

Symposium

Bolota: O futuro de um alimento com passado

Sexta **20 Março** 2015



Herdade do Freixo do Meio Montemor-o-Novo

i informações / inscrições: 266 877 136
freixodomeio@gmail.com

Organização:



Apoios:



CATÓLICA PORTO
BIOTECNOLOGIA



Symposium: **A Bolota**
O futuro de um alimento com passado.

Herdade do Freixo do Meio

Montemor-o-Novo

20 Março 2015 [10:00 – 18:00 horas]

Objectivo:

O primeiro symposium sobre a utilização da bolota na alimentação humana pretende divulgar o conhecimento e as práticas actuais em torno da valorização deste recurso essencial, pelo que serão apresentados resultados de uma investigação aplicada sobre as características nutricionais e funcionais da bolota, o potencial económico da fileira, os aspectos tecnológicos, bem como aspectos histórico-sociológicos.

Destinado a todos os interessados no desenvolvimento de uma fileira agro-industrial da bolota que contribua para uma adequada expansão do Agroecossistema do Montado no nosso país, espera-se que contribua também para promover o encontro de todos os operadores que no momento estão a processar ou investigar este alimento, em Portugal.

Realizado na Herdade do Freixo do Meio, onde será servido ao almoço um cozido de bolota, ao longo do dia, os participantes poderão degustar um grande número de produtos elaborados com bolota.

Programa:

10:00 h **Abertura do Symposium** por Hortênsia Menino,
Presidente da Câmara de Montemor-o-Novo

10:15 h **O consumo da bolota na história de Portugal.** Ana Fonseca,
Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Universidade de Évora

10:45 h **As características nutricionais e funcionais da bolota para consumo humano.**
Manuela Pintado, Escola Superior de Biotecnologia – Univ. Católica Portuguesa, Porto

11:15 h **Prevenindo a neuro-inflamação com ácido clorogénico.** João Relvas.
Instituto de Biologia Molecular e Celular, Universidade do Porto

11:30 h **Pausa para café de bolota**

12:00 h **A colheita, transformação e comércio de bolota na Herdade do Freixo do Meio.**
Alfredo Cunhal Sendim, Herdade do Freixo do Meio

12:15 h **O potencial económico da bolota em Portugal.** Miguel Sottomayor,
Universidade Católica Portuguesa, Porto

12:30 h **A utilização da indústria da castanha na fileira da bolota.** Letícia Pereira, Sortegel

12.45 h **Uma viagem ao interior da bolota.** Elvira Sales-Baptista e Isabel Ferraz de Oliveira,
Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Universidade de Évora

13:00 h **Almoço.** Cozido de bolota em potes de barro e lume de chão

14:30 h **Visita ao montado da Herdade do Freixo do Meio**

15:00 h **O renascer da bolota.** Pedro Mendes

15:20 h **A bolota na cozinha.** António Alexandre

15:40 h **A bolota na pastelaria.** Rui Coelho, Landroal

16:00 h **A bolota no turismo.** Luís Jordão. Experience.Nature

16:20 h **Apresentação e prova de produtos à base de bolota**

17:00 h **Mesa redonda** sobre o futuro da utilização da bolota para consumo humano em Portugal

Moderador: Manuel Casa Branca, Folha de Montemor

Alexandra Azevedo, Quercus; Filipe Verdasca, Terrius; João Palma, ISA; João Manuel Nabeiro, Delta; Teresa Pinto Correia, Instituto de Ciências Agrárias e Ambientais Mediterrânicas, Univ. de Évora

Inscrição: **25€** {inclui almoço}