

ExpoQueijo bate recorde em edição com mais de 1,3 mil queijos e 410 produtores em Araxá

Sex 25 agosto

O governador Romeu Zema participou, nesta sexta-feira (25/8), da ExpoQueijo Brasil 2023, realizada em Araxá, no Triângulo Mineiro. Neste ano, o evento bateu recorde de inscrições, com 410 produtores expondo seus produtos e 1,3 mil queijos, de nove países, participando da competição que vai premiar o melhor produto com o título de “Super Ouro”.

Além do concurso internacional, o evento também conta com uma Feira Internacional de Negócios, com cem estandes expondo produtos da agricultura familiar. Há, também, palestras, conferências e mesas de debate sobre inovações, métodos e práticas para melhorar a qualidade e agregar valor comercial ao queijo artesanal regularizado, entre outros produtos da gastronomia rural.

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.

O governador passou por toda a área da feira, além de acompanhar o concurso de queijos e conversar com produtores. Ele elogiou o evento e ressaltou que vai ao encontro das políticas de valorização dos produtos mineiros promovida pelo [Governo de Minas](#). “Credibilidade e confiança se conquista com o tempo. E é isso que estamos fazendo com o queijo mineiro, principalmente com a realização deste evento. Mostrando que é uma exposição séria, uma feira da qual vale a pena o produtor fazer parte, mostrar o seu produto e participar do concurso que vai trazer reconhecimento deste que, hoje, já se transformou no maior evento de queijos da América Latina”, disse.

“E nós queremos que esse evento cresça ainda mais e sirva como uma janela para o Brasil se tornar uma grande referência na produção de queijos. Hoje, quem experimenta os queijos de outros países, percebe que nós não ficamos devendo nada para produtos da Europa ou de qualquer outro lugar. Então, queremos e temos condição de ter os melhores queijos. Este é um trabalho da minha gestão: valorizar aquilo que Minas produz, fazendo com que o produtor seja bem remunerado, invista mais, gere mais empregos e leve o nome de Minas e do Brasil para o mundo”, acrescentou.

ExpoQueijo 2023

A feira tem reconhecimento e participação dos principais países produtores, atraindo a atenção da comunidade internacional, de especialistas e da imprensa. O encontro conta, ainda, com uma grande estrutura montada no pátio principal e nos salões do Grande Hotel e Termas de Araxá, patrimônio cultural e histórico de Minas Gerais.

Neste ano, a ExpoQueijo segue com programação até domingo (27/8), com impacto nas áreas de

turismo, varejo, agropecuária, logística, indústria alimentícia e de suprimentos, além de relações internacionais.

O Governo de Minas é parceiro do evento e participa por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), e da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

“A ExpoQueijo consagra o trabalho realizado pela Secretaria de Agricultura e seus parceiros para simplificar a vida dos produtores de queijo. Hoje, vivemos uma realidade diferente em Minas, com a descentralização dos serviços de inspeção, que agora podem ser realizados pelos municípios, o que permite aos pequenos produtores registrar seus produtos com mais facilidade. São ações para agregar valor à cadeia produtiva, gerar emprego e renda, assegurar a sucessão no campo e dar dignidade às famílias mineiras”, afirmou o secretário de Agricultura, Thales Fernandes.

Oportunidade

Para os produtores, a feira é uma oportunidade de ter seus produtos reconhecidos, qualificados e expostos para todo o mundo no principal evento do segmento no país. O produtor Alexandre Honorato, da Fazenda Só Nata, de Araxá, é um dos contemplados pelo concurso. Ele conquistou o prêmio de ouro, em 2022, com o Queijo Minas Artesanal de sua propriedade. No ano anterior, havia recebido a prata.

“É muito prazeroso participar e conquistar medalhas. Isso prova que a gente está no caminho certo, tem um produto que agrada às pessoas e, com certeza, agrega valor ao queijo, pois aparecem novos mercados e novos clientes. É uma roda que vai girando e dando certo, fazendo-se um produto com qualidade, com segurança alimentar e que, por outro lado, é reconhecido nesses concursos. A gente vai tocando o negócio e vai conseguindo, cada dia mais, aperfeiçoar e melhorar um pouco”, destaca.

Já o produtor Jorge Luiz Coutinho Bezerra, do Sítio Primavera, da cidade de Lima Duarte, na Zona da Mata, venceu o ouro na Expoqueijo de 2021 com o queijo ‘Primavera ao Vinho’, na categoria queijo aromatizado com leite cru. Em 2023, ele chega a sua terceira participação. Pra Bezerra, o prêmio é uma forma de valorizar ainda mais o seu produto.

“A premiação nos deu direito a colocar o selo no queijo. E o turista quando vê, quer experimentar, quer saber mais e acaba levando, seja como uma recordação, ou pelo fato de ser um queijo selecionado. E isso é muito importante, pois valoriza nossa região e nossa produção”, afirma.