

Hortofruticultura

Agroalimentar

Agropecuária

Agroeventos ▾

Agrociência

Empresas & Produtos ▾

Mais

Evento realizado

CEBAL promove Feira Gastronómica do Cardo na 38ª Ovibeja



Figura 1 – Exemplo de cardo (de nome científico *Cynara cardunculus*)

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.

{ 18 / 04 / 2022 }

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 confeccionados com esta planta.

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. Com uma programação diária diversificada, que alia a tradição à inovação, esta feira será o palco para Conversas Picantes em torno do recurso endógeno, com convidados especialistas de diversas áreas, desde a botânica, a engenharia alimentar, as ciências da saúde, a gastronomia, incluindo produtores de cardo, e em que serão abordados temas diversos que no seu conjunto permitam o ampliar do conhecimento em torno da valorização económica do cardo.

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 Urnal, da Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal, e do Chef Nuno Lourenço, do Restaurante/Casa de Chá – Chá da Barra Villa. Os chefs demonstrarão a plasticidade do cardo, e a sua potencialidade como ingrediente de pratos doces ou salgados.

A clássica utilização da flor do cardo na produção de queijo estará também presente, com uma prova de queijos produzidos no âmbito do Projeto CynaraTeC. A prova de Tarte de Cardo, concebida pela empresa CYNATURA, estará também em destaque.

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. A Feira Gastronómica do Cardo apresenta-se como uma sessão de Brokerage Tecnológico tendo por objetivo disseminar o potencial de utilização do cardo na gastronomia.

O programa completo pode ser consultado na página de Facebook do CEBAL. Para mais informações consulte a página de Facebook do CEBAL, ou contacte através do telefone 284 314 399.

A Feira Gastronómica do Cardo está inserida no projeto CynaraTeC, financiado pelo Programa Operacional Regional do Alentejo – Alentejo 2020, um projeto de transferência de conhecimento e tecnologia que pretende unir a investigação científica a diferentes setores industriais no apoio à valorização do Cardo.

Brokerage
Tecnológico
VALORIZAÇÃO INTEGRADA DO CARDO

FEIRA GASTRONÓMICA DO CARDO
Programa

DIA 21 DE ABRIL
15H00
Conversas Picantes | "O Cardo e sua variabilidade morfológica"
Anabela Belo, Universidade de Évora, MED, CHANGE e Fátima Duarte, CEBAL, MED, CHANGE
Stand CEBAL (Pavilhão Institucional)

DIA 22 DE ABRIL
16H30
Conversas Picantes | "O Cardo na gastronomia Alentejana da tradição à inovação"
Jesuína Rosalino, Gastrónoma, e Cristina Conceição, Confraria Gastronómica do Alentejo
Espaço showcooking CIMBAL (Pavilhão Institucional)

17H00
Showcooking "Cardos Limados com bacalhau e Cogumelos recheados com cardos"
Chef Pedro Rolim, Escola Profissional de Alvíto
Espaço showcooking CIMBAL (Pavilhão Institucional)

DIA 23 DE ABRIL
17H00
Sessão de interação e transferência de conhecimento visando a valorização económica do cardo como ingrediente alimentar
Stand CEBAL (Pavilhão Institucional)
Convidadas: Manuela Antunes, CYNARATURA e Paulo Barracosa, Instituto Politécnico de Viseu
• Prova de queijos Projeto CynaraTeC - O papel da flor do cardo
• Prova de Tarte de Cardo - caso de sucesso da empresa CYNATURA

DIA 24 DE ABRIL
16H00
Conversas Picantes | "O cardo na Cozinha Portuguesa, desde o século XVII até ao presente"
João Dias, Instituto Politécnico de Beja
Stand CEBAL (Pavilhão Institucional)

16H30
Showcooking "Cynara cardunculus: Uma experiência doce"
Chef Maria Urmal, Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP)
Espaço showcooking CIMBAL (Pavilhão Institucional)

DIA 25 DE ABRIL
15H30
Conversas Picantes | "A perspectiva de quem produz cardo para aplicações gastronómicas"
Fernando Neves, Produtor de Cardo
Stand CEBAL (Pavilhão Institucional)

16H00
Showcooking "Cynara cardunculus à mesa"
Chef Nuno Lourenço, Restaurante /Casa de Chá-Chá da Barra Villa
Espaço showcooking CIMBAL (Pavilhão Institucional)

ORGANIZAÇÃO:  ENTIDADES CONVIDADAS:  CO-FINANCIAMENTO: 

Figura 2 – Cartaz de divulgação da programação da Feira Gastronómica do Cardo organizada no âmbito da 38ª Ovibeja.

Subscriba a nossa revista e mantenha-se permanentemente atualizado:

Revista impressa e também via digital

ASSINE JÁ!

