

Feira promove uso gastronómico e valorização económica do cardo em Beja

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.

ATUALIDADE



Inês Patola LUSA Lusa 20/04/2022



Ovibeja cardo valorização



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 Biotecnologia Agrícola e Agroalimentar do Alentejo (CEBAL), um dos promotres, em parceria com a Universidade de Évora e o Instituto Politécnico de Beja.

O cardo é um recurso endógeno cuja principal valorização é o uso da flor para produzir queijo, mas “o conhecimento atual evidencia a multifuncionalidade da planta”, como fonte de bioingredientes de interesse para as indústrias alimentar e farmacêutica e de biomassa para diferentes aplicações industriais, explicou o CEBAL.

Segundo o CEBAL, em comunicando 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.

A Feira Gastronómica do Cardo é promovida no âmbito do “CynaraTeC”, 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.

Comente esta notícia

Indique o seu nome:

Indique o seu endereço de email:

Escreva aqui a sua mensagem:



Não sou um robô

reCAPTCHA
Privacidade - Termos de Utilização

Li e aceito a [Política de Privacidade](#)

ENVIAR

Pesquisar...



#agenda



ESTAMOS A



Agenda cultural de beja



www.cm-beja.pt/agenda

RECRUTAR

Técnicos (M/F) de Eletricidade e Mecânica Para a Central Hidroelétrica de Alqueva

Mais informações [aqui](#)

Candidaturas abertas até ao dia 10 de Maio de 2022



1.º Ciclo de Conversas Online

Cidadania Informada, Comunidade Ativa



Convidados

J. M. Nobre-Correia
Mediólogo e Político

António Marujo
Diretor do jornal 7MARGENS

17/05 às 18.00
Comunicação Social e o Espaço Mediático: Como conhecemos o mundo?

MODERADOR: RICARDO CATALUNA (EUROPE DIRECT Baixo Alentejo)

Siga a conversa em facebook.com/oatual.pt

Organização:                                  

Media Partner: **OATUALPT**

ANUNCIE AQUI

O ATUAL

INFORMAÇÃO DE VERDADE

CONTACTOS

✉ geral@oatual.pt

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS



TEMOS LIVRO DE RECLAMAÇÕES ELETRÓNICO

<http://www.livroreclamacoes.pt>

O ATUAL MOBILE

Receba as notícias do ATUAL no seu Smartphone, descarregue gratuitamente a APP iOS ou Android.



LOCAIS

LINKS

- > [Quem Somos](#)
- > [Publicidade](#)
- > [Política de Privacidade e Termos de Utilização](#)
- > [Ficha Técnica](#)
- > [Estatuto Editorial](#)
- > [Equipa](#)

-
- > [Alentejo](#)
 - > [Aljustrel](#)
 - > [Alvito](#)
 - > [Barrancos](#)
 - > [Castro Verde](#)
 - > [Ferreira do Alentejo](#)
 - > [Moura](#)
 - > [Ourique](#)
 - > [Vidigueira](#)
 - > [Alentejo - Litoral](#)
 - > [Almodôvar](#)
 - > [Baixo Alentejo](#)
 - > [Beja](#)
 - > [Cuba](#)
 - > [Mértola](#)
 - > [Odemira](#)
 - > [Serpa](#)

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu