

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 Rollim, Escola Profissional de Alvito

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)

Convidados: 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 Urnal, Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal (ACPP)

Espaço showcooking CIMBAL (Pavilhão Institucional)

DIA 25 DE ABRIL

15H30

Conversas Picantes | "A perspetiva 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:

