



La gallega Essence Food presenta en la feria GulFood Dubái 2021 su innovadora propuesta de impresión 3D de alimentos funcionales

GulFood Dubái 2021, una de las mayores ferias alimentarias del mundo, es el escenario elegido para presentar Essence Food, la nueva empresa del sector de origen gallego, que ya trabaja en el desarrollo de su primera fábrica.

Essence Food es una innovadora propuesta que aplica avanzadas tecnologías de la alimentación para aprovechar los excedentes de producción y elaborar alimentos liofilizados y funcionales de alto valor nutricional, con formatos de larga caducidad.

GulFood Dubái acogerá también la presentación de Moodbytes, empresa participada por Essence Food especializada en la impresión 3D de alimentos.

Galicia, 17 de febrero de 2021.- La próxima semana, entre el 21 y el 25 de febrero, la firma gallega Essence Food presentará en la 26ª GulFood Dubái una innovadora propuesta alimentaria basada en la aplicación de la tecnología digital a nuevas formas de alimentación innovadoras y funcionales. Essence Food gira en torno al aprovechamiento de los excedentes de producción alimentaria para frenar el desperdicio y generar alimentos liofilizados de alto valor nutricional. En Galicia ya ha recibido el respaldo de la aceleradora Bussiness Factory Food (BFF) impulsada por la Xunta de Galicia, y dinamizada por el Clúster Alimentario de Galicia y empresas de referencia en la industria alimentaria. Previamente, fue galardonada con el primer premio Food Tech Solutions en GulFood 2020, el Best Maker en GulFood 2019 y el Premio a la innovación en el sector de la alimentación 3D en Alimentaria Barcelona 2018, además de ser empresa invitada a las conocidas charlas Ted.

Mediante una avanzada técnica de deshidratación testada entre consumidores, los nuevos productos desarrollados por Essence Food conservan todas sus cualidades organolépticas incluso en condiciones climáticas adversas (calor, frío o humedad) durante un largo período de tiempo superior a 5 años.

Marcio Barradas, CEO y fundador de Essence Food, viaja a los Emiratos Árabes acompañado de parte de su equipo para presentar la empresa en un espacio propio para elaboración de comida en 3D y participar en la ponencia “Food Waste – From trash to cash” (martes 23,



12.00h) junto a relevantes relatores del sector como son Sheikh Dr. Majid Al Qassimi, de Soma Mater, e Ignacio Ramírez, de Winnow Solutions.

Lo acompañarán Rafael Simón, co-CEO de Essence Food, y el chef catalán Mateu Blanch, pionero en la impresión culinaria en 3D. Blanch será el encargado de dirigir los *showcookings* en los que se mostrará el funcionamiento y la versatilidad de Moodbytes, empresa participada por Essence Food, especializada en la impresión 3D de alimentos.

Primera planta industrial en Galicia

Essence Food nace para abrir una nueva era en la alimentación con una visión comprometida con el desarrollo sostenible y los objetivos de la Agenda 2030. Además de caminar hacia el residuo cero, desarrolla técnicas para poner en valor toda la cadena de suministro y garantizar el derecho del consumidor a saber qué está comiendo, cómo ha sido elaborado, quién lo ha cultivado o fabricado o dónde se ha producido, gracias a la custodia de información blockchain.

A pesar del alto componente tecnológico, los productos de Essence Food son 100% naturales y mantienen intacto su compromiso ambiental y social al facilitar el aporte nutricional necesario para el cuerpo humano sin que el acceso a los alimentos sea un problema económico. “No se trata solo de la trazabilidad de los alimentos, nuestra solución aporta mucha más información de utilidad para el consumidor que le devuelve un derecho que la industria tradicional le había arrebatado: saber qué come”, señala Marcio Barradas, quien recuerda que Essence Food es un claro ejemplo de transformación sostenible y digital como respuesta a las necesidades del mercado. “Somos una compañía inmersa en la economía circular -señala Barradas- y trabajamos en un entorno de innovación alimentaria y de la salud”.

Essence Food, que proyecta su primera planta industrial en Galicia, es capaz de poner en valor miles de toneladas de desperdicio alimentario: excedentes, frutas y verduras cortadas o “feas”, restos de producción,... Siempre con la máxima garantía y seguridad sanitaria. Con capacidad para transformar el residuo alimentario a gran escala, Essence Food elaborará nuevas propuestas alimentarias adaptadas a los estilos de vida actuales y, sobre todo, a las necesidades nutricionales de la población mundial.

