

Minas Láctea “Inovação e Gourmet” terá exposição de queijos artesanais promovida pelo Sebrae-MG

Sex 07 julho

O Minas Láctea 2023 “Inovação e Gourmet” será realizado entre os dias 18 e 20/7, na [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) Instituto de Laticínios Cândido Tostes, em Juiz de Fora, na Zona da Mata. A programação, que vai englobar o 36º Congresso Nacional de Laticínios, a 42ª Semana do Laticinista, o 46º Concurso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL) e a 47ª Exposição de Produtos Lácteos (Expolac), terá um espaço dedicado aos produtores de queijos artesanais, coordenado pelo Sebrae.

“Os estandes vão reunir associações de nove regiões produtoras de queijos artesanais de Minas Gerais. Cada região contará com pelo menos dois representantes para a promoção e a venda dos produtos”, adianta o analista da Unidade de Agronegócio do Sebrae, Ricardo Boscaro.

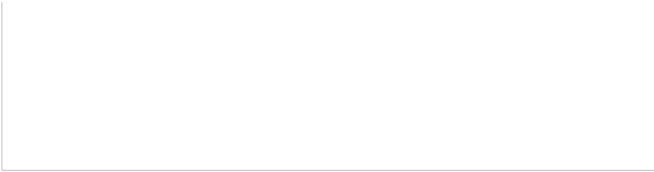
O analista destaca que, desde 2013, o Sebrae atua pela promoção dos queijos artesanais. “Somos parceiros da Faemg (Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais) na organização do Festival do Queijo Artesanal e apoiamos a ida de produtores a diversos eventos da cadeia produtiva, seja na disputa de concursos ou pela participação como expositores e promotores das marcas regionais. Quando recebemos o convite da Epamig ILCT, enxergamos uma boa oportunidade, que se encaixa bem com nossa linha de atuação”, explica.

O formato “Inovação e Gourmet” proposto para o Minas Láctea 2023 abre um espaço inédito para os queijos artesanais, inclusive na programação técnica, que terá um dia dedicado ao tema. “Na quinta-feira (20/7), as palestras e debates envolverão o assunto “Inovação e Gourmet com foco nos queijos artesanais mineiros. Esta é nossa principal novidade e aposta para esta edição”, afirma a pesquisadora da Epamig ILCT Denise Sobral, integrante da Comissão técnico-científica do evento.

“Achamos bastante corajosa e desafiadora essa proposta da Epamig ILCT, ao trazer esse novo olhar para um evento que já é tão tradicional e respeitado pelo setor. E o Sebrae vislumbrou aí a razão de ser dessa parceria”, completa Ricardo Boscaro. Vale destacar que a edição 2023 do Minas Láctea é compactada e não contará com a Exposição de Máquinas, Equipamentos, Embalagens e Insumos para a Indústria Laticinista (Expomaq), que é um evento bienal.

Expolac abre espaço para visitas guiadas

A 47ª Expolac contará com visitas guiadas que vão oferecer aos grupos participantes uma programação especial.



Segundo o coordenador da exposição, Nelson TENCHINI, “essa será uma oportunidade de os visitantes conhecerem mais de perto a história do

Lúcia Rezende / Divulgação

Instituto Cândido TOSTES, que completou 88 anos em 2023, e de degustarem os melhores produtos lácteos do Brasil”.

Um dos grupos já confirmados é a "Confraria Empreendedores JF", formada por cerca de 50 empresários de diferentes áreas de atuação. João Carlos Batista da Treinar Gestão Empresarial, um dos fundadores, conta que a proposta do grupo, criado em 2019, é aproximar e estreitar relações entre os empresários da região de modo a “formar um círculo de referências que permita aos membros se ajudarem mutuamente através de indicações direcionadas às respectivas empresas participantes”. Essas interações são estimuladas por encontros mensais, como o que ocorrerá na Expolac. “São encontros que, de forma leve, prazerosa, e sem custos extras, estimulam a formação de novas amizades, voltados para um espírito de confraria, onde todos prezem pelo tripé ‘Amizade, Fraternidade e Reciprocidade’”, finaliza.

A visita aos estandes do Minas Láctea 2023, acontecerá entre os dias 18 e 20/7, de 14h às 21h. As inscrições são gratuitas e podem ser realizadas previamente, pelo site www.minaslactea.com.br, onde é possível consultar toda a programação, ou no local durante a realização do evento. Os interessados em participar das palestras e cursos do Congresso Nacional de Laticínios e da Semana do Laticinista, que são pagos, devem efetuar a inscrição [pelo site](#).