



Feira promove uso gastronómico e valorização económica do cardo em Beja

por **Lusa** — 20-04-2022 | 15:40 em Nacional, Últimas, Feiras e mercados Tempo De Leitura: 3 mins

AA

27

VISITAS



Partilhe no Facebook



Partilhe no Twitter



Enviar para o Whatsapp



Enviar para o Telegram



Enviar para o LinkedIn



Conversas “picantes”, demonstrações de cozinha e prova de produtos confeccionados com cardo marcam uma feira sobre o uso gastronómico e a valorização económica da planta que vai decorrer na Ovibeja, entre quinta e segunda-feira, em Beja.

A Feira Gastronómica do Cardo visa “promover a disseminação do conhecimento científico e tecnológico associado à utilização gastronómica” daquela planta espinhosa, indicou o Centro de





SUGERIDAS

NOTÍCIAS

OPINIÃO

EVENTOS

DOSSIERS



SERVIÇOS

interesse para as indústrias alimentar e farmacêutica e de biomassa para diferentes aplicações industriais, explicou o CEBAL.

Segundo o CEBAL, em comunicado enviado à agência Lusa, a feira vai incluir uma programação diária com atividades que aliam “a tradição à inovação”, nomeadamente quatro conversas “picantes”, três demonstrações de cozinha e uma sessão de interação e transferência de conhecimento.

As atividades vão decorrer entre as 15:00 e as 18:30, no ‘stand’ do CEBAL e no Espaço Showcooking da Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo, ambos localizados no Pavilhão Institucional da Ovibeja.

As “conversas picantes” serão com investigadores, especialistas em gastronomia e produtores de cardo para abordar temas que irão permitir “ampliar” o conhecimento “em torno da valorização económica” da planta.

A variabilidade morfológica do cardo, o seu uso na gastronomia alentejana e também na cozinha portuguesa desde o século XVII e até à atualidade e a perspetiva de quem produz a planta para aplicações gastronómicas são os temas das conversas.

Em cada uma das demonstrações de cozinha, o cardo vai ser “reinventado nos mais diversos sabores” por um ‘chef’, que irá demonstrar como usar a planta como ingrediente de pratos doces ou salgados.

Já a sessão de interação e transferência de conhecimento visa “a valorização económica do cardo como ingrediente alimentar” e vai incluir prova de queijos e de uma tarte produzidos com cardo.

Cotações – Flores e Folhagens – 11 a 17 de abril de 2022

ANIPLA assinala 30º aniversário com

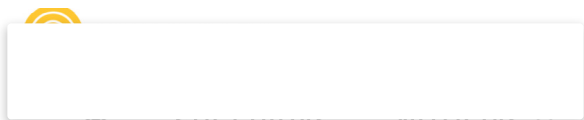
lançamento da campanha “30 anos, 30 passos”

Feira Gastronómica do Cardo é promovida no âmbito do “Cyfaraaltec”, um projeto de transferência de conhecimento e tecnologia financiado por fundos comunitários e que pretende “unir a investigação científica a diferentes setores industriais no apoio à valorização do cardo”.

Sob o tema central “Como alimentar o planeta?”, a edição deste ano da Ovibeja, a maior feira agropecuária do sul de Portugal, vai decorrer entre quinta e segunda-feira, no Parque de Feiras e

Exposições de Beja.





SUGERIDAS

NOTÍCIAS ▾

OPINIÃO ▾

EVENTOS

DOSSIERS ▾



SERVIÇOS ▾

Discussão sobre este post



Opinião

Crise europeia, burocracia e crescimento económico

POR **MANUEL CHAVEIRO SOARES** 8 DE MAIO, 2022[LER MAIS](#)

ÚLTIMAS



Vinho Verde: Segmentar para ganhar valor?

POR **MANUEL PINHEIRO** 1 DE MAIO, 2022[LER MAIS](#)

ÚLTIMAS

