Feijoada vegetariana portuguesa pronta-a-comer compete pelo pódio europeu da inovação alimentar

15 de Outubro, 2018

Bean Ready, uma feijoada vegetariana pronta-a-comer com produtos tradicionais portugueses, fonte de fibra e proteína, vai representar Portugal na competição europeia do Prémio ECOTROPHELIA, que decorre nos dias 21 e 22 de outubro, na feira internacional SIAL Paris. Uma iniciativa que premeia a eco-inovação alimentar europeia e onde competem equipas de estudantes do ensino superior de 17 países europeus.

Portugal vai estar representado na ECOTROPHELIA Europe pela equipa Bean Ready, vencedora da edição nacional do Prémio ECOTROPHELIA, que decorreu no passado mês de maio, no Centro de Congressos da Alfândega do Porto. A iniciativa, promovida pela PortugalFoods em coorganização com a FIPA – Federação das Indústrias Portuguesas AgroAlimentares, tem como objetivo estimular a inovação e o empreendedorismo junto do meio académico e do setor agroalimentar.

A equipa portuguesa Bean Ready é composta por estudantes da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa e da Escola de Economia e Gestão da Universidade do Minho, e apresenta a concurso uma feijoada vegetariana pronta-a-comer, fonte de fibra e proteína, à base de produtos tradicionais portugueses: feijão, cogumelos, couve e enchidos vegetais, acompanhada por arroz Carolino. O produto aposta na valorização do consumo de leguminosas, no aproveitamento dos recursos endógenos e na adequação de uma refeição tradicional às tendências do mercado.

Patrícia Soares, líder da equipa, sublinha a “grande responsabilidade em representar Portugal” e garante que vão dar o melhor para obter “o melhor resultado possível e apresentar um produto tipicamente português com um toque de inovação e adaptado à procura do consumidor”.

A aliança entre o sabor genuíno da gastronomia portuguesa e a resposta às novas tendências dos consumidores é a receita portuguesa para vencer esta competição. Segundo Deolinda Silva, diretora executiva da PortugalFoods, trata-se de “um produto forte que alia a tradição de uma feijoada às tendências de consumo como o saudável, a autenticidade e a conveniência de utilização”. Bean Ready é uma refeição equilibrada e pronta-a-comer, prática e amiga do ambiente, que incentiva o consumo de leguminosas. Recorde-se que 2016 foi decretado pela FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura) como o ano europeu das leguminosas, encorajando a indústria alimentar a desenvolver novos produtos com inclusão deste ingrediente.

Vergílio Folhadela, embaixador do Prémio ECOTROPHELIA Portugal e presidente do Júri Nacional, confirma que o produto “abre um caminho de futuro, que é o da conveniência”. “A equipa apresenta um produto muito elaborado e muito

fácil de usar, uma tendência que se nota no mercado”, diz, acrescentando que os produtos de conveniência “cada vez mais despertam o interesse dos consumidores, porque vão ao encontro das necessidades da vida moderna”.

O empresário e administrador da RAR Holding considera que Portugal está muito bem representado nesta competição europeia, e que, independentemente do resultado, todos os que estão presentes já venceram o principal desafio: ter uma ideia e trabalhar todo o desenvolvimento do produto tendo em conta fatores como a embalagem, a distribuição, o preço e o marketing, entre outros.

“Este processo na formação dos estudantes é muito positivo, pois tiveram de enfrentar as dificuldades que apareceram e num tempo relativamente curto”, afirma, sublinhando que os estudantes ao participarem estão mais bem preparados para o mercado de trabalho. Também para as empresas, há “boas oportunidades para quem saiba aproveitar todo o talento destes jovens”, alerta.

Opinião partilhada pela diretora executiva da PortugalFoods, que realça a qualidade dos produtos a concurso na competição nacional deste ano, em que estiveram envolvidas, comparativamente com a edição transata, mais entidades, de mais áreas de formação e de novas zonas do país, o que demonstra o interesse crescente pelo Prémio ECOTROPHELIA por parte dos alunos e das instituições de ensino superior. Também por parte dos parceiros do prémio e das empresas presentes foi notório o interesse em conhecer os produtos e sobretudo as equipas.

Para Deolinda Silva, o potencial do ECOTROPHELIA é enorme, destacando-se naturalmente “a *pool* de talentos que se envolvem no desenvolvimento destes produtos e que serão os futuros profissionais do setor”.

Após uma década de edições, o Prémio ECOTROPHELIA Europe decorre nos dias 21 e 22 de outubro, no HALL #4 da feira SIAL Paris, em França, a maior exibição de inovação e negócio agroalimentar da Europa. Concorrem equipas constituídas por estudantes do ensino superior de 17 países europeus: Alemanha, Bélgica, Croácia, Dinamarca, Eslovénia, Espanha, França, Grécia, Hungria, Islândia, Itália, Lituânia, Países Baixos, Portugal, Reino Unido, Roménia e Sérvia.

As apresentações dos produtos ao Júri Europeu serão realizadas ao longo do dia 21 e na manhã do dia 22, e os vencedores serão anunciados nessa tarde, depois da avaliação e deliberação do júri especialista. Serão atribuídos quatro prémios: Ouro (5.000€), Prata (3.000€), Bronze (2.000€) e “Estratégia de Comunicação” (500€), a par de serviços de consultoria especializada. Como resultado do ECOTROPHELIA Europe, nos últimos anos, uma centena de produtos desenvolvidos por equipas participantes foram industrializados ou comercializados.