-

fatti l'utilizzo di farina di grillo, rispetto al latte, richiede l'uso di meno risorse naturali (come il consumo di acqua e terra) e limita l'emissione di gas serra. Non sei ancora convinto? Beh, ICE CRICKET verrà proposto in pratici barattoli monouso e compostabili, per cui puoi acquistare piccole quantità di prodotto per scoprirne tutte le caratteristiche, dal gusto alla consistenza.

Ti spoileriamo però una cosa: un barattolo tira l'altro...Quindi che aspetti? Il futuro è servito a tavola!



Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria di Padova



I MELUCCI

Biscotto di farine miscelate (grano antico Gentil Rosso, mela e okara di avena) con aggiunta di mandorle e miele millefiori

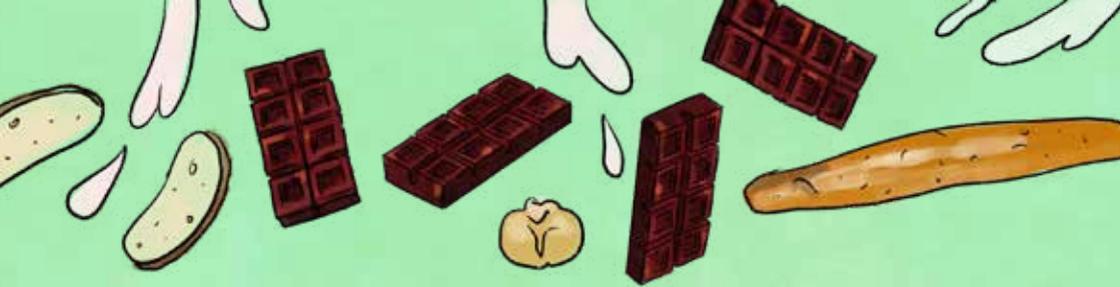
Essendo il nostro prodotto una rivisitazione di un dolce tradizionale toscano “Cantuccio Toscano IGP”, il target al quale ci rivolgiamo sono principalmente le persone che comprano normalmente questo articolo, ma anche donne e uomini di età compresa tra 25 e 60 anni, e turisti che vogliono scoprire i prodotti tradizionali ed innovativi del territorio.

Tutte le fasi di produzione del prodotto sono improntate a cercare di ridurre le emissioni e gli scarti di lavorazione. Le materie prime che compongono I MELUCCI sono da considerare bio-raffinate; quindi, sono dei veri e propri prodotti risultanti dallo scarto della principale filiera produttiva. Inoltre, molti degli ingredienti utilizzati sono biologici in modo tale da proteggere l’ecosistema in ogni sua componente.

La carta utilizzata per il packaging presenta certificazione FSC, cioè gestita nel rispetto di rigorosi standard ambientali,

sociali ed economici. Infine, abbiamo selezionato un imballaggio che è totalmente riciclabile e smaltibile nella carta.





PANSIERINO

Mini cake a base di pane raffermo, siero di latte e cacao equosolidale

Lo scarto di filiere alimentari non diventa un rifiuto, ma si trasforma in materia prima di un altro prodotto. Nasce così il PANSIERINO, uno sfizioso snack a base di pane raffermo invenduto amalgamato al siero di latte. Il tema della gestione delle eccedenze e degli scarti alimentari, oltre ai risvolti di rigenerazione di valore e di mitigazione dell'impronta ecologica della filiera produttiva, assumono rilevanza in termini culturali di inclusione sociale per garantire il diritto al cibo.

La ricetta è stata arricchita di ingredienti gustosi quali cacao amaro equosolidale, abbinato al sapore delle visciole del liquore Ratafia, miele e malto d'orzo utilizzati come dolcificanti naturali, spezie, scorza d'arancia e mandorle tritate. Un prodotto semplice e genuino, proposto in tre versatili monoporzioni all'interno di un astuccio, in modo da rispettare i fabbisogni calorici raccomandati e soddisfare le crescenti esigenze inerenti salute e benessere.

L'eco-innovazione riguarda anche il packaging di derivazione organica che mira a sostituire la plastica dell'imballaggio primario con materiale biodegradabile e compostabile, realizzato a partire da amido di mais, manioca ed eucalipto, contenuto in un cofanetto di carta certificata FSC riciclabile, stampata con colori di origine vegetale senza solventi.





UPGRAPE

Muffin a base di uva

UPGRAPE nasce dall'idea di dare una nuova forma ad un frutto che viene solitamente valorizzato sotto forma di bevanda.

Il prodotto finito è italiano al 100% grazie all'utilizzo di ingredienti strettamente legati al territorio nazionale.

