

# Minas Láctea 2023 promove maior aproximação entre consumidores e laticinistas

Qui 20 julho

A edição 2023 do Minas Láctea traz configuração diferente. Com foco na temática Inovação e Gourmet, o evento, que ocorre no [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(Epamig ILCT\)](#) até esta quinta-feira (20/7) propõe novos espaços para degustação e apresentação de produtos.

Estandes mais compactos e comandados pelos próprios laticinistas têm chamado a atenção dos visitantes que, além de provarem e adquirirem, podem conhecer um pouco mais da história dos produtos expostos. “Até agora o que eu mais gostei de provar aqui foi o queijo molhado na cachaça, muito gostoso e diferenciado.

São duas coisas que adoramos aqui em Minas e que ficaram uma delícia juntas”, avalia o estudante de Direito Diego Faria Carvalho, que participa do evento pela primeira vez.

O professor aposentado Antônio Expedito do Nascimento Filho veio visitar a Exposição de Produtos Lácteos (Expolac) com a família. “O que mais chamou nossa atenção foi a alta qualidade dos produtos que estão sendo expostos. Experimentamos diversos queijos, cada um melhor que o outro. Estou levando para casa queijo artesanal e doce de leite para a criançada, e talvez ainda leve mais coisas”, afirma.

Apoiados pelo Sebrae-MG, produtores de queijos artesanais que representam as regiões Mantiqueira de Minas, Diamantina, Serro, Triângulo Mineiro, Matas de Minas, Alagoa, Canastra, Campo das Vertentes e de três arranjos produtivos locais (APL) estão entre os expositores. Esta é a primeira vez que o Minas Láctea tem espaço destinado aos queijos artesanais mineiros. O produto, inclusive, será tema das discussões técnicas do Congresso Nacional de Laticínios e da Semana do Laticinista nesta quinta-feira (19/7).

## Harmonizações e degustações comentadas

Vitrine para apresentação de produtos derivados do leite de diversas partes do Brasil, a Expolac conta com duas salas para a realização de palestras e degustações comentadas de diferentes tipos de queijos, sorvetes e outros lácteos, produtos de leite de cabra e de ovelha, vinhos, cafés, cachaça.

Uma das harmonizações mais disputadas da programação foi “Vinhos & Queijos”, conduzida pelas pesquisadoras da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), Naíssa Bernardo e Angélica Bender.

Elas guiaram uma degustação de quatro queijos (gorgonzola, camembert, Minas padrão e

parmesão) e quatro vinhos (espumante, vinhos branco, rosé e tinto).

“Explicamos como o terroir das uvas e do leite influenciam nas características dos produtos finais”, afirmou Angélica, que completou: “falamos sobre algumas regras básicas de harmonização, por exemplo, vinhos mais leves com queijos mais leves, vinhos mais encorpados com queijos mais fortes, como o parmesão”.

Operador do laticínio Vigor, Matheus Vasconcelos participou da palestra e opinou: “uma experiência dessas expande o conhecimento sobre queijos e vinhos.

Consegui entender de fato o que é uma harmonização, aprendi que ao degustar um vinho logo após um queijo, não posso sentir a presença do sabor nem de um nem do outro sozinhos. O equilíbrio é o que traz a harmonização”.

Outras harmonizações e degustações estão previstas para esta quinta-feira (20/7), incluindo a de queijos e cervejas artesanais. As vagas são limitadas e as inscrições, gratuitas, poderão ser feitas no estande da Expolac, que estará aberto ao público a partir das 14h.

## **Premiação**

Os vencedores das 12 categorias do Concurso Nacional de Produtos Lácteos serão anunciados na quinta-feira (20/7), em evento que marca o encerramento do Minas Láctea 2023.

Nesta quarta-feira, foram julgadas seis categorias (requeijão, queijo tipo cottage, queijo tipo parmesão, provolone defumado, prato lanche 3kg e produto inovador).

As outras seis foram avaliadas na terça-feira (18/7). No total, 68 laticínios enviaram produtos.

O Minas Láctea é uma realização da Epamig e fica aberto ao público das 14h às 21h, no Instituto de Laticínios Cândido Tostes, em Juiz de Fora. A visitação é gratuita.