

# Minas será sede de concurso internacional de queijos

Seg 20 setembro

Minas Gerais vai sediar, em 5/11, concurso internacional de queijos. O evento integra a programação da ExpoQueijo Brasil – International Cheese, que será realizada em Araxá, na região do Triângulo.

A expectativa é a de que mais de 800 queijos de 14 países produtores sejam julgados por especialistas nacionais e internacionais, que vão apontar qual região produz os melhores queijos do mundo.

“O concurso colabora para melhorar as características sensoriais e premia, em cada categoria, o concorrente que apresentar os melhores resultados em função dos vários atributos avaliados por especialistas de reconhecimento internacional”, afirma Maricell Hussein, organizadora do evento.

As inscrições para o concurso, que tem o apoio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), já estão abertas e podem ser feitas até o dia 10/10 pela internet. O produtor interessado deve acessar o site do evento ([www.expoqueijobrasil.com.br](http://www.expoqueijobrasil.com.br)) e preencher a ficha de inscrição com os detalhes do produto.

“O formulário é altamente intuitivo e, por meio das informações repassadas, o próprio site já vai inserir o queijo na categoria adequada”, explica Élvio Rocha, organizador do concurso.

As categorias variam de acordo com a matriz leiteira (vaca, búfala, cabra e ovelha) e as tecnologias queijeiras. Independente do tipo de queijo, a taxa de inscrição é R\$ 50 e permite que o produtor inscreva seus produtos em até três categorias. Há descontos para quem antecipar a inscrição.

A participação no concurso só é aceita caso o produtor esteja em dia com registros dos Serviços de Inspeção Municipal (SIM), Estadual (SIE), Federal (SIF), e também o Sisbi (equivalência) ou Selo Arte, para produtos artesanais. Os queijos provenientes dos outros países seguirão as normas determinadas pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para entrarem em território brasileiro. As regras para envio também podem ser encontradas no site.

## Julgamento

A curadoria do concurso será realizada pela Organização Nacional de Provedores de Queijo (Onaf), com sede na Itália. A Onaf é reconhecida internacionalmente pela formação de provedores por meio de um método codificado e é referência mundial no trabalho de valorização dos queijos e preservação do sabor.

“Cada equipe de julgamento terá três membros e contará com, ao menos, um jurado técnico. Todos passarão por um treinamento ministrado pela Onaf, com três etapas. Este treinamento tem o objetivo de atualizar e treinar todos os envolvidos”, ressalta Rocha.

## **ExpoQueijo Brasil**

A ExpoQueijo Brasil 2021 - International Cheese será realizada de 4 a 7/11. A organização promete uma edição cheia de novidades.

O evento, realizado no Tauá Grande Hotel e Termas de Araxá, terá 200 estandes para exposição de produtos e patrocinadores, praça de alimentação com espaço para restaurantes e food trucks, espaço kids, área para apresentações culturais e espaço para oficinas e treinamentos.

Uma estrutura para receber com conforto os 50 mil visitantes esperados, além de expositores nacionais e internacionais e toda a cadeia produtiva do queijo.

No interior do hotel também serão disponibilizadas salas para cursos e palestras, área para imprensa especializada, salões para realização do Concurso Internacional do Queijo e jantar de premiação para produtores, autoridades convidadas e compradores de queijo.

O [Governo de Minas](#) é apoiador do evento, por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa). Também são parceiros o Sebrae-MG, o Sistema Faemg (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais), [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), Aqmara e Prefeitura de Araxá.

## **O queijo de Minas**

Um dos produtos agropecuários mais característicos do estado, seja pelo seu valor econômico, social, alimentar, histórico, cultural e tradicional, o queijo gera renda e ocupação para cerca de 30 mil famílias de todas as regiões do estado. Juntas, elas produzem aproximadamente 85 mil toneladas do produto ao ano.

A importância na representação da tradição e da cultura de Minas Gerais é tão significativa que o queijo teve o modo de produção reconhecido como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e pelo [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico do Estado de Minas Gerais \(Iepha\)](#).

Atualmente, o estado tem oito regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal (QMA), principal variedade produzida. São elas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

## **Serviço**

### **Concurso Internacional ExpoQueijo Brasil 2021**

**Data:** 5/11/2021 (quinta-feira)

**Local:** Araxá - Minas Gerais

**Inscrições:** até dia 10/10 no site [www.expoqueijobrasil.com.br](http://www.expoqueijobrasil.com.br)