

# 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:



IPBeja  
INSTITUTO POLITÉCNICO  
DE BEJA



UNIVERSIDADE  
DE ÉVORA



serpa terra forte  
município

