

# Sistema de avaliação desenvolvido por pesquisadores mineiros será utilizado em Concurso Internacional de Queijo

Qua 05 abril

Um sistema de avaliação de queijos desenvolvido por pesquisadores de Minas Gerais vai permitir que o país realize, em agosto, durante a ExpoQueijo Brasil 2023 - Araxá International Cheese Awards, o primeiro concurso internacional de queijo genuinamente brasileiro. A metodologia foi desenvolvida pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig ILCT), vinculado à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

Segundo o chefe-geral do instituto, Sebastião Tavares de Rezende, o sistema permitirá ao corpo de jurados dar notas a atributos sensoriais dos queijos inscritos no concurso. “Serão avaliados o aspecto global, cor, textura, odor, aroma, consistência e sabor. Para cada quesito há um peso, o que nos permitirá chegar a uma nota final. As premiações consistem em primeiro colocado (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze), classificados por categoria, sendo ainda premiado um queijo com a honraria máxima (Super Ouro)”, explica.

A partir deste ano, o Instituto de Laticínios Cândido Tostes assume a curadoria do Concurso Internacional da ExpoQueijo Brasil, antes realizada por uma organização com sede na Itália. Além do sistema de avaliação a ser usado por mais de 200 jurados, a equipe do instituto elaborou o regulamento, um glossário de terminologias e desenvolveu o método de inscrição dos queijos.

“O concurso contemplará em torno de 50 categorias de queijos de leite de vaca, cabra, ovelha, búfala, bem como a mistura de espécies. Serão avaliados queijos fabricados no Brasil e de diversos países”, destaca Sebastião.

Para o secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, a realização de um concurso internacional do queijo genuinamente brasileiro, com metodologia desenvolvida em Minas Gerais, é um marco para o setor e para a ExpoQueijo Brasil, o principal evento do segmento no país.

“Acreditamos que esse é um grande ganho para o evento, porque o instituto conta com mais de 85 anos de tradição e experiência no setor de laticínios, contribuindo decisivamente para o contínuo crescimento da cadeia queijeira e caminhando lado a lado com os produtores”, ressalta Thales.

## Lançamento

O lançamento da terceira edição da ExpoQueijo Brasil 2023 – Araxá International Cheese Awards foi realizado nessa quarta-feira (5/4), em Belo Horizonte. O evento será entre os dias 24 e 27/8, no Grande Hotel e Termas Araxá, em Araxá, na região do Alto Paranaíba, e promete muitas novidades.

“Mais que um evento, a ExpoQueijo é um movimento de valorização do queijo artesanal. Nesta terceira edição, fortalecemos o trabalho junto a embaixadas e consulados no

Brasil e no exterior, o que vai atrair novos países concorrentes. Os estados brasileiros também terão participação ampliada”, afirma Maricell Hussein, organizadora e idealizadora do evento.

*Danielle Moura / Seapa*

Neste ano, a ExpoQueijo Brasil vai envolver 2 mil produtores e impactar cerca de 300 mil pessoas. Além do Concurso Internacional, uma Feira Internacional de Negócios, com cem estandes, valoriza o consumo de produtos da agricultura familiar.

O Fórum Internacional de Produtos da Agricultura Familiar desenvolve uma agenda de palestras, conferências e mesas de debate sobre inovações, métodos e práticas para melhorar a qualidade e agregar valor comercial ao queijo artesanal regularizado.

A vila gastronômica e cultural promove uma experiência sensorial na degustação de queijos artesanais harmonizados com outras iguarias da culinária regional. Uma celebração dos sabores e da cultura, com música ao vivo, mostras e exposições.

“Os desafios agora são ainda maiores. A cadeia do queijo quer avançar a passos mais ousados e ambiciosos. É preciso abrir novos mercados, aproveitar o bom momento do queijo brasileiro e explorar todo o seu potencial de produção - econômico, histórico e cultural”, diz Maricell.

## Consolidação

A ExpoQueijo Brasil 2023 – Araxá International Cheese Awards consolida Minas Gerais internacionalmente como palco das discussões sobre o queijo. Atualmente, existem cerca de 30 mil produtores de queijos no estado, sendo que 9 mil produzem o Queijo Minas Artesanal (QMA).

Segundo estimativas da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a iguaria tem produção de 32 mil toneladas anuais, somadas as produções

das 15 regiões reconhecidas como produtoras de QMA e de Queijo Artesanal de Minas (QAM) e de localidades não caracterizadas.

Ao todo, 133 queijarias estão registradas no [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), 109 delas com o Selo Arte, que permite a comercialização dos produtos em todo o território nacional.

“O queijo artesanal mineiro cumpre um importante papel social, histórico e cultural em Minas. Por isso, a Seapa valoriza o trabalho dos produtores e estimula a produção e a abertura de novos mercados consumidores. A ExpoQueijo Brasil 2023 - Araxá International Cheese Awards reúne todos esses propósitos em um grande evento, promovendo, premiando e divulgando os queijos artesanais de Minas Gerais para o mundo todo”, reforça o secretário de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes.

## **ExpoQueijo Brasil**

Principal evento do segmento no país, a ExpoQueijo Brasil 2023 – Araxá International Cheese Awards tem reconhecimento e participação dos principais países produtores, atraindo a atenção da comunidade internacional, de especialistas e da imprensa. O encontro conta com uma grande estrutura montada no pátio principal e nos luxuosos salões do Grande Hotel e Termas de Araxá, patrimônio cultural e histórico de Minas Gerais.

Neste ano, a ExpoQueijo será realizada entre os dias 24 e 27/8 com impacto nas áreas de turismo, varejo, agropecuária, logística, indústria alimentícia e de suprimentos e relações internacionais.

O evento é realizado pela Bonare Eventos, em parceria com associações de produtores de queijos, com a correalização do Governo de Minas, por meio da Seapa e de suas vinculadas, a Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater-MG), a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), e do Governo Federal, por meio do Ministério da Agricultura e Pecuária. Também são apoiadores o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg), o Sistema Ocemg e a Prefeitura de Araxá.

## **Serviço**

### **ExpoQueijo Brasil 2023 - Araxá International Cheese Awards**

**Data:** 24 a 27/8/2023

**Local:** Tauá Grande Hotel e Termas de Araxá. Rua Águas do Araxá, sem número - bairro Barreiro, Araxá (MG)

**Mais informações:** [www.expoqueijobrasil.com.br](http://www.expoqueijobrasil.com.br)