

# Alunos da UTAD criam compota “Pimenta dos Vinhedos”



A ideia não nasceu na cozinha, como era de esperar, mas numa aula de biotecnologia. **Gustavo Almeida e Evellin Machado, dois amigos e alunos da Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro (UTAD) foram desafiados a encontrar uma forma de aproveitar um vinho com defeito e criaram uma compota feita com vinho e pimenta.**

“Tentamos arranjar uma forma do defeito do vinho ser vantajoso num outro produto, e esse outro produto calhou de ser a pimenta, os dois fazem uma boa combinação”, explica Gustavo Almeida.

**Pimenta dos Vinhedos** é o nome deste projeto inovador que ainda agora começou mas já parece ter pernas para andar. Os dois

alunos querem transformá-lo numa ideia de negócio e introduzi-lo em feiras gastronómicas e alguns restaurantes.

O “sabor único”, a “versatilidade” e a “textura fluida” são algumas das características da Pimenta de Vinhedos que a tornam num “produto único”: **“o gosto do sabor é único e, até agora, não vimos nenhuma marca que utilizasse o vinho como subproduto para produção”**.

“Ouvimos tantas vezes que era um sabor único que decidimos usar como *slogan*: o sabor que faltava no paladar”, conta Evellin.

**As particularidades e atributos do produto valeram o segundo lugar no Concurso Inov@UTAD, onde conquistaram 1500 euros para investirem no projeto.**

Texto: Joana Costa

