# Essenza di Vega, el producto más innovador de los IX Premios Ecotrophelia España 2018

El equipo ESSENZA DI VEGA de la Universidad Miguel Hernández de Elche ha logrado el primer puesto en el concurso nacional Ecotrophelia España 2018, organizado por la Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB) para la búsqueda del producto más innovador del año.

Tras convencer a un exigente jurado, este producto se ha hecho merecedor del primer premio por la reinvención de uno de los productos más habituales en nuestra dieta como es la pasta. Además, en palabras de sus creadoras, ESSENZA DI VEGA se considera un producto 5S al mejorar el valor nutricional de la pasta y contribuir a la sostenibilidad dentro de la industria de alimentación y bebidas debido al uso de co-productos de la industria.

Innovadora, viva y dinámica. Así se define Ecotrophelia, la competición de referencia para jóvenes creadores y emprendedores universitarios desde el que fomentar la innovación en la industria de alimentación y bebidas, integrar el factor medioambiental y atraer al mejor talento creando sinergias entre universidad e industria.

> ESSENZA DI VEGA es una nueva pasta alimenticia fresca e integral que se cocina en tan solo un minuto. Esta pasta está realizada a base de un conjunto de harinas novedosas y rellenos locales permitiendo un equilibrio entre la funcionalidad y lo sabroso de nuestra tierra.

*Mauricio García de Quevedo, Director General de FIAB*, ha destacado como miembro del jurado el valor que tiene este tipo de acciones en la creación de un ecosistema de colaboración y progreso dentro del sector. *"Ecotrophelia es una apuesta por la integración del nuevo talento dentro de las filas de la industria alimentaria y, por tanto, por el afán del sector en la creación de conocimiento y la mejora continua".*

Las cocinas de Fundación Alicia han acogido la novena edición de este reto en el que los seis equipos finalistas, a través de sus propuestas innovadoras,  han proyectado cómo se definirá el futuro de la industria de alimentación y bebidas.

> El segundo premio ha recaído en Natural, de la Universidad Politécnica de Valencia, un postre compuesto por un gel de algas, tofu texturizado y una mermelada de frutas adaptado para un amplio espectro de consumidores y con inquietudes relacionadas con un estilo de vida saludable.

Finalmente, *la Universidad de Valladolid ha conseguido el bronce por su producto YUGAR, un postre gelificado elaborado a base de harina del alga y harina de garbanzo que admite una gran combinación de sabores como el cacao, los frutos rojos y queso, y la naranja y el limón.*

El jurado ha estado formado por profesionales expertos en áreas de I+D+i de empresas españolas de la industria de alimentación y bebidas y del Director General de FIAB, Mauricio García de Quevedo. Dentro de este panel de expertos han colaborado Pedro Prado, Jefe de Área, División de Coordinación, Evaluación y Seguimiento Científico y Técnico del MINECO, y Consuelo Pérez, Subdirectora General Adjunta de Fomento Industrial e Innovación del MAPAMA.

Este año, la ceremonia de entrega de premios se celebrará el lunes, 16 a las 14.00 horas en el marco de la Alimentaria 2018, y que supondrá el punto final de los Encuentros de I+D+i de ALIBER, el evento de la innovación por excelencia dentro de la feria. El acto, que estará presidido por Fernando Burgaz, Director General de Industria Alimentaria del MAPAMA, contará con la participación de Tomás Pascual, Presidente de FIAB, José María Monfort, Director General del

IRTA, y Toni Massanés, Director General de Fundación Alicia y Presidente del jurado Ecotrophelia España.

ESSENZA DI VEGA será el producto que represente a España en la edición europea de Ecotrophelia, que este año tendrá lugar en el marco de SIAL París, del 21 al 25 de octubre de 2018.

Con esta iniciativa, FIAB avanza en su compromiso con la promoción del talento, la búsqueda de la excelencia en la formación y su apuesta por la innovación. Ecotrophelia responde a este espíritu mediante el apoyo de las iniciativas surgidas desde las universidades españolas que contribuyan a la innovación constante como factor clave para la dinamización del país y la apuesta por competitividad de la industria.

## TAMBIÉN TE PUEDE INTERESAR:

**??**FIAB prepara a gestores comerciales internacionales en alimentación y empresas

**??** Las aspiraciones de FIAB en internacionalización para 2016