

CICLO DE TERTÚLIAS

A BIOECONOMIA DO PINHAL-BRAVO

Saúde e sabores

Celebração do Dia da Floresta Autóctone

23 NOV.

14h30 - 17h

Centro Ciência Viva da Floresta, Proença-a-nova

Público-alvo Sociedade

Este ano, comemoramos o Dia da Floresta Autóctone com mais uma partilha de conhecimento sobre tudo o que o pinhal nos dá.

Que propriedades medicinais ou de bem-estar estão presentes na casca, nas agulhas ou na resina do pinheiro-bravo? Como podem os aromas e sabores do pinhal, enriquecer um prato regional e fazer parte da nossa alimentação?

Venha descobrir, nesta tertúlia em torno da Bioeconomia do pinhal-bravo, as oportunidades de inovação que exploram o potencial gastronómico e medicinal dos vários elementos (ou subprodutos) desta árvore autóctone, sendo já valorizados em óleos essenciais terapêuticos, produtos cosméticos ou medicamentos.

Programa

14h30
Boas-vindas

14h45
**Tertúlia “Saúde, aromas
e sabores do pinheiro-bravo”**

Moderação
Marília Moura, Centro PINUS

Oradores
Ana Paula Duarte, Investigadora
no Centro de Investigação em Ciências
da Saúde (CICS), UBI

Flávio Silva, Chef e Embaixador
das Aldeias do Xisto

Questões ou partilhas dos participantes
Momento sensorial e de degustação

17h00
Hora prevista de encerramento

Co-organização



Apoio



Participação gratuita
Necessária inscrição
(limite 30 pessoas).
Inscrição aqui.

