

Estão abertas as inscrições para o Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo

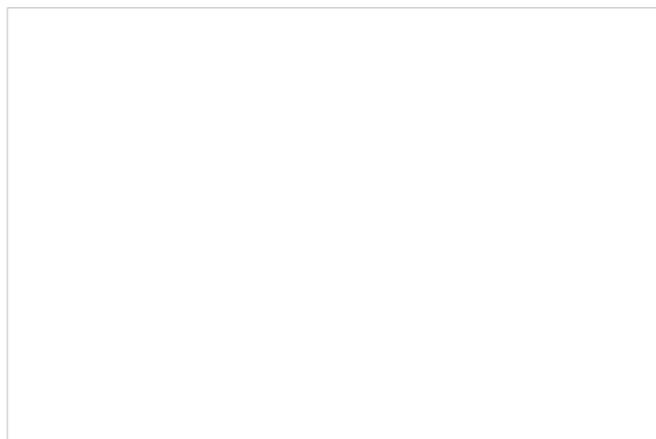
Ter 11 julho

As inscrições para a Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards, o principal concurso internacional de queijos artesanais do país, estão abertas até o dia 28/7. O evento ocorrerá entre 24 e 27/8, no Grande Hotel e Termas de Araxá, na região do Alto Paranaíba. Nesta edição, a expectativa da organização é de que mais de mil queijos de várias partes do mundo disputem medalhas nas diversas categorias e o título de grande campeão do Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo.

Segundo o secretário de [Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais](#), Thales Fernandes, a competição é uma chance de ouro para que os produtos se destaquem no mercado. “Nas últimas edições, tivemos exemplos muito positivos de produtores que foram premiados e precisaram aumentar a sua produção e o valor do seu queijo. Além disso, observamos, até mesmo no exterior, a marca do concurso estampada nos rótulos de vencedores”, afirma.

Para participar, os produtores devem ter registro sanitário oficial do queijo pelas autoridades sanitárias do país de origem. Informações estão disponíveis [neste site](#), na aba “Concurso”. É necessário realizar um cadastro e pagar a taxa de R\$ 80 para se inscrever. O valor permite a participação de até três queijos, mas é possível adicionar um novo produto por R\$ 30.

Após a inscrição e o pagamento da taxa, o candidato precisa acessar o sistema e, na página “Produtos Cadastrados”, selecionar o queijo para imprimir a sua ficha. Essa ficha de inscrição impressa deve ser enviada junto com a amostra do produto para a avaliação dos jurados.



Expoqueijo / Divulgação

Entrega dos queijos

Os concorrentes têm três opções para o envio das amostras (prova e contraprova): endereçamento postal, por transportadora especializada ou entrega em mãos à comissão organizadora. Foram também estabelecidos pontos de coleta em cidades brasileiras e italianas. A lista desses endereços está no site

oficial do evento.

A embalagem das amostras é item fundamental para a preservação de sua integridade durante o transporte. Recomenda-se que os queijos sejam embalados e acondicionados em recipientes adequados, capazes de protegê-los de danos. A organização sugere que sejam utilizados dois

sacos plásticos transparentes, com a ficha de identificação posicionada entre eles. A medida evita extravios e impede que a umidade afete a impressão.

O prazo para a chegada dos queijos por endereçamento postal é até às 11h do dia 19/8. Já a entrega em mãos para a comissão organizadora deverá ocorrer no dia 24/8, no local do evento, das 9h às 14h. Não serão aceitos queijos entregues após esse horário.

Curadoria

A novidade da competição em 2023 é a curadoria do [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), vinculada à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa). É o primeiro concurso internacional com uma metodologia genuinamente brasileira, desenvolvida pela instituição.

O chefe-geral do instituto, Sebastião Tavares de Rezende, explica como o sistema permitirá ao corpo de jurados analisar os atributos sensoriais das amostras. “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)”, relata.

Além do sistema de avaliação, as equipes do instituto elaboraram o regulamento, um glossário de terminologias e o método de inscrição dos produtos. “O concurso contempla cerca de 50 categorias de queijos de leite de vaca, cabra, ovelha, búfala, bem como a mistura de espécies”, diz Sebastião.

Mais de 200 jurados irão analisar as amostras para definir os vencedores. “O júri é altamente qualificado, técnico, e passa por um treinamento específico do ILCT. Ser premiado em uma disputa como esta demonstra uma diferenciação do seu produto em relação aos demais”, ressalta o secretário Thales Fernandes.

Realizadores

A Expoqueijo Brasil - International Cheese Awards é realizada pela Bonare Eventos, em parceria com o [Governo de Minas](#), por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e suas vinculadas, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT Epamig) e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Também são parceiros na realização do evento a Superintendência Federal de Agricultura de Minas Gerais do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), 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, a prefeitura de Araxá, associações de produtores de queijos e instituições de fomento do agronegócio.

Serviço

Expoqueijo Brasil - International Cheese Awards

Data: 24 a 27/08/2023

Local: Grande Hotel e Termas de Araxá

Mais informações: www.expoqueijobrasil.com.br