

Quer receber toda a **informação** do **Sul** no seu e-mail? Subscreve a nossa **newsletter**!

Subscrever

Sul (<https://www.sulinformacao.pt>)

Alentejo (<https://alentejo.sulinformacao.pt>)

 (<https://www.sulinformacao.pt>) 

(<https://www.sulinformacao.pt/en/>)

Entrar (<https://www.sulinformacao.pt/login/>) | Registrar
(<https://www.sulinformacao.pt/register/>)



(<https://ptisp.pt/#/>)

DOMÍNIOS

BACKUPS

WEB HOSTING

EMAIL

SERVIDORES

CLOUD

MANAGED SERVICES

*Wherever internet
can take you...*

ECONOMIA ([HTTPS://ALENTEJO.SULINFORMACAO.PT/ECONOMIA/](https://alentejo.sulinformacao.pt/economia/))

Ovibeja vai ter Feira Gastronómica do Cardo, entre os dias 21 e 25 de Abril

Por Sul Informação (<https://alentejo.sulinformacao.pt/author/sulinformacao/>) • 18 de Abril de 2022 - 16:27

Conversas com especialistas, sessões de show cooking e provas de queijo fazem parte do programa

Tweetar

🕒 Partilhar ([https://wa.me/?text=Ovibeja%20vai%20ter%20Feira%20Gastron%C3%B3mica%20do%20Cardo%2C%20entre%20os%20dias%2021%20e%2025%20d](https://wa.me/?text=Ovibeja%20vai%20ter%20Feira%20Gastron%C3%B3mica%20do%20Cardo%2C%20entre%20os%20dias%2021%20e%2025%20d%20vai-ter-feira-gastronomica-do-cardo-entre-os-dias-21-e-25-de-abril%2F)

[vai-ter-feira-gastronomica-do-cardo-entre-os-dias-21-e-25-de-abril%2F](https://wa.me/?text=Ovibeja%20vai%20ter%20Feira%20Gastron%C3%B3mica%20do%20Cardo%2C%20entre%20os%20dias%2021%20e%2025%20d%20vai-ter-feira-gastronomica-do-cardo-entre-os-dias-21-e-25-de-abril%2F))

Partilhar 53



 Imprimir

Quer receber toda a **informação** do **Sul** no seu e-mail? Subscreve a nossa **newsletter**!

Subscriver



Sul Informação (<https://alentejo.sulinformacao.pt/author/sulinformacao/>)

A⁻

A

A⁺

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

A Feira tem como objetivo promover a disseminação do conhecimento científico e tecnológico associado à utilização gastronómica do cardo, e terá uma programação variada: com atividades que vão desde as conversas com especialistas em gastronomia e produtores de cardo às sessões de *show cooking* com chefs de cozinha, passando pelas provas de queijos e outros produtos confeccionados com esta planta.

A Feira Gastronómica do Cardo decorre das 15h às 18h30 no stand CEBAL, em articulação com o Espaço *Show Cooking* da Comunidade Intermunicipal do Baixo Alentejo (CIMBAL), ambos localizados no Pavilhão Institucional.

Nas sessões de *Show Cooking* – que estarão a cargo dos chefs Pedro Rolim, da Escola Profissional de Alvito, Maria Urmal, da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal, e Nuno Lourenço, do Restaurante/Casa de Chá – Chá da Barra Villa – os che-



Privacidade

demonstrarão a plasticidade do cardo e o seu potencial como ingrediente de pratos doces ou salgados.

Quer receber toda a informação do Sul no seu e-mail? Subscriba a nossa newsletter.

Subscrever

Como explica o CEBAL, «o cardo é um recurso endógeno cuja principal valorização é a utilização da flor para a produção de queijo». Contudo, «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».

Caismotor

Caismotor

Descubra os diferentes modelos da KTM. Lojas em Cascais, Benfica e Lisboa.

- 38ª OVIBEJA (HTTPS://ALENTEJO.SULINFORMACAO.PT/TAG/38A-OVIBEJA/)
- ALENTEJO (HTTPS://ALENTEJO.SULINFORMACAO.PT/TAG/ALENTEJO/)
- BEJA (HTTPS://ALENTEJO.SULINFORMACAO.PT/TAG/BEJA/)
- OVIBEJA (HTTPS://ALENTEJO.SULINFORMACAO.PT/TAG/OVIBEJA/)

Comentários

PODERÁ GOSTAR DE LER

