

FEIRA DO QUEIJO SERPA DO ALENTEJO

PARQUE DE FEIRAS E EXPOSIÇÕES
www.cm-serpa.pt | facebook: Serpa Terra Forte

22, 23 e 24
fevereiro 2019



ACADEMIA DO QUEIJO PROGRAMA

Sexta-feira, 22 de fevereiro

16.00h-18.45h

SESSÃO TÉCNICA: QUEIJO DE CABRA – TRADIÇÃO E MODERNIDADE

Queijos de Cabra do Guadiana – Fernando Silvestre – Queijaria d’Aldeia e Queijaria Silvestre – Elsa Silvestre

Queijo de Cabra de Pasta Mole – Eduardo Grossi – Lacto Argudo (Espanha)

Queijo de Cabra Biológico – Miguel Valente – Herdade do Escrivão

> Moderador: Inocência Seita Coelho – INIAV, I.P.

OFICINA DE COZINHA – LIGAÇÕES IMPROVÁVEIS

Queijo de cabra cinzado, panado com amêndoas e salada de rúcula

Queijo de cabra curado, risoto e cogumelos

Queijo de cabra fresco em *cordón blue* de Perú e presunto

> Chef José Bengaló

Sábado, 23 de fevereiro

18.00h-20.00h

SESSÃO TÉCNICA: QUEIJO DOP - TRADIÇÃO E EXCELÊNCIA

O Queijo está na Moda - Apresentação de queijos do mundo pela Fromagerie Maître Renard – Queijaria Francesa - Pauline Treillard

Queijos à Prova - Clube do Consumidores de Queijos (prova e análise sensorial de Queijos DOP)

Carlos Bettencourt – DRAPAL, Cristina Pinheiro – UE, Maria João Carvalho – IPBeja, Pedro Louro e Inocência Seita Coelho – INIAV, I.P.

> Moderador: Nuno Alvarenga – INIAV, I.P.

OFICINA DE COZINHA – O QUEIJO PELO MUNDO

Queijo azul, molhos e preparações

Queijo Serpa DOP em molho de bifes e recheios

Queijo Serpa curado e sopa de espargos

> Chef José Bengaló

Domingo, 24 de fevereiro

11.00h-13.00h

SESSÃO TÉCNICA – APRESENTAÇÃO DE PROJETOS DE INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO NO SETOR DO QUEIJO

ValBiotecCynara – “Valorização Económica do Cardo (*Cynara cardunculus*): variabilidade natural e as suas aplicações biotecnológicas” – Fátima Duarte – CEBAL

CFD4CHEESE - Aplicação da Mecânica dos Fluidos Computacional na Otimização das Condições de Cura de Queijos Tradicionais – João Dias – IPBeja

SerpaFlora - Valorização da Flora Autóctone do Queijo Serpa – Teresa Santos – IPBeja

LACTIES: Inovação, Ecoeficiência e Segurança em PME's do Setor dos Laticínios - Teresa Macedo – IPBeja

> Moderador: Nuno Alvarenga – INIAV, I.P,

15.00h

ENTREGA DOS PRÉMIOS

5.º Concurso “Melhor Queijo da Feira do Queijo do Alentejo 2019”, com apresentação dos critérios de avaliação e resultados gerais

19.00h

OFICINA DE COZINHA – Sugestões do chef

Empadas de requeijão de Serpa e cogumelos

Tortilha de milho com borrego assado e molho de requeijão

> Chef José Bengaló

Em permanência:

Exposição “Cardo – Um recurso Endógeno”

(CEBAL – Centro de Biotecnologia Agrícola e Agroalimentar do Alentejo)

Sinopse

Exposição fotográfica que reúne as diferentes fases de desenvolvimento da planta *Cynara cardunculus*, vulgarmente conhecida por cardo.

O cardo, como recurso endógeno, encontra-se em todos os elementos fotográficos apresentados, desde o momento da germinação da planta até à floração, encerrando o ciclo anual de desenvolvimento quando as primeiras sementes voltam à terra, arrastadas pelos ventos de final de verão.

No âmbito do projeto “ValBiotecCynara – Valorização Económica do Cardo (*Cynara cardunculus*): variabilidade natural e as suas aplicações biotecnológicas”, as fotografias representam o olhar atento de investigadores, focados em pormenores fotogénicos e muito inspiradores para o trabalho que desenvolvem em prol da valorização económica deste recurso endógeno de elevado valor.

Organização:



Comissão Promotora:



Colaboração:



Patrocínio:



Apoio:

