

## NOTA DE PRENSA

Vitoria-Gasteiz, España – 14 & 15 mayo de 2025

### Del campo al envase: el piloto español de BRILIAN convierte residuos del procesado de la patata en bioplásticos circulares

El proyecto europeo **BRILIAN**, financiado por la iniciativa **Circular Bio-Based Europe (CBE JU)** en el marco de Horizonte Europa y coordinado por el Centro Tecnológico CIRCE, ha lanzado oficialmente su piloto español en Vitoria-Gasteiz. Esta iniciativa busca demostrar cómo la bioeconomía circular puede convertirse en un motor de desarrollo sostenible y generación de nuevas oportunidades industriales en entornos rurales, poniendo a los productores primarios en el centro de la transición.

### Un reto europeo con impacto rural

En la actualidad, las zonas rurales abarcan aproximadamente **80% del territorio europeo y concentran el 30% de la población (137 millones de personas)**. Sin embargo, estas áreas siguen enfrentando desafíos estructurales relacionados con el despoblamiento, la baja diversificación económica y la dependencia de sectores tradicionales.

BRILIAN nace con el objetivo de **transformar estos retos en oportunidades**, impulsando modelos de negocio cooperativos sostenibles que permitan a las agroindustrias y agricultores diversificar sus ingresos mediante la valorización de subproductos y residuos agroalimentarios. El proyecto validará en total **10 cadenas de valor bio-basadas en España, Italia y Dinamarca**, centradas en materias primas locales como patata, cardo, girasol y colza, con aplicaciones en sectores de alto valor añadido como **bioplásticos, biolubricantes, bioadhesivos, alimentación animal y biofertilizantes**.

Con un presupuesto superior a **6 millones de euros**, BRILIAN cuenta con la participación de **13 socios de 6 países**, entre ellos empresas, centros tecnológicos, clústeres y asociaciones.

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or CBE JU. Neither the European Union nor the CBE JU can be held responsible for them.



The project is supported by the Circular Bio-based Europe Joint Undertaking and its members under Grant Agreement nº 101112436.

## El piloto español: del residuo de patata a bioplásticos

En el caso de España, el piloto se desarrolla en las instalaciones de la cooperativa agroalimentaria **Paturpat / Udapa**, ubicada en Vitoria-Gasteiz, con la participación de la empresa aragonesa **Tecnopacking**, experta en envases sostenibles, y el centro tecnológico **AITIIP**, especializado en transformación de plásticos. Las tres entidades forman parte además del **Clúster Alimentario del Valle del Ebro, FOOD+i**, que es también socio del proyecto BRILIAN.

El núcleo del piloto es la **construcción y puesta en marcha de una planta piloto de extracción de almidón a partir de subproductos de patata, que permite obtener un almidón para ser transformado en termoplástico biodegradable (TPS)**. Este material se utiliza posteriormente en el desarrollo de **films biodegradables para embalaje flexible y acolchado agrícola biodegradable en suelo**, contribuyendo así a sustituir materiales plásticos convencionales por soluciones circulares y de origen local.

*"Este piloto nos permite dar un paso más en nuestra apuesta por la sostenibilidad integral, cerrando el círculo de la patata y demostrando que desde el medio rural se pueden generar soluciones innovadoras y competitivas para sectores como el del envase o la agricultura", explica Ana Carrasco, responsable de Desarrollo de Nuevos Productos en Paturpat / Udapa.*

## Jornada en Food 4 Future: innovación circular con sello rural

El piloto se presentará de manera oficial durante la feria **Food 4 Future** con una agenda que incluye:

- **Visita a la planta piloto de extracción de almidón de Paturpat**, donde se mostrará el proceso y los productos desarrollados.
- **Industry Workshop "Upcycling in Agri-Food: Game-Changer or Unrealistic Dream?"**, moderado por **María Díaz, Head of EU Office en FOOD+i**, que reunirá a representantes industriales y expertos para debatir sobre las oportunidades y retos de la valorización de subproductos en la agroindustria (11:00-12:00, auditorio principal).

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or CBE JU. Neither the European Union nor the CBE JU can be held responsible for them.



The project is supported by the Circular Bio-based Europe Joint Undertaking and its members under Grant Agreement nº 101112436.



**BRILIAN**  
Circular Future for Rural Areas

- **Presentación oficial del piloto español en la Demo Stage**, a cargo de **Ana Carrasco (Paturpat)**, **Carolina Peñalva (AITIP)** y **Laura Villacián Pascual (Tecnopacking)**, quienes explicarán el enfoque técnico, los resultados iniciales y la visión de replicabilidad del modelo (15:50-16:10).

### **FOOD+i, catalizador de la bioeconomía en el Valle del Ebro**

**FOOD+i** es el clúster agroalimentario del Valle del Ebro, una organización privada que agrupa a más de 100 empresas, centros tecnológicos y entidades del ecosistema alimentario y bioindustrial de La Rioja, Navarra, País Vasco, Aragón y Cataluña. Actúa como plataforma de innovación y conexión entre industria y tecnología, liderando proyectos europeos como BRILIAN para acelerar la transición hacia sistemas alimentarios sostenibles, resilientes y circulares.

### **Para más información, contacte con:**

Olga de Blas – Clúster FOOD+i - [odeblas@clusterfoodmasi.es](mailto:odeblas@clusterfoodmasi.es) - 655 17 75 94

[www.brilian.eu](http://www.brilian.eu)

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or CBE JU. Neither the European Union nor the CBE JU can be held responsible for them.



The project is supported by the Circular Bio-based Europe Joint Undertaking and its members under Grant Agreement nº 101112436.