


Alunas da Católica do Porto vencem Ecotrophelia 2018 com feijoada vegetariana

29 de Maio, 2018

Uma equipa de alunas do mestrado em Engenharia Alimentar, da Escola Superior de Biotecnologia (ESB), da Universidade Católica do Porto, conquistou o 1.º prémio na final nacional do Ecotrophelia 2018, concurso que desafia estudantes do ensino superior a desenvolver um produto alimentar eco-inovador.

“Bean Ready”, uma feijoada vegetariana pronta-a-comer, confeccionada com produtos tradicionais portugueses, com fibra e proteína vegetal, será o projeto português a representar o país na final europeia da competição, marcada para dias 21 e 22 de outubro, no Salão Internacional de Alimentação, em Paris. 

A equipa vencedora – composta por Ana Rita Mendes, Ana Vilas Boas, Patrícia Soares e Arian Macieira –, estará agora focada na próxima fase do concurso. “Temos consciência que é uma grande responsabilidade representar Portugal nesta competição, mas iremos continuar a trabalhar para conseguirmos alcançar o melhor resultado possível”, revela Patrícia Soares, que lidera o grupo.

Refira-se que a equipa pretendia desenvolver um produto que conseguisse adequar uma refeição tradicional portuguesa às novas tendências do mercado, que não tivesse a presença de qualquer elemento de origem animal, mas que conseguisse ser igualmente saborosa como a tradicional feijoada portuguesa.

Para o grupo, o segredo da vitória residiu exatamente nesse ponto, na valorização de um produto nacional. “O sabor e o odor do produto e o conceito por detrás desta ideia marcaram a diferença e permitiram-nos alcançar o primeiro lugar”, conclui a porta-voz do grupo “Bean Ready”.