



Concurso volta a destacar Projetos Agroalimentares Inovadores

Todos os premiados incluem investigadores do CITAB nas equipas

Foi concluída a 20 de janeiro a 2ª edição do NewFood, Concurso promovido pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD), que visa incentivar a inovação alimentar e que atribuiu aos projetos finalistas e vencedores um total de 30 mil euros em prémios.

Este concurso tem com Júri membros da UTAD, da Escola de Hotelaria de Lamego e da Associação dos Enófilos e Gastrónomos de Trás-os-Montes e Alto Douro, que decidiram nesta 2ª edição atribuir os seguintes prémios:

1º Classificado **“Mousse D’Olive”** (produto alimentar composto por variedades tradicionais de azeitona incorporando outros produtos tradicionais – Figo Seco, Mel da Terra Quente, Ervas

aromática-), da autoria de Sónia Gomes, Irene Gouvinhas, Ana Novo Barros, João Ilídio Lopes e Teresa Carvalho;

2º Classificado **“Healthy Gums”** (gomas sem açúcar produzidas à base de Batata-doce de Aljezur, Cherovia, Banana da Madeira, Abacate, Ananás dos Açores, Cereja portuguesa e Citrinos do Algarve), da autoria de Irene Pereira Gouvinhas, Ana Isabel Ramos Novo Amorim Barros e Rita Beltrão Martins;

3º Classificado **“Broa de Shiitake”** (brôa de milho com shiitake fumado), da autoria de Sara Alexandra Domingos Reis, Guilhermina Marques, Fernando Nunes, Luís Patarata, Ainda Costa, Juliana Gracia.

Foi ainda atribuído o Prémio Inovação ao projeto **“Salsichas Vegan de grão e dreche”** (enchido à base de ingredientes vegetais, cuja base inclui grão-de-bico e dreche, um subproduto da indústria cervejeira), da autoria de Luís Miguel Dias Pires, Luís Patarata e Aitana Bou.

O Projeto NewFood é financiado pelo Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional (FEDER) e do Estado Português, através do NORTE2020- Programa Operacional Regional do Norte e visa “...apoiar a criação de novos produtos, dinamizando a utilização dos recursos endógenos, promovendo e dando visibilidade a produtos com potencial para acrescentar valor para o setor agroalimentar, em particular para produtos transformados”.

Legenda da Foto: Produtos vencedores do Concurso NewFood 2020