

**Sexta-feira, 28 de fevereiro****14.00 h - 17.45 h SESSÃO TÉCNICA - APRESENTAÇÃO DO PROJETO “ICHEESE – CYNARA INNOVATION FOR BEST CHEESE”**

Inovação de processos, criação de produto e transferência, visando a valorização do sector dos Queijos que usam flor de cardo como coagulante, quer queijos tradicionais, quer o *design* de novos queijos. Com este projeto será garantida a produção de um coagulante padronizado e que cumpra os requisitos de qualidade e segurança alimentar.

**Comunicações:**

Apresentação do projeto Icheese – Paulo Barracosa, Instituto Politécnico de Viseu

- Cardo como uma espécie de exceção – Paulo Barracosa, Instituto Politécnico de Viseu
- Potencial tecnológico de extratos de flor de cardo: efeito do processamento da flor na atividade proteolítica e coagulante – Pedro Louro, Instituto Nacional de Investigação Agrária Veterinária, I.P.
- *Wrap up* / disseminação de conhecimento (plataforma digital) - Maria José Correia, Universidade Católica Portuguesa - Viseu

**16.00 h - 17.00 h OFICINA DE COZINHA – QUEIJOS, COMPOTAS E CHUTNEYS**

Montagem de um bolo de noiva em queijo, com os acompanhamentos de compotas e *chutneys*  
Chefe Maria Lopes

**Sábado, 29 de fevereiro****11.00 h - 12.00 h Emissão especial Casa do Cante (programa de rádio em direto)****15.00 h - 16.00 h OFICINA DE COZINHA – CONSERVAS, QUEIJOS E TEMPEROS**

Elaboração de conservas de queijos com os temperos do Alentejo e ervas aromáticas e apresentação de pequenos acepipes . Chefe Maria Lopes

**18.00 h - 20.00 h OFICINA TÉCNICA - A SUSTENTABILIDADE TERRITORIAL DA PRODUÇÃO DE LEITE**

A alimentação de ovelhas leiteiras depende do nível de produção e de composição do leite e deverá conciliar a utilização de suplementos alimentares com a ingestão de erva e a mobilização das reservas corporais das ovelhas. Neste sentido, a sessão técnica visa abordar a vantagem dos sistemas alimentares baseados no pastoreio, centrados no menor custo da matéria seca da pastagem, relacionado com a quantidade produzida e com o manejo de pastoreio adotado, que deverão promover o valor nutritivo e alimentar da mistura pratense.

**Comunicações**

- Nuno Alvarenga- Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.
- Carlos Carmona Belo - Investigador

**Domingo, 1 de março****11.00 h - 13.00 h SESSÃO TÉCNICA - A IMPORTÂNCIA DA FILEIRA DO QUEIJO NA VALORIZAÇÃO TERRITORIAL**

A fileira do Queijo é um recurso de elevado valor económico, associado à transformação do leite, nomeadamente na produção de queijos com certificação DOP. Produções artesanais de grande valor cultural ligadas ao património histórico e associadas aos valores paisagísticos e de biodiversidade, através da utilização das pastagens, em que a presença dos pastores personificam essa herança secular.

Neste sentido, estarão em debate questões relacionadas com o desenvolvimento do potencial deste recurso endógeno, através da dinamização de estratégias territoriais específicas.

**Comunicações:**

Apresentação do Centro Interpretativo do Queijo Serpa

- Paula Estorninho – Município de Serpa
- Luís Pereira - Ainda Arquitetura

Apresentação do projeto “ Portugal Cheese Trail”

- David Machado – Rota do Guadiana- Associação de Desenvolvimento Integrado
- Hugo Gomes – RUDE – Associação de Desenvolvimento Rural (entidade líder da parceria)

**15.00 h ENTREGA DOS PRÉMIOS**

6.º Concurso “Melhor Queijo da Feira do Queijo do Alentejo 2020”, com apresentação dos critérios de avaliação e resultados gerais

O Concurso, que se afirma como uma referência regional, pretende promover e estimular o desenvolvimento da indústria de laticínios, melhorar o conhecimento e posicionamento do produto junto do consumidor.

Em 2020 o concurso cumpre a sexta edição e, justificado pela capacidade empreendedora do setor, que contribui para o crescente surgimento de produtos diferenciados e de valor acrescentado, avalia uma nova categoria, “Inovação”, que visa premiar queijos, com apresentações distintas das tradicionais.

Estão também a concurso as categorias Queijo Serpa DOP, Queijo de ovelha cura prolongada, Queijo de ovelha cura normal, Queijo fresco de cabra, Queijo de cabra curado, Queijo de cabra curado atabafado e Requeijão.

**Comunicações:**

- Coordenador do Concurso - Nuno Alvarenga, Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária. I.P
- Apresentação da Categoria Serpa DOP - Maria João Carvalho – Escola Superior Agrária - Instituto Politécnico de Beja,
- Apresentação das restantes categorias - Maria da Luz - Full5ense

**18.00 h - 19.00 h OFICINA DE COZINHA - QUEIJOS E COZINHA MOLECULAR**

Preparação de caviar de vinagre balsâmico, caviar de frutos e esparguete de mel. Apresentação de pudim de queijo e *fingers foods* de queijos.

Chefe Maria Lopes

**Em permanência:****EXPOSIÇÃO DE PAINÉIS CIENTÍFICOS**

1. GO SerpaFlora – Valorização da flora autóctone do Queijo Serpa.
2. Characterization of Serpa Cheese microbiome by Next Generation Sequencing (NGS) as assurance of specificity.
3. GO Lacties – Inovação, Eco-eficiência e Segurança em PME’s do Setor dos Lactínios.
4. Integração de processos de membrana na valorização do soro de cabra.
5. Projeto CDF4CHEESE. Aplicação da mecânica dos fluidos computacional na otimização das condições de cura em queijos artesanais.
6. Influência das condições ambientais na cura de queijos de ovelha artesanal.



Comissão Promotora:



Colaboração:



Patrocínio:



Apoio:



[www.cm-serpa.pt](http://www.cm-serpa.pt)



A Academia do Queijo tem como objetivo reunir em Serpa, durante os três dias da Feira da Queijo do Alentejo, especialistas num espaço profissional, que conta com representantes do sector queijeiro, das associações de criadores de raças autóctones, de instituições de ensino, de investigação, do turismo, da gastronomia, da distribuição e consumidores. Neste espaço, através da realização de sessões técnicas, vão ser abordados temas atuais e passíveis de discussão e reflexão como a inovação, a sustentabilidade, o planeamento estratégico e o turismo em torno do Queijo.

No espaço "Academia do Queijo" decorrem também três oficinas de cozinha pelas mãos da chefe Maria Lopes, que irá partilhar conhecimentos, práticas culinárias e receitas onde o queijo é igualmente o protagonista.