



A flor do cardo e a valorização do sector dos queijos

38ª OVIBEJA | 22 de abril 14h30

14h30 – **Sessão de abertura**

14h45 – **O cardo e os queijos de Portugal – o contributo do projeto iCheese**

Marlene Barros e Nuno Rosa (Universidade Católica)

15h00 – **Sessão de apresentação de resultados do projeto iCheese**

Moderadora: Fátima Duarte, CEBAL, MED, CHANGE

15h00 – **iCheese – Ensaio de Produção de Queijo de Castelo Branco**

Cristina Conceição (Universidade de Évora, MED, CHANGE)

Luís Pinto de Andrade (Instituto Politécnico de Castelo Branco)

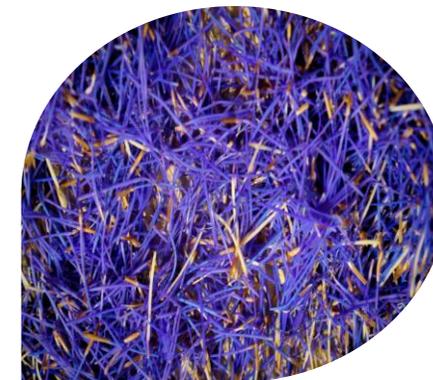
15h15 – **Ecótipos de cardo: resultados de ensaios de produção de queijo de Castelo Branco**

Mário Cristóvão (CATAA)

15h30 – **Importância da caracterização da flor do cardo como coagulante**

Nuno Alvarenga e Pedro Louro (INIAV)

15h450 – **Notas finais e encerramento**



BEJA | PORTUGAL
TODO O ALENTEJO DESTE MUNDO

38ª OVIBEJA
COMO ALIMENTAR O PLANETA
DE 21 A 25 DE ABRIL



Instituto Politécnico de Castelo Branco