

## ECOTROPHELIA ITALIA 2022

CIBUS Parma, 6 maggio 2022 – h 10.00

La dodicesima 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 di CIBUS 2022, 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 15 Università, 6 ITS, oltre 60 squadre e più di 300 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 2022 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 dodicesima edizione sarà il supporto del Progetto europeo **PEFMED PLUS** "Sharing and transferring Product Environmental Footprint experiences and methods to neighbouring countries of the Adriatic agri-food sector".

La competizione si preannuncia avvincente e vedrà in gara 5 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 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 2022** che si svolgerà presso il SIAL - Salone Internazionale del Cibo a Parigi nel mese di ottobre 2022: una preziosa occasione che consentirà agli studenti di confrontarsi e avvicinarsi al mondo dell'Industria alimentare europea.



ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



CON IL SUPPORTO DI



Project co-financed by the European Regional Development Fund

## ECOTROPHELIA ITALY 2022

CIBUS Parma, 6<sup>th</sup> May 2022 – 10h00

The prestigious setting of CIBUS 2022, in the Parma exhibition center, will host the twelfth edition of **ECOTROPHELIA ITALY**, a competition organized by Federalimentare with the goal of promoting eco-innovation in the development of new industrial food products.

The competition, which started to foster the reduction of environmental impact of manufacturing processes and encourage the recycling of industrial by-products, has evolved into an annual event for students from Italian universities and ITS involved in the food sector, which want to propose new ideas and innovative solutions to the industrial world.

Over the years, 15 institutions, 6 ITS, over 60 teams, and over 300 highly driven students have participated in the competition.

EcoTrophelia Italia has the authoritative and prestigious scientific support of **ENEA** - *National Agency for New Technologies, Energy and Sustainable Economic Development*. The competition will also benefit from the support of the **FEI Foundation - Food Education Italy**, the **Italian National Cluster Agrifood CLAN**, and the **Italian National Order of Food Technologists - OTAN**, due to the competition's increasing influence.

The support of the European Project **PEFMED PLUS** " *Sharing and transferring Product Environmental Footprint experiences and methods to neighboring countries of the Adriatic agri-food sector* " will be the distinguishing feature of this twelfth edition.

The competition promises to be remarkable, with five teams preparing to compete with a variety of the most cutting-edge products available in recent years. The competing products will be thoroughly examined by a team of specialists drawn from the fields of nutrition, energy, and environmental research, as well as, of course, business. The product judged to be the most innovative and environmentally sustainable will receive a € 2,000 award and the opportunity to participate in the global final ECOTROPHELIA EUROPE 2022, which will be held at SIAL - International Food Exhibition in Paris next October 2022: a precious opportunity for students to share experiences and gain a better understanding of the European food industry.



ORGANIZZATO DA



CON IL PATROCINIO DI



CON IL SUPPORTO DI

