

Regolamento

ECOTROPHELIA ITALIA 2026

ARTICOLO 1 – OGGETTO

1.1 Federalimentare, Federazione Italiana dell'Industria Alimentare, ha indetto la **XVI Edizione del Premio EcoTrophelia Italia**, competizione rivolta agli studenti iscritti alle facoltà universitarie e agli ITS italiani legati al settore alimentare, **avente come obiettivo l'ideazione e la realizzazione di un prototipo di prodotto alimentare industriale sostenibile ed eco-innovativo**.

In virtù dell'autorevolezza che il concorso ha acquisito nel tempo, l'edizione 2026 potrà beneficiare della collaborazione con autorevoli Enti ed Istituzioni del mondo scientifico e della formazione, nonché con progetti comunitari di ricerca e innovazione

1.2 **Saranno ammesse al concorso cinque squadre selezionate da Federalimentare in base all'attinenza del prototipo presentato con i requisiti specificati nel successivo art. 3.**

ARTICOLO 2 – MODALITA' DI FORMAZIONE DELLA SQUADRA

2.1 Gli studenti possono partecipare unicamente in gruppo; il numero di studenti previsto per ciascuna squadra non può essere minore di due né maggiore di dieci. Non sono ammessi studenti frequentanti corsi di dottorato.

2.2 **Per ogni facoltà universitaria o ITS può prendere parte alla gara una sola squadra di studenti**, i quali saranno in ogni caso responsabili del coordinamento di ciascuna squadra e dei contatti con Federalimentare.

2.3 **Ciascuna squadra dovrà presentare un prototipo di prodotto che risponda ai requisiti specificati nel successivo art. 3.**

2.4 Ogni squadra deve designare un **Team Manager** che sarà l'unico intermediario nelle comunicazioni tra Federalimentare e la propria squadra e dovrà essere presente alla competizione EcoTrophelia Italia e, in caso di vittoria, alla competizione EcoTrophelia Europe. Il Team Manager è uno studente membro della squadra, non un membro della facoltà/ITS.

2.5 L'organizzazione, la gestione e la supervisione della squadra di studenti che partecipa alla competizione sono responsabilità della facoltà universitaria o dell'ITS.

ARTICOLO 3 – REQUISITI

3.1 Il prototipo di prodotto alimentare, oggetto della gara, dovrà rispettare i seguenti criteri:

- a) essere **idoneo al consumo umano e destinato ai consumatori**;
- b) essere destinato al **largo consumo** ed essere **commercializzabile nella distribuzione al dettaglio o ristorazione/alberghi**;
- c) essere **innovativo in uno o più aspetti rispetto ai prodotti alimentari già presenti sul mercato**. (es. concept, tecnologia di produzione, ricetta, confezionamento, etc.);
- d) essere **eco-innovativo in uno o più elementi** (scelta delle materie prime; processo produttivo; imballaggio; distribuzione-logistica) rispetto ai prodotti alimentari già esistenti sul mercato con l'obiettivo di favorire l'integrazione della dimensione ambientale a tutti i livelli della filiera;
- e) avere particolari **qualità organolettiche, nutrizionali, gustative o di altro tipo**;
- f) avere le caratteristiche per essere **riprodotto a livello industriale**, sulla base di un Dossier tecnico che descriva: ingredienti, processo produttivo, prezzi di costo, investimenti industriali etc.;

- g) essere **conforme alla vigente normativa europea** in materia di sicurezza alimentare, processi produttivi, additivi, aromi enzimi e ingredienti, confezionamento, etichettatura, pubblicità, etc.;
- h) avere un **potenziale commerciale misurabile e significativo** (congruità tra domanda e offerta, piano di marketing, packaging, logistica, etc.);
- i) presentare una **coerenza globale in tutti gli aspetti sopra specificati**.

La Giuria assegnerà un punteggio aggiuntivo ai prodotti le cui caratteristiche innovative affondino le radici nello stile alimentare tradizionale italiano.

