

## Colorida, com algas, café e chá: Assim será a comida do futuro

Nuno Miguel Silva    Ontem 18:41

As futuras tendências da alimentação foram evidenciadas na conferência Inov2Agro - Inovação e Tendências Alimentares 2018, da InovCluster e do CATAA (Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar)/CEi (Centro de Empresas Inovadoras), que teve lugar na semana passada em Castelo Branco, no CEi.



Hugo Correia/Reuters

As tendências de alimentação para o futuro apontam para comidas coloridas que captem o olhar do consumidor, produtos cujos ingredientes contêm café ou chá, produtos alimentares com algas ou vegetais marinhos e mini-refeições prontas a consumir.

Estas futuras tendências da alimentação foram evidenciadas na conferência Inov2Agro – Inovação e Tendências Alimentares 2018, da InovCluster e do CATAA (Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar)/CEi (Centro de Empresas Inovadoras), que teve lugar em Castelo Branco, no CEi.

Outras tendências futuras da alimentação passam por sabores diferenciadores de produtos usuais, alimentos alternativos menos calóricos e prejudiciais, produtos mais sustentáveis e saudáveis, métodos de processamento mais tradicionais, como o processo de prensar a frio; e a integração do do setor agroalimentar na economia circular. /CEi, no passado dia 10 de janeiro de 2018, promoveram a Conferência Inov2agro – Inovação e Tendências Agroalimentares 2018, no Centro de Empresas Inovadoras (CEi), em Castelo Branco.

“A inovação no setor agroalimentar dominou a Conferência Inov2agro, que contou com a partilha de uma estratégia de desenvolvimento de produtos inovadores a partir de produtos tradicionais, com uma sessão de capacitação de estratégias de especialização inteligentes aplicadas ao setor agroalimentar (RIS3), e com a

apresentação das 10 tendências agroalimentares para o ano 2018”, explica um comunicado da InovCluster.

A Inov2agro ficou ainda marcada pelo testemunho de dois empresários que lançaram produtos inovadores no mercado nacional e internacional, Nuno Jorge e Ana Pais, que contaram a história e percurso das suas marcas, CacauDiVine e BeeSweet, respetivamente.

Adicionalmente, este painel contou ainda com Susana Mendes, em representação do MARE – Centro de Ciências do Mar e do Ambiente, integrado no Instituto Politécnico de Leiria, que deu a conhecer os projetos agroalimentares que têm vindo a ser desenvolvidos naquele centro de investigação, com destaque para o ‘Pão do Mar’ e ‘Pão d’Algas’, projetos que decorreram em parceria com o Grupo Calé.

Ana Abrunhosa, presidente da Comissão de Coordenação de Desenvolvimento Regional do Centro, e Luís Correia, Presidente da Câmara Municipal de Castelo Branco, realizaram a sessão de encerramento da Conferência Inov2agro, tendo ambos salientado a importância das infraestruturas existentes na cidade de Castelo Branco para o setor agroalimentar, bem como da inovação dos produtos agroalimentares para a sustentabilidade a longo prazo das empresas.

A entrega de prémios do Concurso Agrinovar decorreu após a conferência, tendo sido apresentados à plateia presente, os 24 produtos candidatos nas cinco categorias: cereais, lácteos, hortofrutícolas, carnes e produto inovador estrela.

“O Grupo Calé arrecadou o primeiro lugar na categoria dos Cereais com o ‘Pão do Mar’, um pão desenvolvido com farinha de bivalves; o Bistrô da Bekas na categoria dos lácteos com a pasta de pimentos com queijo cabra e poejo; a Casa do Chascada na categoria das hortofrutícolas com os cogumelos ‘shiitake’ em azeite e especiarias; e por fim, Leonel Gil Barata nas categorias carnes e produto inovador estrela com a conserva de peixe do rio e o caviar do rio, respetivamente”, conclui o referido comunicado da InovCluster, liderada por Cláudia Domingues Soares.