

POTENCIAL DA FLOR DO CARDO:

DA SUA BIODIVERSIDADE À APTIDÃO TECNOLÓGICA



Co-Financiamento:



Descrição:

O uso de extrato de cardo é obrigatório em alguns dos queijos portugueses de ovelha com Denominação de Origem Protegida (DOP). Apesar deste elevado potencial e subsequente interesse económico na fileira da produção de queijo, o efeito da variabilidade da flor permanece pouco estudado. O presente *workshop* dirigido principalmente ao sector produtivo tem por objetivo apresentar e discutir resultados relativos à utilização da flor do cardo; à correta preservação da flor e das suas propriedades, entre outros aspetos tecnológicos, que podem ser maximizados.

26 de SETEMBRO 14H30

CADES – Centro de Apoio ao Desenvolvimento Económico de Serpa

14H30 – RECEPÇÃO DOS PARTICIPANTES**15H00 – APRESENTAÇÃO GERAL DO PROJETO VALBIOTECCYNARA-**

Valorização económica do cardo (*Cynara cardunculus*) variabilidade natural e suas aplicações biotecnológicas

Fátima Duarte | CEBAL/ICAAM |

15H15 – A DIVERSIDADE MORFOLÓGICA do CARDO no ALENTEJO

Carla Pinto-Cruz e Eliana Machado | ICAAM, U. Évora |

15H30 – A CONSERVAÇÃO da FLOR do CARDO

Patricia Lage | IPBeja |

15H35 – APTIDÃO TECNOLÓGICA do CARDO:

- Propriedades tecnológicas e diversidade da flor de cardo do Alentejo

Pedro Louro | INIAV |

- O exemplo para a produção de queijo DOP de Évora e Serpa

Cristina Pinheiro | ICAAM, U. Évora |

Nuno Alvarenga | INIAV |

João Dias | IPBeja |

16H30 – DISCUSSÃO**16H45 – PROVA de QUEIJOS PRODUZIDOS no ÂMBITO do PROJETO VALBIOTECCYNARA****INSCRIÇÕES**

Participação gratuita mediante inscrição

Telefone: 284549840 (CADES)

284314399 (CEBAL)

Formulário de Inscrição:

<https://goo.gl/forms/ZBmeWBd9xmlZhGc52>

ORGANIZAÇÃO

Co-financiamento:



serpa terra forte
município



IPBeja
INSTITUTO POLITÉCNICO
DE BEJA



UNIVERSIDADE
DE ÉVORA