ARTICOLO 4 – MODALITA’ DI ISCRIZIONE

- 4.1 Per partecipare alla competizione occorre inviare:
 - **Domanda di Partecipazione (All.1)**, da compilare in ogni sua parte (in formato word editabile), con tutti i dati dei membri della squadra (nome, cognome, indirizzo, numero di telefono, indirizzo e-mail al quale inviare le comunicazioni organizzative);
 - **Dichiarazione di impegno collettiva e Liberatoria (All. 2)** firmata da ciascuno studente;
 - **Lettera motivazionale** in formato libero e firmata da tutti i membri della squadra.
- 4.2 Il **termine** per le iscrizioni al concorso EcoTrophelia Italia 2026 è fissato a **domenica 8 febbraio 2026** (farà fede la data di ricezione dei file).
- 4.3 Entro tale data le squadre interessate a partecipare dovranno **trasmettere i tre documenti (formato Word) di cui all’art. 4.1 tramite posta elettronica** all’indirizzo dau@federalimentare.it.
- 4.4 L’eventuale ritiro di un componente della squadra dovrà essere comunicato tempestivamente via posta elettronica. Se ciò determinasse il venir meno del numero minimo di due componenti previsto dall’art. 2.1 del presente Regolamento, la squadra sarà automaticamente esclusa dalla competizione.
- 4.5 **Le domande di iscrizione non pervenute entro la data specificata all’art. 4.2 e nelle modalità di cui all’art 4.3 non verranno prese in considerazione.**

ARTICOLO 5 – REQUISITI DEI DOCUMENTI TECNICI

- 5.1 Il prototipo di prodotto alimentare deve essere presentato attraverso un **Dossier tecnico-esplicativo** e una **Scheda Tecnica**, redatti in italiano e in inglese. **All’atto dell’iscrizione, le squadre riceveranno istruzioni dettagliate riguardo alla corretta elaborazione di tali documenti.**
- 5.2 **Il Dossier tecnico-esplicativo:**
 - Non dovrà superare la lunghezza massima di 20 pagine formato A4 (word).
 - Eventuali appendici al Dossier non dovranno superare la lunghezza massima di 10 pagine formato A4, inclusi gli allegati obbligatori (prototipo etichetta e budget).
 - Dovrà essere strutturato in cinque sezioni ben identificabili:
 1. Descrizione del prodotto
 2. Aspetti ecologici e innovativi
 3. Aspetti nutrizionali e food safety
 4. Business plan
 5. Marketing plan
- 5.3 La **Scheda Tecnica** dovrà essere trasmessa in formato pdf e dovrà contenere:
 - Una **descrizione sintetica generale** (max 100 battute inclusi spazi e punteggiatura);
 - Una descrizione sintetica delle principali **caratteristiche eco-innovative** del prototipo di prodotto (max 1.500 battute inclusi spazi e punteggiatura);

- Una **presentazione generale di tipo commerciale** (max 1.500 battute inclusi spazi e punteggiatura) **da utilizzare per la comunicazione a mezzo internet, brochure e materiale informativo** firmata da tutti i componenti della squadra per autorizzazione alla divulgazione;
- Una o due **foto del prodotto** in alta definizione (es. 300 dpi), da inviare tramite e-mail.

- 5.4 Il **termine** per la ricezione del Dossier tecnico-esplicativo e della Scheda Tecnica, in italiano e in inglese, è fissato a **venerdì 27 marzo 2026** (farà fede la data di ricezione dei file).
- 5.5 Entro tale data le squadre partecipanti dovranno inviare i due documenti di cui all'art. 5.1 tramite posta elettronica all'indirizzo dau@federalimentare.it.
- 5.6 **I Dossier non pervenuti entro la data specificata all'art. 5.4 e nelle modalità di cui all'art. 5.5 non verranno presi in considerazione.**
- 5.7 Federalimentare si riserva il diritto di chiedere integrazioni, modifiche e approfondimenti per i Dossier tecnico-esplicativi e le schede tecniche ritenuti incompleti o non redatti in conformità ai requisiti previsti dal presente Regolamento e dalle istruzioni dettagliate che saranno comunicate agli iscritti.
- 5.8 I Dossier non verranno in nessun caso restituiti. Federalimentare non potrà rivendicare nessun diritto sulla proprietà intellettuale o industriale dei Dossier consegnati e delle informazioni in essi contenute.

