

Celebração do queijo e da cultura mineira: Festival do Queijo Artesanal de Minas chega à 7ª edição em BH

Qui 12 junho

Começou nesta quinta-feira (12/6), em Belo Horizonte, mais uma celebração da gastronomia mineira com a 7ª edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas. O evento segue até o dia 14/6 no Parque de Exposições da Gameleira e promete envolver o público em uma experiência rica de sabores, saberes e tradições. A [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) mais uma vez é apoiadora dessa festa da mineiridade.

Para o secretário de Agricultura Thales Fernandes, a presença de mais de 60 expositores no festival fortalece cada vez mais o agro mineiro com “iguarias que só crescem”. “Já são 16 regiões caracterizadas com, praticamente, todos os queijos mineiros regulamentados. A entrega do certificado do registro de inspeção sanitária para o primeiro produtor de Queijo Cabacinha, apenas 30 dias após a regulamentação oficial em Pedra Azul, reforça o papel do Estado no apoio à qualidade e à inovação no setor”, ressalta o secretário.

Registro inédito

A conquista da queijaria do produtor José Alves dos Santos, em Joáima, Vale do Jequitinhonha, primeira de Minas Gerais a obter o registro de inspeção sanitária para comercializar o Queijo Artesanal Cabacinha do Vale do Jequitinhonha, só foi possível graças ao trabalho integrado de diversas instituições e, especialmente, ao apoio do [Governo de Minas](#), por meio do Projeto Queijo Minas Legal, com ações da Seapa, via [IMA](#), [Epamig](#) e [Emater](#), essenciais na construção do regulamento e no processo de certificação.

O avanço fortalece a cadeia produtiva local e abre as portas do mercado nacional para o tradicional queijo cabacinha, que agora poderá ser comercializado em todo o Brasil com o Selo Arte.

Impacto do festival

Para o subsecretário de Política e Economia Agropecuária, Gilson Sales, “o Festival do Queijo é fundamental para promover o encontro direto entre produtores e consumidores, permitindo o acesso aos queijos em sua forma mais autêntica. Combinando gastronomia e conhecimento técnico, o evento fomenta a profissionalização dos produtores e o fortalecimento da cadeia produtiva”.

O Festival do Queijo Artesanal de Minas vai muito além de ser um simples evento gastronômico. É um motor de transformação para a cadeia produtiva local, estimulando o consumo dos produtos artesanais e criando novas oportunidades de mercado para os produtores.

Atrações

Mais de 30 produtores de queijo artesanal estarão presentes, promovendo degustações, vendas e

um contato direto com quem faz o queijo acontecer, trazendo um pedacinho de Minas para o público.

Dentre as atrações e espaços, o público vai conferir a Cozinha Show, com chefs renomados mostrando ao vivo como o queijo mineiro pode ser usado de maneira criativa na gastronomia. Oficinas e palestras, para quem deseja se aprofundar no mundo da produção, por meio de práticas sobre técnicas de produção, certificação, tendências do mercado e muito mais. O público ainda poderá participar da eleição do "Melhor Queijo do Festival" por meio de degustações às cegas, ajudando a eleger os grandes destaques desta edição.

Promovido pelo Sistema Faemg Senar e pelo Sebrae Minas, o festival vai até sábado (14/6), e tem entrada gratuita. O credenciamento pode ser feito pelo [site oficial do evento](#).