

Concurso Internacional de Queijo Artesanal conta com curadoria da Epamig

Qua 18 junho

A [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais – Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(Epamig ILCT\)](#) será, pelo terceiro ano consecutivo, responsável pela curadoria do Concurso Internacional de Queijo Artesanal (Araxá International Cheese Awards).

A competição, que faz parte da programação da ExpoQueijo Brasil, abrange 47 categorias de queijos elaborados a partir de diferentes tipos de leite, como de vaca, cabra, ovelha, búfala e misturas. O evento acontece de 26 a 29/6, nos salões do Grande Hotel e Termas de Araxá, em Minas Gerais.

“A comissão de curadoria é formada por sete profissionais da Epamig ILCT, entre pesquisadores e bolsistas, e dez integrantes da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Goiás \(Seapa\)](#). Nossa atuação envolve a avaliação prévia dos produtos inscritos, a elaboração do edital do concurso e a capacitação de uma banca internacional composta por cerca de 200 jurados”, explica Kely de Paula, professora e pesquisadora da Epamig ILCT.

Queijos de diversos países são avaliados conforme os critérios definidos no edital, com destaque para a análise sensorial, que considera aspectos como aparência, cor, textura, aroma e sabor.

Os vencedores recebem medalhas de ouro, prata e bronze, além da premiação máxima, o Super Ouro. Os produtos premiados podem utilizar o selo oficial "ExpoQueijo Brasil 2025 – Araxá International Cheese Awards", agregando valor e reconhecimento no mercado.

Dinâmica do concurso

A competição ocorre na sexta-feira (27/6), a partir das 13h, com duração estimada de quatro horas. Na mesma data, às 19h, tem início a segunda etapa, na qual são avaliados os queijos que conquistaram medalha de ouro nas 47 categorias. A fase final, que define o Super Ouro, será no sábado, dia 28/6, às 10h30.

ExpoQueijo

Além da competição, a programação da ExpoQueijo inclui palestras e workshops técnicos, rodadas de negócios, degustações guiadas, exposição e venda de queijos de diversas regiões do Brasil e do mundo.

“O evento é um espaço para valorizar os produtores e impulsionar a qualidade dos queijos no cenário nacional e internacional. A atuação da Epamig ILCT no evento garante rigor técnico e credibilidade, participar desse evento é uma oportunidade de fortalecer nosso compromisso com o desenvolvimento do setor lácteo e com a valorização dos queijos artesanais”, conclui Kely de Paula.

Realização

O evento é organizado pela Bonare Eventos, em parceria com associações de produtores de queijos. Conta com o apoio do Ministério da Agricultura e Pecuária, por meio da Superintendência Federal de Agricultura de Minas Gerais, do Governo de Minas Gerais, através da Secretaria de Agricultura e Abastecimento e suas vinculadas Emater-MG, Epamig-ILCT e IMA, além da [Secretaria de Cultura e Turismo de Minas Gerais](#) e da Prefeitura de Araxá.