

### Camas com arrumação. Qualidade

Personalizamos Camas com materiais certificados de alta qualidade a preços de fábrica.



# 100 JOGADAS GRÁTIS

Partilhar 11

Fechar Anúncio

Share

Tw **JOGAR**



### Soundproof Office Booths

It's not just a pod or an office phone booth. It's a way to transform workplace culture

## CEBAL PROMOVE FEIRA GASTRONÓMICA DO CARDO NA 38ª OVIBEJA



Agricultura e Mar · 18 de Abril, 2022 15:46

Agenda, Agricultura, Featured, Feiras e Eventos, Flores e Folhagens, Inovação · 639 Visualizações



## Camas com arrumação. Qualidade

Personalizamos Camas com materiais certificados de alta qualidade a preços de fábrica.



### Partilhar

Partilhar 11

Share

Tw



0

Shares

CEBAL — Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo, conjuntamente com a Universidade de Évora (UÉvora) e o Instituto Politécnico de Beja (IPBeja), irão realizar em Beja, no âmbito da 38ª Ovibeja, a Feira Gastronómica do Cardo, entre os dias 21 e 25 de Abril.

A Feira pretende promover a disseminação do conhecimento científico e tecnológico associado à utilização gastronómica do cardo, e terá uma programação de actividades diária variada desde conversas picantes com investigadores, especialistas em gastronomia e produtores de cardo, sessões de show-cooking com chefs de cozinha, até provas de queijos e outros produtos confeccionados com esta planta.

## Soundproof Office Booths

It's not just a pod or an office phone booth. It's a way to transform workplace culture

A Feira Gastronómica do Cardo, enquadrada na programação da 38ª Ovibeja, decorrerá a partir das 15h00 e até às 18h30, no stand CEBAL, em articulação com o Espaço Show Cooking da Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (CIMBAL), ambos localizados no Pavilhão Institucional.

Com uma programação diária diversificada, que alia a tradição à inovação, esta feira será o palco para Conversas Picantes em torno do recurso endógeno, com convidados especialistas de diversas áreas, desde a botânica, a engenharia alimentar, as ciências da saúde, a gastronomia, incluindo produtores de cardo, e em que serão abordados temas diversos que no seu conjunto permitam o ampliar do conhecimento em o da valorização económica do cardo.

## Camas com arrumação. Qualidade

Personalizamos Camas com materiais certificados de alta qualidade a preços de fábrica.

Shares

### Soundproof Office Booths

It's not just a pod or an office phone booth. It's a way to transform workplace culture

sessões de Show Cooking, em que o ingrediente cardo será reinventado nos mais diversos sabores, tarão a cargo dos Chefs Pedro Rolim, da Escola Profissional de Alvito, Chef Maria Urmal, da Associação de Cozinha Profissionais de Portugal, e do Chef Nuno Lourenço, do Restaurante/Casa de Chá – Chá da Barra Villa. Os chefs demonstrarão a plasticidade do cardo, e a sua potencialidade como ingrediente de pratos doces ou salgados.

Partilhar 11

Share

### Cardo na produção de queijo

clássica utilização da flor do cardo na produção de queijo estará também presente, com uma prova de queijos produzidos no âmbito do Projecto CynaraTeC. A prova de Tarte de Cardo, concebida pela empresa Cynatura, estará também em destaque.

O cardo é um recurso endógeno cuja principal valorização é a utilização da flor para a produção de queijo, mas que o conhecimento actual evidencia a multifuncionalidade desta planta, como fonte de bioingredientes de interesse para as indústrias alimentar e farmacêutica, bem como fonte de biomassa para diferentes aplicações industriais, refere uma nota de imprensa do CEBAL.

Info X

### Soundproof Office Booths

It's not just a pod or an office phone booth. It's a way to transform workplace culture

A Feira Gastronómica do Cardo apresenta-se como uma sessão de Brokerage Tecnológico tendo por objectivo disseminar o potencial de utilização do cardo na gastronomia. O programa completo pode ser consultado na página de Facebook do CEBAL, [aqui](#).

A Feira Gastronómica do Cardo está inserida no projecto CynaraTeC, financiado pelo Programa Operacional Regional do Alentejo – Alentejo 2020, um projecto de transferência de conhecimento e tecnologia que pretende unir a investigação científica a diferentes sectores industriais no apoio à valorização do cardo.