ARTICOLO 6 – GIURIA NAZIONALE

- 6.1 Federalimentare costituirà una **Giuria nazionale i cui membri verranno scelti in base alla loro competenza, esperienza e professionalità in campo industriale, scientifico e di rappresentanza istituzionale**. È membro di diritto della giuria nazionale, salvo rinuncia, un rappresentante interno di ciascuna delle istituzioni patrocinanti. Il Presidente della Giuria Nazionale sarà automaticamente designato come rappresentante per l'Italia nella giuria di EcoTrophelia Europe 2026.
- 6.2 La Giuria si riunirà nella data e nella sede in cui si terrà la competizione finale per procedere alla selezione del vincitore. La Giuria avrà la possibilità di scegliere quello che maggiormente risponde ai criteri specificati (primo classificato).
- 6.3 Le decisioni della Giuria Nazionale sono riservate e insindacabili.

ARTICOLO 7 – PRESENTAZIONE E ASSAGGIO DEL PRODOTTO

- 7.1 **La competizione finale di EcoTrophelia Italia 2026 si terrà nel mese di maggio 2026.** Seguiranno ulteriori precisazioni in merito.
- 7.2 Durante la competizione finale le squadre partecipanti avranno a disposizione 15 minuti complessivi per presentare il prodotto, fornirne un assaggio ai giurati e rispondere alle eventuali domande. Le presentazioni non dovranno superare le 12 slide, dovranno essere realizzate esclusivamente con il programma "Power Point" (Microsoft Office) e dovranno essere prive di animazioni.
- 7.3 Le squadre partecipanti dovranno inoltre fornire un elenco completo del materiale necessario per la presentazione degli assaggi che sarà richiesta da Federalimentare durante la fase finale di organizzazione del concorso. **Le squadre che intendano presentare prodotti che necessitano di cottura e/o manipolazione in loco dovranno informare Federalimentare all'atto dell'iscrizione.**
- 7.4 Il prototipo di prodotto e il relativo packaging pronto per il mercato, dovranno essere realizzati ad opera delle squadre partecipanti. **L'assaggio** del prodotto e la sua completa **presentazione** (packaging, etichetta, ecc.) durante la competizione finale in presenza della giuria costituiranno elementi fondamentali ai fini della valutazione.
- 7.6 Ciascuna squadra si dovrà fare autonomamente carico dei costi di partecipazione al concorso. Nessun rimborso è previsto per la partecipazione.

ARTICOLO 8 – DETERMINAZIONE DELLA SQUADRA VINCITRICE

- 8.1 Ogni membro della Giuria Nazionale attribuirà al prototipo di prodotto in gara un **punteggio da 1 a 5 in ognuna delle seguenti quattro aree di valutazione:**
1. **Caratteristiche eco-innovative**
 2. **Aspetti nutrizionali**
 3. **Possibilità di commercializzazione**
 4. **Gusto**
- La Giuria assegnerà un punteggio aggiuntivo ai prodotti le cui caratteristiche innovative affondino le radici nello stile alimentare tradizionale italiano.**
- 8.2 È facoltà di ciascun membro della Giuria rivedere i punteggi attribuiti alle singole aree di valutazione solo dopo che tutte le squadre avranno terminato la rispettiva presentazione.
- 8.3 Al termine delle presentazioni di tutte le squadre, la Giuria Nazionale si riunirà in maniera riservata per calcolare i punteggi raggiunti da ciascuna squadra e deliberare il vincitore.
- 8.4 Nell'eventualità in cui due o più prodotti dovessero ricevere la stessa votazione, la Giuria aprirà un dibattito e procederà a una seconda votazione. Se nuovamente i prodotti dovessero ricevere la stessa votazione, il vincitore sarà scelto mediante sorteggio, salvo diversa decisione della Giuria.
- 7.5 Le decisioni della Giuria Nazionale sono riservate e insindacabili.

