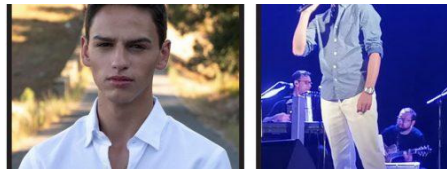


[Home](#)[Notícias](#)[Artigos de Opinião](#)[Galeria de Fotografias](#)[Contactos](#)[Assinantes](#)

Orçamento do Estado 2022: Bombeiros com verba prevista de 30 milhões de euros

Notícias, Região Maio 10, 2022



Miguel Moura com 3º single a caminho: "É uma canção de Verão"

Notícias, Região Maio 9, 2022



Covid-19: Casos positivos aumentam no Centro de Saúde de Moura

Notícias, Região Maio 10, 2022

CEBAL promove Feira Gastronómica do Cardo na 38ª Ovibeja

In Notícias, Região

Abril 20, 2022

Redacção

127 Views

0 comments



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 na 38ª Ovibeja, a Feira Gastronómica do Cardo, entre os dias 21 e 25 de Abril. Diariamente, das 15h00 e até às 18h30, no stand CEBAL, em articulação com o Espaço Show Cooking da Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo

Últimas notícias



Covid-19: Casos positivos aumentam no Centro de Saúde de Moura

Notícias, Região Maio 10, 2022



Potencialidades do Turismo do Alentejo Interior, apresentadas nos Estados Unidos e no Canadá

Notícias, Região Maio 10, 2022



Orçamento do Estado 2022: "Dá forte impulso à nossa economia" Pedro do Carmo do PS

Notícias, Região Maio 10, 2022

Fotografias



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 showcooking com *chefs* de cozinha, até provas de queijos e outros produtos confeccionados com esta planta. Inserida no projecto CynanaraTec, a investigadora da CEBAL, Fátima Duarte, disse à Planície que este é um projecto em “experiência de conhecimento e tecnologia e dentro das diferentes actividades desenvolvidas para a valorização das diferentes partes da planta, mais conhecida na utilização da flor para a produção do queijo, é multifuncional”.

Na Ovibeja, “parte das folhas e dos caules, serão utilizados com ingredientes na gastronomia, em linha com outras valorizações, nomeadamente com a indústria cosmética e farmacêutica”, destacou Fátima Duarte.

As sessões de Show Cooking, em que o ingrediente cardo será reinventado nos mais diversos sabores, estarão a cargo dos *Chefs* Pedro Rolim, da Escola Profissional de Alvito, *Chef* Maria Urmal, da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal, e do *Chef* Nuno Lourenço, do Restaurante/Casa de Chá – Chá da Barra Villa.

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, de acordo com informação enviada à Planície pela CEBAL.

A Feira Gastronómica do Cardo, inserida na Ovibeja entre os dias 21 e 25 de Abril, mostra diferentes utilizações da flor, neste caso, na gastronomia.

Share:

Notícias

Região

Contactos

Jornal A Planície +351 285 251 730
Rua Santana e Costa, geral@planicie.pt
18 R/C Esq.º
7860-184 Moura

Redes Sociais

Últimas Notícias



Escola Profissional de Moura
aposta novamente em curso
Técnico Superior

Notícias, Região Maio 9, 2022



Covid-19: Casos positivos
aumentam no Centro de
Saúde de Moura

Notícias, Região Maio 10, 2022

Galerias



Central Fotovoltaica de Amareleja

