



La innovación de Essence Food ante el desperdicio alimentario consigue el reconocimiento de GulFood Dubái 2021

La empresa española llevó a la feria internacional de alimentación su propuesta para dar salida al excedente alimentario

Varios grupos inversores mostraron su interés por el proyecto cuya primera fábrica se asentará en Galicia con vistas a su expansión internacional

Dubái, 25 de febrero de 2021.- La presencia de Essence Food en la feria internacional de la alimentación de Dubái no ha pasado desapercibida para los inversores. La empresa española con sede en Galicia que lidera Marcio Barradas, ha despertado el interés de fondos de capital para participar en el proyecto.

La firma, con sede en A Illa de Arousa, regresa de Dubái con la confianza de haber dado un paso muy importante para la proyección internacional del proyecto. “Hemos conseguido la fuerza suficiente para afirmar que nuestra fábrica de Galicia será una realidad en 2022 -señala Marcio Barradas-, pero también tenemos la confianza de que en Dubái hemos puesto la primera piedra para la proyección internacional de Essence Food”.

Rafael Simón, uno de los socios fundadores del proyecto, confesó que “regresamos a casa con lo que podríamos considerar como una buena noticia para Galicia. Hemos demostrado que atesoramos capital innovador y que Essence Food tiene recorrido en la lucha contra el desperdicio alimentario”. La compañía española propone el aprovechamiento del excedente alimentario que no llega a ser consumido para elaborar alimentos de alto valor nutritivo y con múltiples indicaciones para diferentes escenarios: desde pacientes con problemas de alimentación -dolencias como disfagia, cáncer, Alzheimer,...- a países donde el acceso a la alimentación es un problema para millones de seres humanos.

El proyecto va más allá con el desarrollo de productos dietéticos elaborados a la medida de las necesidades de cada persona u objetivo nutricional, dado que todas sus elaboraciones acreditan la trazabilidad y seguridad alimentaria en el entorno blockchain. “Este es un proyecto escalable, que nace con una visión global aprovechando lo bueno de la tecnología”, indica



Barradas, que se mostró muy satisfecho con la acogida de su proyecto, “nos han recibido con las puertas abiertas”, concluyó.

Objetivos de Desarrollo Sostenible

Essence Food se encuentra en la fase de desarrollo para la construcción de su primera fábrica y el inicio de su actividad. En Dubái han conseguido el respaldo de un sector preocupado por el impacto ambiental y social que produce el desperdicio alimentario. Países, organizaciones y empresas del sector alimentario “son conscientes de que tenemos que afrontar el reto de alcanzar el residuo cero y, al mismo tiempo, acabar con el hambre en el mundo, tal y como se recoge en los Objetivos de Desarrollo Sostenible”, señala Marcio Barradas.

Essence Food ha sido una de las empresas innovadoras invitadas a la edición de este año de GulFood. Durante estos días en Dubái se han dado cita empresas y entidades de más de 85 países en un encuentro en el que la innovación y las nuevas tendencias son el mayor atractivo. No es la primera vez que Marcio Barradas, CEO de la compañía, acude a este salón internacional. En la última edición fue galardonado en los Innovation Awards que promueve GulFood.

Este año, Essence Food participó en una de las ponencias centrales del evento, “Food waste: from trash to cash”, y también protagonizó el showcooking de clausura de GulFood con la elaboración de una reproducción a escala y comestible de la torre Burj Khalifa con impresión 3D, una técnica en la que Barradas ha sido pionero.

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