



Una start-up que transforma els residus orgànics en compost natural utilitzant larves d'insecte se'n duu els 12.000 euros del Premi InnoFood

- » Mercabarna i Barcelona Activa impulsen el programa i premis InnoFood per incentivar les empreses emergents que treballen en millorar qualsevol dels processos de la cadena de valor alimentària
- » En aquesta tercera edició, el programa i premis InnoFood s'han dut a terme sent Barcelona la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible, la qual cosa els ha permès formació i mentories individuals sobre aquesta temàtica
- » Les persones emprenedores participants en el programa que han presentat projectes han estat d'edats entre 23 i 58 anys

InnoLarva, un projecte que utilitza larves d'insecte per transformar residus orgànics agroalimentaris en compost natural, guanya la 3a edició dels premis InnoFood, impulsats per Mercabarna i Barcelona Activa. Aquests premis són en el marc del programa InnoFood, per incentivar que projectes i empreses emergents aportin noves solucions i millores a qualsevol dels processos de cadena de valor alimentària. Els guardons són 'la cirereta del pastís' d'un programa de mentoria basat en el creixement de projectes del sector alimentari que apliquen sistemes d'innovació des del moment de la seva creació.

L'acte de lliurament dels premis s'ha celebrat aquest matí a Mercabarna. El director general del gran mercat, Jordi Valls, la directora d'Emprenedoria de Barcelona Activa, Montse Basora, i Pablo Vilanova, director de Sostenibilitat, Estratègia i Innovació de Mercabarna, han estat els encarregats de lliurar els guardons, davant de tots els qui han optat als premis, així com de membres del jurat i representants d'institucions, empreses i entitats del sector agroalimentari.

Enguany, els projectes participants han estat més ambiciosos que en edicions anteriors en quant a solucions innovadores i aspectes sostenibles que volen respondre a reptes de futur del sector alimentari. A destacar que el desenvolupament del programa ha estat en paral·lel a la celebració de la Capitalitat Mundial de l'Alimentació Sostenible, amb seu a Barcelona, i per primer cop s'han inclòs sessions grupals i tutories individuals sobre aquesta temàtica. A més, Barcelona és un pol d'innovació alimentària amb trobades de primer nivell a la ciutat com ara la Fira Alimentària, que s'acaba de celebrar, o la nova SeaFood.

Fins a 21.000 euros en premis i incubació empresarial a Barcelona Activa

La guanyadora, InnoLarva, se'n du 12.000 euros i 6 mesos a una de les incubadores d'start-ups de Barcelona Activa, amb mentoria i acompanyament. Els altres dos premis han estat pe



InsFeed, un projecte que desenvolupa nous ingredients per a l'elaboració de pinsos animals i fertilitzant orgànics, també a partir d'insectes, el qual n'obté 6.000 euros; i en tercer lloc amb 3.000 euros, Euprot, a punt de començar una prova pilot de venda d'una crema amb pols deshidratada a base de proteïna vegetal de pèsol substitutiu de la carn vermella per persones en hospitals i residències.

Economia circular

Les necessitats de la població i del món en aquests àmbits fan emergir cada vegada projectes més ambiciosos. Tant el projecte guanyador, els finalistes i la resta de participants, 15 en total, han tingut un fort focus en l'aspecte de sostenibilitat, molts d'ells alineats amb l'economia circular i l'aprofitament de recursos, amb xarxes de consum responsable i amb productes alimentaris i dietes més saludables cap a la ciutadania. Dels 15 projectes participants, 10 són liderats per dones i 5 per homes, d'edats d'entre 23 i 58.

Més en detall, s'hi ha presentat projectes (en fases molt inicials, a punt de sortir al mercat o en primers moments de funcionament) des de aquells que treballen en la producció de pinsos animals i fertilitzants orgànics a partir d'insectes, la revaloració del pòsit del cafè en productes cosmètics i alimentaris a tallers de cuina online en directe i interactius dirigits per xefs.

De les dues darreres edicions d'aquest premi, n'hi ha start-ups que han esdevingut emblemàtiques i en el present han agafat forta volada, com ara Heura byFoods for Tomorrow. La guanyadora de l'anterior edició, Voilà, una empresa de coberts comestibles fets de cereals, ha estat present a l'edició del 4YFN-MWC d'aquest any.

El programa InnoFood compta amb setmanes intensives dedicades al pla d'empresa i habilitats, i amb sessions sectorials a Mercabarna, amb formació i visites a empreses. Tot i que el Covid ha condicionat algunes sessions en format online, gran part d'aquesta edició s'ha pogut portar a terme de manera presencial. El jurat està conformat per 18 persones rellevants del sector alimentari, representants d'empreses com Ona Veggies, institucions com IRTA, EURECAT, Leitat o Forum Ambiental entre d'altres).