

ExpoQueijo Brasil 2023, em Araxá, bate recorde de inscritos

Seg 14 agosto

A terceira edição da [ExpoQueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards](#) encerrou as inscrições com recorde. Neste ano, 410 produtores de queijos artesanais estão concorrendo a medalhas em aproximadamente 50 categorias e ao título de grande campeão. O concurso será entre os dias 24 e 27/8 em Araxá, no Alto Paranaíba.

Cerca de 1,3 mil produtos de dez países (Brasil, Bolívia, Itália, Suíça, Canadá, México, Uruguai, Peru, Argentina e Nigéria) participarão da competição genuinamente brasileira, com metodologia de avaliação desenvolvida pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

A disputa é realizada pela Bonare Eventos, com o apoio do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#) e suas vinculadas ([Emater-MG](#), Epamig e [Instituto Mineiro de Agropecuária](#)), entre outros parceiros. Para o secretário Thales Fernandes, o sucesso no número de inscritos é resultado da visibilidade alcançada pelos vencedores nos últimos anos da Expoqueijo.

“É um concurso com nível de competitividade alto, com um corpo de jurados altamente qualificado. Nas edições passadas, tivemos vários exemplos de produtores premiados que agregaram valor aos seus produtos e precisaram aumentar a sua produção com o crescimento da demanda. Até mesmo em outros países, a gente observa queijos ganhadores com a marca da Expoqueijo estampada em seus rótulos”, afirma Thales.

As categorias abrangem queijos de leite de vaca, cabra, ovelha, búfala e da mistura de espécies. Somadas prova e contraprova, o evento irá julgar mais de duas toneladas de queijos artesanais regularizados por órgãos oficiais de inspeção.

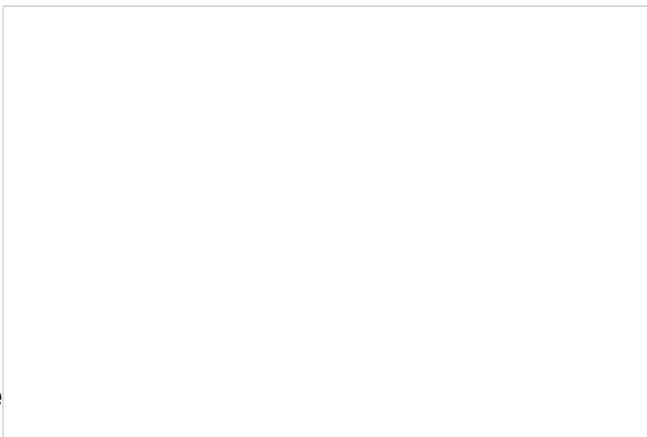
Curadoria

A partir de 2023, o Instituto de Laticínios Cândido Tostes assume a curadoria da disputa. O método criado pelo órgão faz com que este seja o primeiro concurso internacional de queijo efetivamente brasileiro. Mais de 200 especialistas serão treinados pelo ILCT para avaliar os atributos sensoriais das amostras, como aspecto global, cor, textura, odor, aroma, consistência e sabor. Para cada quesito há um peso, o que permitirá chegar a uma nota final.

As premiações consistem em primeiro colocado (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze), classificados por categoria, e a honraria máxima (Super Ouro).

Entrega dos Queijos

Os queijos concorrentes podem ser enviados via endereçamento postal, transportadora ou entregues em mãos à comissão organizadora. Há pontos de coleta em cidades brasileiras e na Itália. A relação completa dos endereços está disponível no site oficial do evento.



ExpoQueijo / Divulgação

“É importante ressaltar que as amostras devem ser encaminhadas devidamente embaladas e acondicionadas em recipientes que protejam sua integridade. Sugerimos que, além da embalagem, sejam colocados dois sacos plásticos transparentes e a ficha de inscrição dentro da segunda embalagem, evitando o extravio e umidade”, orienta a organizadora do evento, Maricell Hussein.

Os queijos enviados por endereçamento postal devem chegar ao destino até 19/8, às 11h. Já a entrega dos queijos em mãos para a comissão organizadora ocorrerá em 24/8, no local do evento, das 9h às 14h. Não serão recebidas amostras após esse horário.

Outras atrações

A programação da ExpoQueijo Brasil 2023 soma uma Feira Internacional de Negócios, com cem estandes que valorizam o consumo das produções de agricultores familiares. O Fórum Internacional de Produtos da Agricultura Familiar também apresenta uma agenda de palestras, conferências e mesas de debate sobre inovações, métodos e práticas para melhorar a qualidade e agregar valor ao queijo artesanal regularizado, entre outros alimentos da gastronomia rural.

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

ExpoQueijo Brasil

Considerado o principal evento do segmento no país, a ExpoQueijo Brasil 2023 – Araxá International Cheese Awards tem o reconhecimento e a participação de diversos países produtores e atrai a atenção da comunidade internacional, de especialistas e da imprensa. O encontro possui estrutura montada no Grande Hotel e Termas de Araxá, patrimônio cultural e histórico de Minas Gerais.

Além do apoio do Governo de Minas, o evento conta com patrocínio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio da Superintendência Federal de Agricultura MG, do Sistema Ocemg, da Faemg Senar, do Italian Trade Agency (ITA), do Sicoob Crediara e da McCain. São parceiros a Prefeitura de Araxá, a Aqmara e a Amiqueijo.