

# Prorrogadas as inscrições para o Concurso Internacional da Expoqueijo 2024

Seg 03 junho

As inscrições para o Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo Brasil 2024 foram prorrogadas até domingo (9/6), pelo site [www.expoqueijobrasil.com.br](http://www.expoqueijobrasil.com.br). O evento acontece entre 27 e 30/6, no Grande Hotel e Termas de Araxá, no Alto Paranaíba.

Para o secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Thales Fernandes, a prorrogação das inscrições é também uma nova chance de o queijeiro agregar valor à sua produção, sob a chancela do julgamento de equipes gabaritadas.

“O evento conta com um corpo de jurados altamente capacitado, que passa por treinamento de pesquisadores do Instituto de Laticínio Cândido Tostes, vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#). Isso faz dele ainda um concurso com metodologia genuinamente mineira, o que é motivo de orgulho para a Seapa e o [Governo de Minas](#)”, diz o secretário.

Em 2023, pela primeira vez no país, a curadoria do Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo foi totalmente brasileira, feita pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes. Mais de 200 jurados foram treinados pela instituição para avaliarem as amostras concorrentes.

Em 2024, a expectativa é de que pelo menos 1,1 mil queijos concorram às medalhas de ouro, prata e bronze nas cerca de 45 categorias e ao Super Ouro.

## Oportunidade

Competir pelo título de campeão não é a única razão para o produtor José Liberato de Sá Moraes se inscrever. “O primeiro motivo é fazer uma avaliação especializada da qualidade do nosso queijo. O segundo é comparar com colegas produtores e o terceiro, como o nome do evento diz, é expor o nosso produto para consumidores e mercados que se interessem, abrir fronteiras para a nossa produção”, afirma.

Produtor do laticínio há quatro gerações, esta não é a primeira vez que José Moraes leva o queijo de São Sebastião do Rio Preto para o concurso internacional de Araxá. No ano passado, ele estreou na competição e, embora não tenha conquistado prêmios, avalia que os resultados foram positivos.

“Na última Expoqueijo, dentro da categoria em que concorreremos, com 97 participantes, ficamos em nono lugar. Apesar de não termos alcançado medalha, tivemos uma primeira participação muito honrosa”, diz José Moraes, que colocará na disputa queijos de casca lavada e florida, com 30 dias a seis meses de maturação.

Enquanto a premiação ainda é um sonho, o produtor já comemora os avanços conquistados. "Chegar a um queijo certificado, com todas as adequações sanitárias do Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e o Selo Arte, não se consegue sozinho. Contei com o apoio da Emater-MG, com inspeções, sugestões das primeiras adequações e orientações sobre o projeto, e com a Seapa, que nos acolheu com toda a paciência", relata José Moraes.

## **Queijo artesanal em Minas**

Em Minas, a caracterização de regiões como produtoras de Queijos Minas Artesanais (QMA) e Queijos Artesanais de Minas (QAM) é prerrogativa do Estado. Atualmente, elas somam 15 no total.

Desde 2019, foram caracterizadas como produtoras de QMA: Serras da Ibitipoca, Diamantina e Entre Serras da Piedade ao Caraça. Além delas, duas novas regiões foram reconhecidas como produtoras de outros tipos de queijos artesanais, a Alagoa e a Mantiqueira.

Todo Queijo Minas Artesanal (QMA) é considerado Queijo Artesanal de Minas (QAM). Porém, para serem caracterizados como QMA, são necessários alguns procedimentos específicos dessa receita tradicional, obrigatoriamente: produção própria, com utilização de fermentação natural (pingo), com prensagem manual, sem aquecimento da massa e com maturação.

Esses passos não são exigidos para a caracterização como QAM.