

Expoqueijo deverá ter a maior disputa entre estrangeiros de sua história

Sex 09 maio

O Concurso Internacional de Queijos da ExpoQueijo Brasil 2025 – Araxá International Cheese Awards, que acontecerá de 26 a 29/6, no Grande Hotel e Termas de Araxá, deverá receber mais amostras de queijos do exterior, especialmente da Europa e da América Latina, do que no ano passado.

A expectativa dos organizadores é superar as edições anteriores, que contou com a participação de representantes de 14 países. “Limitamos o número de inscritos, medida que, segundo nossa experiência, favorece a diversidade. Estamos consolidando a ExpoQueijo como uma vitrine global para o queijo artesanal regularizado, um segmento que cresce de forma impressionante”, afirma Maricell Hussein, organizadora do evento.

As inscrições para o Concurso, considerado o maior do gênero das Américas, já estão abertas. Podem participar produtores de queijos com algum tipo de registro junto às autoridades sanitárias do país de origem.

Devem ser feitas exclusivamente pelo site oficial www.expoqueijobrasil.com.br, até 30/5. Em 2024, a competição reuniu 1.110 queijos, provenientes de 14 países. O grande campeão foi o Queijo 4 Esquinas, da Quesería Ventimiglia, na Argentina. O Brasil nunca ganhou o prêmio principal, mas teve inscritos de 19 estados e do Distrito Federal no ano passado.

O Concurso

Com curadoria da equipe técnica da [Epamig – Instituto de Laticínios Cândido Tostes](#), o concurso adota um sistema exclusivo de avaliação desenvolvido especialmente para o evento. Os queijos inscritos são analisados por um grupo de jurados nacionais e internacionais treinados, com base em sete atributos sensoriais: aspecto global, cor, textura, odor, aroma, consistência e sabor. Os premiados recebem medalhas de ouro, prata e bronze em cada categoria, além do prêmio máximo, o Super Ouro, concedido ao queijo de maior pontuação entre todos os concorrentes.

A edição de 2025 conta com cerca de 45 categorias de queijos, incluindo produtos feitos a partir do leite de vaca, cabra, ovelha, búfala e misturas. O regulamento foi revisado para facilitar a compreensão por parte dos produtores e evitar dúvidas no momento da inscrição. Assim como em 2024, a avaliação será dividida em três fases, com equipes diferentes de jurados em cada etapa, garantindo a isenção e a excelência técnica do concurso.

Outras atrações

Além do Concurso Internacional, a ExpoQueijo Brasil 2025 - Araxá International Cheese Awards - conta com uma Feira Internacional de Negócios com estandes que valorizam o consumo de produtos da agricultura familiar. O Fórum Internacional desenvolve uma agenda de 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 união dos sabores e da cultura, com música ao vivo, mostras e exposições.

Celebração de um patrimônio

A edição de 2025 da ExpoQueijo Brasil também será marcada por uma celebração histórica: o reconhecimento dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco. A decisão, anunciada em dezembro de 2024, coloca oficialmente o QMA no seletivo grupo de alimentos com valor cultural reconhecido globalmente. Durante o evento, o público poderá vivenciar essa conquista por meio de programações especiais que destacam as tradições, os territórios produtores e os saberes que há mais de 300 anos moldam a identidade alimentar mineira.

“Esta será uma edição emblemática. Vamos celebrar o queijo que é símbolo da nossa cultura, das nossas famílias, do nosso jeito de viver. O reconhecimento da Unesco valoriza não só o produto, mas principalmente as pessoas por trás dele: os produtores, suas histórias, sua luta por manter viva uma tradição secular”, afirma Maricell Hussein. A ExpoQueijo vai homenagear os territórios do QMA com exposições, oficinas, rodas de conversa e experiências sensoriais, criando uma conexão direta entre o público e os modos de fazer que sustentam esse patrimônio.

Com cerca de 9 mil produtores e uma movimentação anual superior a R\$ 2 bilhões, o Queijo Minas Artesanal representa uma força econômica e cultural em Minas Gerais. Ao receber destaque internacional, ganha ainda mais potencial para abrir mercados, atrair turistas e fortalecer o desenvolvimento sustentável das comunidades envolvidas. O evento é realizado pela Bonare com apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária, por meio da Superintendência Federal de Agricultura MG; [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Agricultura e Abastecimento \(Seapa\)](#) e suas vinculadas [Emater-MG](#), Epamig-ILCT e [IMA](#), [Secretaria de Cultura e Turismo de MG](#) e Prefeitura de Araxá.