Un helado de naranja y algarroba obtiene el premio Ecotrophelia España 2021

Un helado de naranja y algarroba elaborado por un grupo de estudiantes de la Unidad Politécnica de Valencia (UPV) ha obtenido el premio Ecotrophelia España 2021, ha indicado la Federación Española de Industrias de Alimentación y Bebidas (FIAB).

Efeagro

La patronal, que organiza esos premios con apoyo del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), ha apuntado este jueves que el equipo ganador de la duodécima edición de Ecotrophelia España representará al país en la final europea.

El jurado ha distinguido **al ganador, denominado Karobia, por el sabor de su producto y sus cualidades organolépticas**, así como por la puesta en valor de los productos de la gastronomía local.

Un helado de naranja y algarroba obtiene el premio Ecotrophelia España 2021 Foto: Ecotrophelia.

Tras seleccionar ocho productos finalistas, **el segundo premio ha recaído en Ahumadete, el equipo de la Universidad de Barcelona** que ha presentado este alimento ahumado elaborado con zanahoria y algas, reconocido por su textura y el potencial que puede tener en el mercado.

Miembros del jurado de los Premios Ecotrophelia 2021. Efeagro/FIAB

Este equipo también ha recibido **el premio Emprendimiento Ecotrophelia EntreCompFood, tras haber demostrado durante todo el concurso *"un espíritu emprendedor y aptitudes propias*** *en áreas como la creatividad, visión, movilización de recursos, pensamiento ético y sostenible, motivación y aprendizaje de la experiencia*", según una nota.

El producto Skinolas, un tentempié dulce elaborado con pieles de frutas por otro equipo de la Universidad de Barcelona, ha quedado en tercera posición, al destacar su "*carácter sostenible al reutilizar subproductos de otras empresas del sector".*

Los galardonados acudirán el próximo 26 de octubre a la celebración de Alibetopías, el encuentro anual de referencia en innovación de la industria española de alimentación y bebidas, donde se les hará entrega de los premios.