



Una start-up que transforma los residuos orgánicos en compuesto natural utilizando larvas de insecto se lleva los 12.000 euros del Premio InnoFood

- » Mercabarna y Barcelona Activa impulsan el programa y premios InnoFood para incentivar las empresas emergentes que trabajan para mejorar cualquier de los procesos de la cadena de valor alimentaria
- » En esta tercera edición, el programa y premios InnoFood se han llevado a cabo siendo Barcelona la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible, lo cual les ha permitido formación y mentorías individuales sobre esta temática
- » Las personas emprendedoras participantes en el programa que han presentado proyectos han sido de edades entre 23 y 58 años

InnoLarva, un proyecto que utiliza larvas de insecto para transformar residuos orgánicos agroalimentarios en compuesto natural, gana la 3ª edición de los premios InnoFood, impulsados por Mercabarna y Barcelona Activa. Estos premios se enmarcan en el programa InnoFood para incentivar que proyectos y empresas emergentes aporten nuevas soluciones y mejoras en cualquiera de los procesos de la cadena de valor alimentaria. Los galardones son 'la guinda del pastel' de un programa de mentoría basado en el crecimiento de proyectos del sector alimentario que aplican sistemas de innovación desde el momento de su creación.

El acto de entrega de los premios se ha celebrado esta mañana en Mercabarna. El director general del gran mercado, Jordi Valls; la directora de Emprendimiento de Barcelona Activa, Montse Basora; y Pablo Vilanova, director de Sostenibilidad, Estrategia e Innovación de Mercabarna; han sido los encargados de librar los galardones, ante todos los que han optado a los premios, así como de miembros del jurado y representantes de instituciones, empresas y entidades del sector agroalimentario.

Este año, los proyectos participantes han sido más ambiciosos que en ediciones anteriores en cuanto a soluciones innovadoras y aspectos sostenibles que quieren responder a retos de futuro del sector alimentario. Cabe destacar que el desarrollo del programa ha tenido lugar en paralelo a la celebración de la Capitalidad Mundial de la Alimentación Sostenible, con sede en Barcelona, y por primera vez se han incluido sesiones grupales y tutorías individuales sobre esta temática. Además, Barcelona es un polo de innovación alimentaria con encuentros de primer nivel en la Ciudad, como por ejemplo la Feria Alimentaria, que se acaba de celebrar, o la nueva SeaFood.



Hasta 21.000 euros en premios e incubación empresarial en Barcelona Activa

La ganadora, InnoLarva, se lleva 12.000 euros y 6 meses en una de las incubadoras de start-ups de Barcelona Activa, con mentoría y acompañamiento. Los otros dos premios han sido para InsFeed, un proyecto que desarrolla nuevos ingredientes para la elaboración de piensos para animales y fertilizantes orgánicos, también a partir de insectos, que obtiene 6.000 euros; y en tercer lugar, con 3.000 euros, Euprot, a punto de empezar una prueba piloto de venta de una crema con polvo deshidratado a base de proteína vegetal de guisante sustitutivo de la carne roja para personas en hospitales y residencias.

Economía circular

Las necesidades de la población y del mundo en estos ámbitos hacen emerger cada vez proyectos más ambiciosos. Tanto el proyecto ganador, los finalistas y el resto de los participantes, 15 en total, se ha centrado en la sostenibilidad, muchos de ellos alineados con la economía circular y el aprovechamiento de recursos, con redes de consumo responsable y con productos alimenticios y dietas más saludables para la ciudadanía. De los 15 proyectos participantes, 10 son liderados por mujeres y 5 por hombres, de edades de entre 23 y 58.

Más en detalle, se han presentado proyectos (en fases muy iniciales, a punto de salir al mercado o en primeros momentos de funcionamiento) desde aquellos que trabajan en la producción de piensos para animales y fertilizantes orgánicos a partir de insectos, la revalorización del poso del café en productos cosméticos y alimenticios, hasta talleres de cocina online en directo e interactivos dirigidos por chefs.

De las dos últimas ediciones de este premio, hay start-ups que se han convertido en emblemáticas y en el presente han cogido carrerilla, como por ejemplo Heura byFoods for Tomorrow. La ganadora de la anterior edición, Voilà, una empresa de cubiertos comestibles hechos de cereales, estuvo presente en la edición del 4YFN-MWC de este año.

El programa InnoFood cuenta con semanas intensivas dedicadas al plan de empresa y habilidades, y con sesiones sectoriales en Mercabarna, con formación y visitas a empresas. A pesar de que la pandemia ha condicionado algunas sesiones en formato en línea, gran parte de esta edición se ha podido llevar a cabo de manera presencial. El jurado está compuesto por 18 personas relevantes del sector alimenticio, representantes de empresas como Ola Veggies, e instituciones como IRTA, EURECAT, Leitat o Forum Ambiental, entre otros.