Combatir el derroche de alimentos

Según datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), sin tener en cuenta la COVID-19, cada año se pierde alrededor del 14% de los alimentos del mundo antes incluso de que lleguen al mercado. En cifras, unos 400.000 millones dólares al año, tanto como el PIB de Austria. En lo que respecta al impacto ambiental, la



pérdida y el desperdicio de alimentos generan el 8% de las emisiones mundiales de gases de efecto invernadero (GEI).

En España, según datos del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), se tiran 7,7 millones de toneladas de alimentos cada año: 39% en la fase de fabricación (un 20% se calcula en Galicia), 14% en la restauración, 5% en la distribución y un 42% en los hogares.

Hub estratégico

[GulFood](#) es la mayor feria agroalimentaria profesional de la zona del Golfo Pérsico y Oriente Medio, así como de África, del Sudeste Asiático y de Oceanía. Se trata de un evento estratégico que atrae a un gran número de compradores internacionales líderes del sector de la alimentación: mayoristas, minoristas, supermercados, catering, importadores de bebidas o restauración, entre otros. En 2020 contó con la representación de 152 países repartidos en más de 300.000 m², más de 100.000 visitantes y ventas superiores a los 200.000.000 dólares.

Saludos,
Gabinete de prensa Essence Food
media@essencefood.tech – 636 111 893
[Twitter](#) | [Facebook](#) | [Linkedin](#) | [Instagram](#)



CV MARCIO BARRADAS | Fundador y CEO

Marcio Barradas es el CEO y fundador de 3D Essence Food y Moodbytes, empresas ambas dedicadas a llevar al mercado tecnologías alimentarias de vanguardia. Como fundador de FoodInk, la compañía detrás de los primeros eventos y restaurantes de comida impresa en 3D del mundo, ha demostrado un enfoque novedoso para el diseño de alimentos con tecnologías innovadoras, permitiendo acceder a una nutrición de alta calidad a costes reducidos.

Barradas considera que, en este momento, gracias a los avances en la tecnología del reciclaje y la deshidratación, lidiar con la pérdida de alimentos puede ser un gran paso para alcanzar una economía alimentaria sostenible. Como entusiasta de las criptomonedas y defensor del blockchain, Marcio prevé una cadena de suministro autoorganizada y transparente, habilitada por una infraestructura de base descentralizada.

RAFAEL SIMÓN | Partner y CEO

¿Podemos crear modelos de producción novedosos analizando los excedentes de productos agrícolas disponibles en muchas partes del mundo? ¿Es posible aprovechar esos excedentes para generar nuevos productos que solucionen problemas de alimentación? ¿Somos capaces de hacer que estos modelos de negocio sean rentables, sostenibles, transparentes y que aporten valor a la sociedad?

Personalmente, creo que sí. Desperdiciar recursos necesarios es trágico e injusto para la sociedad y para los propios productores. Nuestro compromiso es el de ofrecer la mejor forma para que esos recursos lleguen a consumidores de todo tipo, con diferentes necesidades, cultura y estilo de vida en cualquier lugar del planeta.

He desarrollado mi vida profesional como socio e impulsor de diferentes empresas del ámbito financiero y de la consultoría de negocio, implicándome en su crecimiento, la consolidación del modelo de negocio y la materialización de objetivos.

MATEU BLANCH | 3D Chef

Es “el cocinero que imprime comida”. Después de una intensa y destacada trayectoria en el mundo de la cocina, Mateu Blanch abrió su propio restaurante, Caravista, en su ciudad natal de Lleida (Cataluña) e inició su trayectoria en un campo que se ha convertido en su gran pasión.



Es un pionero en la impresión culinaria en 3D para la que utiliza una innovadora técnica desarrollada junto a Marcio Barradas. Juntos han realizando demostraciones en Holanda, Inglaterra, Bélgica, Alemania y España.

Pese a su juventud, Mateu tiene a sus espaldas un brillante bagaje. Durante diez años ha trabajado como jefe de cocina en restaurantes de una Estrella Michelin, los más recientes: La Boscana y Malena. Sus polivalentes capacidades le han llevado también a ejercer de ponente en *showcookings*, congresos y ferias gastronómicas. Ha sido chef asesor del Hotel Click Clack en Bogotá (Colombia), chef internacional en el Politécnico Internacional de la misma ciudad; docente en escuelas de hostelería de España y chef institucional de la Embajada de España en Pretoria (Sudáfrica).

Su gran labor en los fogones le ha reportado diversos reconocimientos como el premio nacional al Plato de Oro 2019, galardón que otorga anualmente Radio y Turismo de España. Ha recibido también el Premio a la Innovación Distform en Madrid Fusión 2012 y ha sido bicampeón en el Concurso de Jóvenes Cocineros de Cataluña Àngel Moncusí 2008 y 1999.