

ExpoQueijo Brasil 2025: Sistema Agricultura coordena o Concurso Internacional de Queijos pela terceira vez

Qui 27 fevereiro

O reconhecimento dos modos de fazer do Queijo Minas Artesanal (QMA) como Patrimônio Imaterial da Humanidade será o centro das atenções da ExpoQueijo Brasil 2025 – Araxá International Cheese Awards -, evento internacional entre os dias 26 e 29/6 que quer celebrar, oficialmente, o título concedido pela Unesco em dezembro de 2024. O Sistema Agricultura mais uma vez marca presença na programação, que será realizada no Grande Hotel e Termas de Araxá.

O subsecretário de Política e Economia Agropecuária da [Secretaria de Agricultura](#), Gilson de Assis Sales, destaca a ExpoQueijo como um momento muito importante de valorização e celebração do reconhecimento da Unesco. Sales também chama a atenção para o peso do concurso.

“Um dos destaques é o trabalho rigoroso e criterioso do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, que assume pela terceira vez consecutiva a coordenação da competição, reconhecida por sua seriedade e presença de vários países”.

Homenagem

A Secretaria de Agricultura, junto da [Emater-MG](#), [Epamig](#) e [IMA](#), trabalhou ativamente para que o QMA recebesse o título de Patrimônio Imaterial da Humanidade, tema da ExpoQueijo neste ano. As entidades atuaram nas boas técnicas de produção, na regularização das queijarias, desenvolvendo novas tecnologias e cuidando da qualidade dos queijos artesanais. Nosso queijo, inclusive, é o primeiro elemento da cultura alimentar brasileira a integrar essa lista.

As técnicas de produção de QMA foram reconhecidas primeiro em 2002, como Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais e, em 2008, como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro. Para a organizadora do evento, Maricell Hussein, o título da Unesco celebra os territórios produtores, os saberes ancestrais e os modos de vida dos mineiros. “É um passo importante para a valorização cultural, fortalecimento econômico e promoção do turismo sustentável em nossa região”, opina.

Programação

A Epamig - Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig ILCT) coordena o Concurso Internacional, considerado o maior das Américas, com participação de mais de 20 países. O ILCT participa da ExpoQueijo desde sua primeira edição e, a partir de 2023, passou a integrar a curadoria do concurso. A competição reúne os melhores queijos do mundo em uma avaliação técnica rigorosa, com degustação às cegas.

O ILCT é responsável pela elaboração do edital da competição e também realiza a capacitação dos jurados. A Emater, junto a outras instituições e representantes em diferentes pontos de coleta, dá apoio no recebimento e encaminhamento dos queijos para Araxá.

A quinta edição da ExpoQueijo é organizada pela Bonare Eventos e terá mais de oito toneladas de queijos em exposição e no concurso. A programação inclui ainda a Feira Internacional de Negócios, a já tradicional Vila Gastronômica e Cultural, e o Fórum Internacional, com palestras e debates. O evento tem parceria com associações de produtores de queijos, apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária; [Governo de Minas](#), por meio da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento e suas vinculadas, [Secretaria de Cultura e Turismo de MG](#) e Prefeitura de Araxá.