

VERSÃO PT/ EN

CONVITE

“UM DIA COM... Gaetano Pandino”

27 de fevereiro de 2026 | 11H00

O [CEBAL](#) irá organizar no próximo dia **27 de fevereiro**, pelas **11H00**, uma sessão na língua inglesa da iniciativa **“UM DIA COM...”**, em formato de webinar através da plataforma Zoom, tendo como convidado **Gaetano Pandino**, professor do Departamento de Agricultura, Alimentação e Meio Ambiente (Di3A) da Universidade de Catania , que irá apresentar a palestra intitulada:

“Alcachofra e cardo como culturas multifuncionais: perspectivas agronómicas, nutricionais e industriais”

Inscreva-se e receba o link de acesso à sessão no seu email!

[Inscrição “Um Dia Com...”](#) 

Resumo da palestra

Esta sessão terá como objetivo fornecer uma visão abrangente da alcachofra e do cardo, duas culturas multifuncionais tradicionalmente cultivadas na região mediterrânica e cada vez mais adotadas em todo o mundo. A revisão aborda o seu enquadramento histórico, características botânicas, requisitos ambientais, difusão geográfica e relevância económica, com especial ênfase às suas diversas aplicações alimentares e não alimentares.

A alcachofra é amplamente valorizada para consumo humano devido à sua qualidade sensorial e propriedades promotoras de saúde, apresentando também um forte potencial para utilizações não convencionais, incluindo a extração de compostos bioativos e fins ornamentais. Foram ainda exploradas aplicações adicionais, como a utilização de fibras para o reforço de materiais compósitos.

O cardo é utilizado principalmente como substituto do coalho vegetal na produção de queijo e como cultura energética. A sua biomassa apresenta um elevado poder calorífico, embora se caracterize por um elevado teor de cinzas e sais alcalinos. Apesar dos resultados promissores para a produção de energia verde, os estudos em grande escala continuam a ser limitados. Além disso, o óleo de sementes de cardo revela potencial tanto para uso alimentar como para a produção de biodiesel.

Em termos gerais, a natureza multipropósito destas culturas representa um fator-chave para a sua futura expansão para além das zonas de cultivo tradicionais.

Nota biográfica

Dr. **Gaetano Pandino** é professor no Departamento de Agricultura, Alimentação e Meio Ambiente (Di3A) da Universidade de Catania, e centra as suas investigações em culturas mediterrânicas, incluindo respostas de rendimento e nutricionais a condições ambientais, efeitos da gestão das culturas na qualidade, compostos bioativos em alcachofra e cardo, utilizações alternativas de *Cynara cardunculus*, impactos da agricultura biológica, e fatores pré e pós-colheita que afetam a qualidade das culturas. É autor de mais de 100 publicações científicas revistas por pares.

VERSÃO EN

INVITATION

“ONE DAY WITH... Gaetano Pandino”

27th February 2026 | 11H00 AM

CEBAL will organize, on the 27th of February at 11h00 AM, an English-language session of the **"UM DIA COM..."** initiative, in webinar format via the Zoom platform, featuring guest speaker **Gaetano Pandino**, professor at the Department of Agriculture, Food and Environment (Di3A) of the University of Catania, who will present a lecture entitled:

***“Globe Artichoke and Cardoon as Multifunctional Crops:
Agronomic, Nutritional, and Industrial Perspectives”***

Register and receive the access link to the session in your email!

[Registration “Um Dia Com...”](#)



Abstract

This lecture provides a comprehensive overview of globe artichoke and cardoon, two multifunctional crops traditionally cultivated in the Mediterranean region and increasingly adopted worldwide. The review covers their historical background, botanical characteristics, environmental requirements, geographic diffusion, and economic relevance. Particular emphasis is placed on their diverse food and non-food applications. Globe artichoke is widely valued for human consumption due to its sensory quality and health-promoting properties, and it also shows

strong potential for non-conventional uses, including the extraction of bioactive compounds and ornamental purposes. Additional applications, such as the use of fibers for composite material reinforcement, have been explored. Cardoon is mainly used as a vegetable rennet substitute in cheese production and as an energy crop. Its biomass exhibits a high heating value, although it is characterized by elevated ash and alkali salt contents. Despite promising results for green energy production, large-scale studies remain limited. Moreover, cardoon seed oil shows potential for both food use and biodiesel production. Overall, the multipurpose nature of these crops represents a key factor for their future expansion beyond traditional growing areas.

Biographical note

Dr. **Gaetano Pandino's** research focuses on Mediterranean crops, including yield and nutritional responses to environmental conditions, crop management effects on quality, bioactive compounds in globe artichoke and cardoon, alternative uses of *Cynara cardunculus*, organic farming impacts, and pre- and post-harvest factors affecting crop quality. He has authored over 100 peer-reviewed scientific publications.