

# Começa nesta quinta-feira a ExpoQueijo Brasil 2022, em Araxá

Qua 01 junho

A [ExpoQueijo Brasil 2022 - International Cheese Awards](#) tem início nesta quinta-feira (2/6), no Tauá Grande Hotel e Termas de Araxá, na região do Alto Paranaíba, e vai até o domingo (5/6). Neste ano, o concurso internacional de queijo artesanal tem 894 produtos inscritos, de 255 produtores. Do total, são 546 mineiros, 198 de outros estados e 150 estrangeiros, com concorrentes da Itália, Peru, Vietnã, Chile, Bolívia, Portugal e da Argentina.

Para o diretor de Agroindústria e Cooperativismo da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Ranier Chaves Figueiredo, a disputa promete ser acirrada. "Tivemos um recorde de inscrições. De fato, conheceremos os melhores queijos artesanais do mundo. Será emocionante", avalia.

A realização da ExpoQueijo é da Bonare Eventos, em parceria com associações de produtores de queijos, e 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 \(IMA\)](#). Também são apoiadores o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae) e a Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg). O Estado de Minas Gerais colaborou ainda com o patrocínio de R\$ 300 mil, via Lei de Incentivo à Cultura.

## Concurso

A curadoria do Concurso Internacional do Queijo é da Organização Nacional de Provedores de Queijo (Onaf), única instituição italiana que forma provedores desses produtos com método codificado. Por sua vez, o júri é composto por especialistas brasileiros e do exterior.

O resultado da disputa, nas diversas categorias, será anunciado no sábado (4/6). Em 2021, Minas Gerais conquistou 66 medalhas, sendo 22 de ouro, 19 de prata e 25 de bronze. Em segundo lugar, no ranking de condecorações nacionais, ficou São Paulo, somando 22 prêmios. Já o vencedor do super ouro foi da Itália.

## Feira

A organização se prepara para receber cerca de 50 mil pessoas, entre produtores, mestres queijeiros, demais profissionais da cadeia do queijo e do agronegócio, jornalistas e visitantes leigos. A estrutura contará ainda com Feira Internacional e Vila Gastronômica, onde 66 expositores estarão presentes, de quinta-feira (2/6) a sábado (4/6), das 14h à meia-noite, e domingo (5/6), das 10h às 18h.

No estande do Sistema Agricultura, servidores da Emater-MG, da Epamig e do IMA oferecerão um

plantão técnico a queijeiros. A diretora técnica do IMA, Cristiane Santos, ressalta o trabalho que será desenvolvido no local. "O produtor poderá tirar diretamente conosco as suas principais dúvidas sobre a regularização dos seus produtos e do seu estabelecimento", diz.

Os produtores interessados em regularizar suas queijarias também poderão preencher um requerimento para o registro. O documento é um dos primeiros passos para o processo e, a partir dele, são agendadas as visitas de verificação das condições dos estabelecimentos.

Para o preenchimento do formulário, é necessário que o requerente tenha em mãos informações básicas da propriedade e da exploração, o cartão de produtor, o cartão do IMA, além da documentação pessoal.

No espaço, o público ainda poderá conferir um Museu do Queijo, produzido pela Emater-MG. A engenheira de alimentos da equipe de queijos artesanais da empresa, Fernanda Quadros, adianta um pouco do que estará exposto. "Estamos preparando um memorial para expor peças antigas ligadas à produção de queijo. São peças que preservam a memória dessa tradição mineira", conta.

Já o pesquisador da Epamig e coordenador do programa de pesquisa em Leite e Derivados, Junio de Paula, destaca a participação da empresa. "Contribuiremos ao estande com degustação de queijos, distribuição de cartilhas e outras publicações", afirma.

## **Capacitações**

O evento conta uma programação técnica do Sistema Agricultura e parceiros, voltada para produtores, lojistas e demais profissionais da área, no intuito de valorizar a produção artesanal de queijos.

"Nosso objetivo é propiciar atualizações e discussões sobre o mercado queijeiro, para que o produtor tenha acesso a novos conhecimentos e possa aperfeiçoar o seu trabalho", explica a assessora técnica de Cooperativismo e Agroindústria da Seapa, Sandra Santos.

Para isso, serão realizadas atividades teóricas e práticas. Na quinta (2/6) e na sexta-feira (3/6), das 18h às 19h, ocorre a oficina com o tema "Como lucrar e crescer na produção de queijos", oferecida pelo Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar Minas).

O V Seminário de Queijos Artesanais acontece na sexta-feira (3/6), das 8h às 12h, e debate a caracterização das regiões produtoras, pesquisa e regulamentação. No sábado (4/6), das 8h às 12h, a mesa redonda "Comercialização: Quais as tendências de mercado para os Queijos Artesanais?" será ofertada pelo Ministério da Agricultura.

Também no sábado, das 10h às 12h, o Senar realiza uma degustação comentada. E, durante a tarde, das 15h30 às 17h30, a instituição promove uma capacitação sobre os principais defeitos em queijos artesanais.

A programação é gratuita. Interessados devem se inscrever [neste link](#).

## **Queijo artesanal em Araxá e em Minas**

Araxá é parte de uma das dez regiões caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal (QMA) no estado. Segundo a Emater-MG, a atividade envolve cerca de 300 produtores na microrregião e resulta em um volume aproximado de 3,6 mil toneladas de produto por ano.

As demais regiões caracterizadas como produtoras de QMA são: Canastra, Campos das Vertentes, Cerrado, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro, Triângulo Mineiro, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça.

Minas possui ainda mais cinco regiões produtoras de outros tipos de queijos artesanais. São elas: Vale do Jequitinhonha, Vale do Suaçuí, Alagoa, Serra Geral do Norte de Minas e Mantiqueira de Minas.

Conforme dados do IMA, há 113 queijarias registradas no estado e 99 delas possuem o Selo Arte, que permite a comercialização em todo o território nacional. Já a microrregião de Araxá possui 12 queijarias e um entreposto regularizados, além de dez produtos reconhecidos com o Selo Arte.

Segundo a estimativa da Emater-MG, Minas soma cerca de 30 mil produtores, com uma produção global de queijos artesanais em torno de 85 mil toneladas por ano.

## **Serviço**

### **ExpoQueijo Brasil 2022 - International Cheese Awards**

**Data:** 2/6 a 5/6/2022

**Horário:** 2/6 a 4/6 (quinta-feira a sábado), das 14h à meia-noite, e 5/6 (domingo), das 10h às 18h

**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)