

Concurso internacional da Expoqueijo Brasil 2024 tem inscrições abertas

Ter 14 maio

Cinco continentes participam da Expoqueijo Brasil – Araxá International Cheese Awards 2024, que já está com as inscrições abertas para o maior concurso de queijos registrados das Américas.

Até o dia 30/5, produtores de queijo artesanal com registro oficial de autoridades sanitárias do país de origem podem se candidatar às premiações. As inscrições devem ser realizadas pelo site www.expoqueijobrasil.com.br.

De acordo com o secretário de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, o evento é um marco para o agronegócio nacional.

“Chegamos à quarta edição da ExpoQueijo. Isso demonstra a força e a importância que o evento conquistou, consolidando-se no calendário de eventos do setor dos queijos artesanais. Nosso maior desafio é manter o alto nível dos jurados e, principalmente, a qualidade dos produtos, que a cada ano se supera”, destaca.

A edição será realizada entre 27 e 30/6 e vai receber até 1,1 mil queijos concorrentes.

“Teremos produtos provenientes de diversos estados do Brasil e dos cinco continentes ao redor do mundo. Os queijos serão avaliados em sete atributos por grupo de jurados treinados pelo [Instituto de Laticínios Cândido Tostes](#), instituição vinculada à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig - MG\)](#)”, explica Maricell Hussein, organizadora do evento.

Curadoria mineira

Sob a coordenação da equipe de pesquisadores mineiros, o concurso contará com aproximadamente 45 categorias de queijos de leite de vaca, cabra, ovelha, búfala, assim como da mistura de leite dessas espécies.

“Os queijos inscritos serão avaliados de acordo com o aspecto global, a cor, a textura, o odor, o aroma, a consistência e o sabor. As premiações consistem em uma medalha para o primeiro lugar (ouro), uma para o segundo (prata) e uma para o terceiro (bronze) colocados por categoria, sendo ainda premiado um queijo com a honraria máxima (Super Ouro)”, detalha o chefe-geral do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig/ILCT), Sebastião Tavares de Rezende.

Novidades

Neste ano, a disputa está dividida em três fases. “A fase um classificará em ouro, prata e bronze os primeiros lugares de cada categoria. Em seguida, a segunda fase avaliará os medalhistas com o ouro e selecionará os 15 melhores queijos, que concorrerão ao Super Ouro na terceira fase. Para cada etapa, haverá uma equipe diferente de jurados, de forma a manter a credibilidade das notas”,

explica a professora e pesquisadora da Epamig/ILCT, Carolina Viana.

Outras atrações

Também fazem parte da programação a Feira Internacional de Negócios, com produtos da agricultura familiar, e o Fórum Internacional, com palestras sobre inovações e práticas para melhorar a qualidade e o valor comercial do queijo artesanal regularizado, além da vila gastronômica e cultural.

O evento é realizado pela Bonare Eventos, em parceria com associações de produtores de queijos e com apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária, por meio da Superintendência Federal de Agricultura MG, do [Governo de Minas](#), por meio da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa) e vinculadas, [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), além do Sebrae, dos Sistemas Faemg e Ocemg e da Prefeitura de Araxá.

Mais informações: www.expoqueijobrasil.com.br.