ARTICOLO 9 – PREMIAZIONE

- 9.1 Al termine della gara, alla squadra vincitrice, il cui prodotto sarà giudicato **primo in classifica** verrà consegnato un **premio del valore di € 2.000** e un attestato di riconoscimento. **La squadra vincitrice acquisirà inoltre il diritto a partecipare alla competizione EcoTrophelia Europe 2026.**
- 9.2 Il versamento del premio sarà effettuato in un'unica soluzione sul conto corrente del team Manager indicato nella Domanda di Partecipazione (All.1).
- 9.3 La Giuria avrà inoltre facoltà di assegnare delle distinzioni onorarie alle squadre i cui prodotti siano stati considerati particolarmente innovativi.
- 9.4 La squadra vincitrice (primo classificato) si impegnerà ad utilizzare il marchio e il logo EcoTrophelia Italia, in tutte le occasioni di promozione del prodotto (come da Dichiarazione di impegno collettiva - All. 2).

ARTICOLO 10 – PARTECIPAZIONE A ECOTROPHELIA EUROPE

- 10.1 La squadra vincitrice di EcoTrophelia Italia 2026 acquisirà il diritto di partecipare alla finale internazionale EcoTrophelia Europe 2026. Seguiranno comunicazioni in merito.
- 10.2 Il Dossier tecnico-esplicativo, la scheda tecnica, la presentazione del prodotto e ogni altro materiale necessario a concorrere a EcoTrophelia Europe 2026 dovranno essere inoltrati agli organizzatori del Coordinamento Internazionale solo per tramite o previa autorizzazione di Federalimentare che si riserva il diritto di intervenire sul contenuto.

ARTICOLO 10 – ALTRE DISPOSIZIONI

- 10.1 Federalimentare si riserva il diritto di modificare, posticipare, o annullare la gara EcoTrophelia Italia 2026.
- 10.2 La partecipazione alla gara implica automaticamente la piena accettazione del presente regolamento.

ECOTROPHELIA ITALIA 2026

Riepilogo delle scadenze

**domenica
8 febbraio 2026**

Termine ultimo per la presentazione delle iscrizioni alla competizione (**All. 1, All. 2 e Lettera motivazionale**), da inviare tramite posta elettronica all'indirizzo dau@federalimentare.it (V. art. 4).

**venerdì
27 marzo 2026**

Termine ultimo per la ricezione del **Dossier tecnico-esplicativo** e della **Scheda Tecnica** in inglese e in italiano da elaborare sulla base dell'art. 5 e delle istruzioni dettagliate che saranno inviate alle squadre iscritte. I documenti tecnici dovranno essere trasmessi tramite posta elettronica all'indirizzo dau@federalimentare.it.

**entro mercoledì
1 aprile 2026**

Comunicazione di ammissione o eventuale esclusione dalla gara finale.

maggio 2026

**Svolgimento della competizione EcoTrophelia Italia 2026.
Il luogo e la data esatta saranno comunicati con più precisione in seguito.**

Nota:

*Le squadre partecipanti hanno a disposizione circa **15 minuti complessivi** per presentare il prodotto, fornirne un assaggio ai giurati e rispondere alle domande.
Le presentazioni:*

- non dovranno superare le 12 slide,*
- dovranno essere esclusivamente in "Power Point" (Microsoft Office)*
- dovranno essere prive di animazioni.*

autunno 2026

Svolgimento della competizione **EcoTrophelia Europe 2026** (art. 10).

Per informazioni: Maria Agnese Dau – dau@federalimentare.it.