

# AGROPECUÁRIA: PRODUTORES MINEIROS SE PREPARAM PARA A EXPOQUEIJO BRASIL 2023



O produtor rural Nélio Roberto Amâncio de Ávila decidiu, há três anos, construir uma queijaria em sua fazenda, no município de Ibiá, na região do Alto Paranaíba.

Ele pretende manter tradição que começou na Ilha do Pico, em Portugal, onde familiares já produziam queijo, antes de virem para o Brasil. *“Minha família sempre fez queijo. Fomos criados, eu e seis irmãos, dentro da queijaria. Meu pai vendia sua própria produção e a de parentes em São Paulo. Minha mãe ajudava na fabricação dos queijos diariamente e tinha freguesia semanal em cidades vizinhas”,* conta.

A receita de família não mudou, mas o jeito de produzir teve que se adequar às novas exigências.

Para concluir todas as etapas do processo, Nélio contou com a assistência técnica da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG) e agora sonha em conquistar o Selo Arte, que é concedido pelo Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) e permite a venda de produtos alimentícios artesanais para outros estados.

*“Minha meta é que o selo saia antes da ExpoQueijo para que eu possa participar e ganhar pelo menos dois prêmios. Gosto muito de fazer queijo, é como uma terapia. Perceber que os consumidores degustam o queijo e elogiam, o que não tem preço, é objetivo alcançado”,* diz.

## Competição internacional

Assim como Nélio Roberto, centenas de produtores mineiros estão se preparando para a competição internacional, que será realizada em Araxá entre os dias 24 e 27/08. Muitos deles contam com o apoio de órgãos vinculados à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento do Governo de Minas Gerais (Seapa - MG).

O trabalho desenvolvido pela Emater-MG com os produtores de queijos abrange aspectos estruturais (adequações de currais, sala de ordenha, queijarias); cuidados sanitários com o rebanho (vacinações, exames, medicações); aplicação e implementação de boas práticas agropecuárias e de fabricação; cuidados com a saúde do produtor e também com a água utilizada na produção.

Fatores como bem-estar animal, segurança do trabalhador/produtor e preservação e sustentabilidade do meio ambiente também são levados em conta, o que, segundo a extensionista agropecuária Silvia de Lima Passos, faz toda a diferença para quem deseja um destaque na ExpoQueijo.

*“Para que um produtor de queijos artesanais participe da Expoqueijo ele deverá ter sua produção regularizada junto a um órgão competente, podendo ser municipal, estadual ou federal. Isso*

*é uma premissa da organização do evento. Dessa forma, organização e planejamento são essenciais, uma vez que a regularização e preparação dos queijos envolve uma série de ações”, ressalta.*

## **Valorização**

O queijo artesanal desempenha um papel histórico e crucial como fonte de renda e sustento para famílias mineiras. Além da importância econômica, representa rica herança cultural, tradições familiares e identidade regional. Cada produtor de queijo artesanal imprime dedicação e amor em cada peça, tornando-a uma expressão autêntica e especial.

Atualmente, Minas Gerais soma 15 regiões produtoras de queijos artesanais formalmente reconhecidos. Representantes de todo o estado estarão expondo ou concorrendo na ExpoQueijo Brasil - 2023. De acordo com o diretor-presidente da Emater-MG, Otávio Maia, a maior participação dos produtores mineiros no evento contribui para a projeção do Queijo Minas Artesanal.

*“Participar de um evento de magnitude tão significativa é forma de garantir visibilidade e reconhecimento para o trabalho do produtor de queijo. A Emater-MG, ao longo de décadas, sempre trabalhou para melhorar a qualidade do Queijo Minas Artesanal em todas as regiões produtoras do estado, tendo como premissa a preservação do modo de fazer passado de geração para geração”, destacou.*

Produtor rural Alexandre Honorato participou das duas edições do evento. Foi medalha de ouro com queijo meia cura em 2022, medalha de prata com queijo branco e bronze com queijo resinado amarelo na primeira edição do evento.

*“Vamos participar agora pela terceira vez levando o nosso melhor. A ExpoQueijo é um evento grandioso, que destaca os produtores. Isso é muito valioso para o produtor. Mesmo que ele não ganhe, tem a oportunidade de entrar em um concurso de altíssima qualidade, o que já é uma conquista. Impossível sair da exposição sem adquirir conhecimento. A oportunidade de trocar experiências e de conhecer mais do universo do queijo, por meio de palestras e cursos, já enriquece o trabalho”, destaca.*

## **Inscrições**

As inscrições para o concurso internacional da ExpoQueijo Brasil 2023 - Araxá International Cheese Awards serão realizadas no período de 1 a 28/07, por meio de ficha de inscrição, que estará disponível no site [www.expoqueijobrasil.com.br](http://www.expoqueijobrasil.com.br).

Neste ano, a competição tem curadoria do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig ILCT), vinculado à Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig).

*“O concurso contemplará em torno de 50 categorias de queijos de leite de vaca, cabra, ovelha, búfala, bem como mistura de espécies. Serão avaliados queijos fabricados no Brasil e em diversos países. Neste ano, a ExpoQueijo vai envolver 2 mil produtores e impactar cerca de 300 mil pessoas”, adianta a organizadora do evento, Maricell Hussein.*

Além do Concurso Internacional, uma Feira Internacional de Negócios, com cem estandes, valoriza o consumo de produtos da agricultura familiar.

O Fórum Internacional de Produtos da Agricultura Familiar desenvolve agenda de palestras, conferências e mesas de debate sobre inovação, métodos e práticas para melhorar a qualidade e agregar valor comercial ao queijo artesanal regularizado, entre outros produtos da gastronomia rural.

A vila gastronômica e cultural promove experiência sensorial na degustação de queijos artesanais harmonizados com outras iguarias da culinária regional. Uma celebração dos sabores e da cultura, com música ao vivo, mostras e exposições.

## **ExpoQueijo Brasil**

Principal evento do segmento no país, a ExpoQueijo Brasil 2023 – Araxá International Cheese Awards tem reconhecimento e participação dos principais países produtores, atraindo a atenção da comunidade internacional, especialistas e imprensa.

O encontro conta com uma grande estrutura montada no pátio principal e nos luxuosos salões do Grande Hotel e Termas de Araxá, patrimônio cultural e histórico de Minas Gerais.

Neste ano, a ExpoQueijo será realizada entre os dias 24 e 27/08, com impacto nas áreas de turismo, varejo, agropecuária, logística, indústria alimentícia, suprimentos e relações internacionais.

O evento é realizado pela Bonare Eventos, em parceria com associações de produtores de queijos e apoio de todas as instituições de fomento do agronegócio, com destaque para o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, por meio da Superintendência Federal de Agricultura MG, para o Governo de Minas, por meio da Seapa e de suas 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), ainda Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg), Sistema Ocemg e Prefeitura de Araxá.

Foto: Divulgação

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/4449/agropecuaria-produtores-mineiros-se-preparam-para-a-expoqueijo-brasil-2023>  
em 04/07/2026 21:10