

Contributos para a inovação agroalimentar

●●● A inovação no setor agroalimentar está em destaque no evento @GIR Pelo Território – Contributos Para a Inovação Agroalimentar, a decorrer hoje (sexta-feira) e amanhã, bem como a 23 de março, no âmbito da Festa do Queijo Serra da Estrela do Hospital.

O evento é organizado pelo Politécnico de Coimbra – IPC, em parceria com o Município de Oliveira do Hospital.

Pretende-se “reforçar a ligação com o território, com a realização de diferentes iniciativas destinada a diferentes públicos”, referem os organizadores.

Seminário realiza-se hoje na ESTGOH

O programa contempla, hoje, entre as 14H00 e as 18H00, na ESTGOH – Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Oliveira do Hospital, um seminário e mostra de produtos.



O programa integra, igualmente, um painel sobre a valorização de produtos endógenos e novas tecnologias no setor

São abordadas várias temáticas, entre elas, a “inovação no setor dos enchidos: projeto Beirlnov”, “farinha de castanha sem glúten”, “produção de manteiga e sorelho probióticos”, e “inovação no setor agroalimentar: importância e desafios”. É de participação gratuita, mas carece de inscrição.

Amanhã, no Palco Queijo Serra da Estrela, entre as 17H00 e as 19H00, decorre a “experiência de avaliação sensorial de Queijo Serra da Estrela DOP”. A iniciativa é aberta a toda a população e de participação gratuita.

Ainda no mesmo âmbito, dentro de duas semanas, a 23 de março,

das 14H00 às 18H00, na ANCOSE – Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela, decorre o workshop técnico de apresentação de resultados da “avaliação sensorial” referida.

O programa integra um painel sobre a valorização de produtos endógenos e novas tecnologias no setor.

programa (principais destaques)

SÁBADO DIA 11 DE MARÇO

- ▶ 11H00| Inauguração oficial do certame com a presença do Presidente da Assembleia da República, Augusto Santos Silva
- ▶ 14H00| Estátuas vivas
- ▶ 14H30| Encontro Ibérico de Confrarias Gastronómicas, recebidas pela Confraria do Queijo Serra da Estrela, seguido de desfile das confrarias
- ▶ 15H30| Showcooking para crianças por Cristina Preto
- ▶ 17H00| Divulgação do projeto vencedor de turismo “Form Wool to Yarn Festival” (Eptoliva)
- ▶ 18H00| Artesanato local ao vivo
- ▶ 21H00| Zé Fadoca atua no Palco Serra da Estrela (conclui dia de 30 atuações musicais em três palcos)

DOMINGO DIA 12 DE MARÇO

- ▶ 10H00| Abertura do 2.º dia da feira com fanfarra
- ▶ 10H30| Degustação de “queijo convidado”
- ▶ 11H00| Confeção de mega requeijão
- ▶ 14H00| Programa “Somos Portugal” da TVI e demonstração de cães de pastoreio
- ▶ 14H30| Desfile de ranchos folclóricos
- ▶ 15H00| Queijo Serra da Estrela com salicórnia, projeto pioneiro das Ciências da Vida da Univ. de Coimbra
- ▶ 15H00| Entrega de prémios do 70.º Concurso Regional de Ovinos
- ▶ 16H00| Showcooking com chef da CIM-RC – Região Europeia da Gastronomia
- ▶ 18H00| XXXI Capítulo da Confraria Queijo Serra da Estrela com homenagem a António Vaz Pato