Il muffin è adatto a chiunque voglia concedersi un momento di pausa e addolcirsi il palato con un prodotto a base di

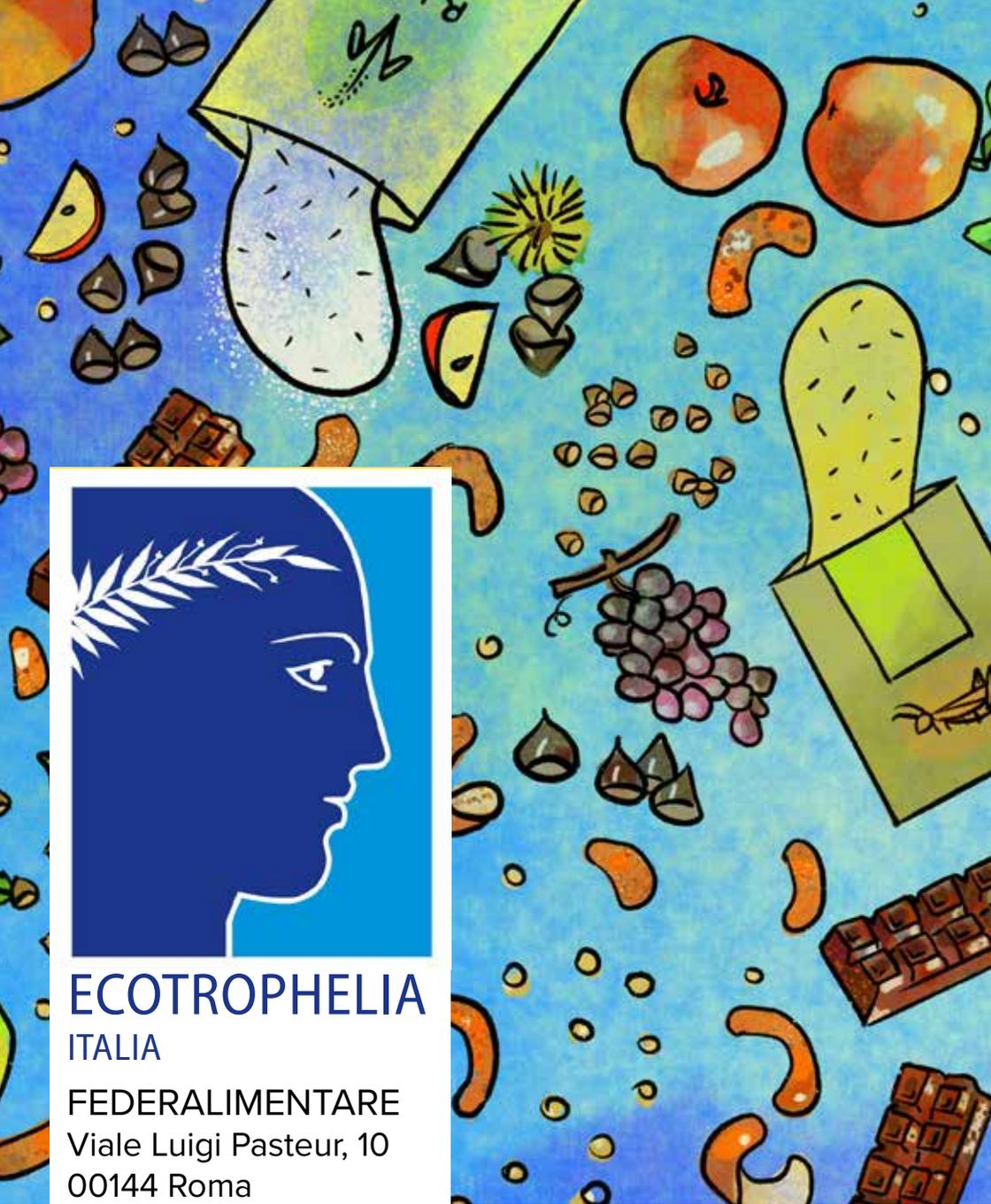
frutta; dal bambino che fa merenda a scuola all'adulto durante una pausa. Ottimo anche per concludere un pasto nel migliore dei modi con un dessert diverso dal solito senza perdere la golosità. Il giusto compromesso tra un dolce salutare e uno sfizio gustoso. È uno snack che vuole bene al pianeta, in quanto sostenibile dal punto di vista ambientale, sociale ed economico.



ITS
AGROALIMENTARE
PER IL PIEMONTE

Fondazione ITS
Agroalimentare per il Piemonte





ECOTROPHELIA
ITALIA

FEDERALIMENTARE
Viale Luigi Pasteur, 10
00144 Roma

www.federalimentare.it