Beja: Cardo será tema de feira gastronómica na Ovibeja

- Pub -

O Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo (CEBAL), 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.

Segundo a informação disponibilizada, a Feira pretende promover a disseminação do conhecimento científico e tecnológico associado à utilização gastronómica do cardo, e terá uma programação de atividades 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 confecionados com esta planta.

- Pub -

Privacidade

Alugue com a CHEP

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.

O cardo é um recurso endógeno cuja principal valorização é a utilização da flor para a produção de queijo, mas que o conhecimento atual 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.

- Pub -

Privacidade