

Destaques

## Valorização integrada do cardo aproxima produtores, investigadores e indústria. Roadshow tecnológico de participação gratuita

👤 acientistaagricola • 24 Novembro, 2020 Última Actualização 24 Novembro, 2020

🔥 56



Fonte do artigo: [Agricultura e Mar](#)

Há um novo projecto de transferência de tecnologia focado na valorização do cardo que pretende posicionar este recurso endógeno como uma cultura de relevância, integrando os conhecimentos gerados de forma a potenciar o sector agrícola, e a indústria, nomeadamente alimentar e farmacêutica.

O projecto CynaraTeC – Transferência de Tecnologia para a Valorização do Cardo nasceu no Alentejo, liderado pelo CEBAL — Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-alimentar do Alentejo. Como primeira acção do projecto, o [CEBAL](#), em colaboração com o Instituto Politécnico de Beja e a Universidade de Évora promovem um Roadshow Tecnológico Nacional intitulado “Valorização Integrada do Cardo” cuja primeira sessão é já dia 25 de Novembro, a partir das 9h30, em formato digital.

**Aposta potenciadora do cardo**

O CynaraTeC surgiu como uma aposta potenciadora do cardo, como cultura industrial sustentável, com impacto na economia regional. O cardo é um recurso endógeno cuja flor é utilizada na produção de queijos tradicionais.

O conhecimento científico actual evidencia a multifuncionalidade da planta do cardo, não só pela produção de flor (produção de queijo), como também como fonte de bioingredientes de interesse para as indústrias alimentar e farmacêutica, e fonte de biomassa para diferentes aplicações industriais – uma potencialidade agregadora de valor acrescentado e que deve ser valorizada e transferida ao sector produtivo.

Para promover essa transferência, o projecto CynaraTec terá um Roadshow Tecnológico, com 6 sessões em regiões de produção de **queijo DOP**: Azeitão, Serpa, Évora, Portalegre, Castelo Branco e Serra da Estrela. A primeira sessão intitulada “Valorização Integrada do Cardo – DOP Azeitão em análise” terá lugar no dia 25 de Novembro 2020, entre as 9h30 e as 12h00, em formato online via videoconferência Zoom.



Com o Queijo DOP Azeitão em análise, esta primeira sessão irá unir queijarias, produtores e indústrias do distrito de Setúbal com interesse no cardo para um debate de ideias. O passado, presente e futuro da utilização do cardo no fabrico de queijo e os factores importantes na conservação da flor de cardo, serão alguns dos temas a abordar durante a sessão.

Temas que contarão com as intervenções de Pedro Louro do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) e de Fátima Poças e Cristina Mena da Escola Superior de Biotecnologia, da Universidade Católica Portuguesa (UCP).

A cargo da Associação Regional de Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida (ARCOLSA) ficará a dinamização de uma mesa redonda entre todos os participantes que será o remate para a troca de ideias, fulcrais no processo de transferência de conhecimento e tecnologia.

### **Inscrições**

A sessão é aberta a todos os interessados na valorização deste recurso endógeno e vai estar inserida na programação da Semana da Ciência e da Tecnologia 2020 promovida pela Ciência Viva.

As inscrições são gratuitas, mas obrigatórias, até ao dia 24 de Novembro, [aqui](#).