

MUNDIAL DO QUEIJO DE ARAXÁ: ASSEMBLEIA VISITA EVENTO



Nesta quinta-feira (8), a Assembleia Legislativa de Minas Gerais (ALMG) participará da abertura oficial da primeira edição do Mundial do Queijo do Brasil, que acontecerá em Araxá (Alto Paranaíba), a partir das 17 horas. A visita ao evento será realizada por parlamentares da Comissão de Agropecuária e Agroindústria, atendendo requerimento de autoria do deputado Antônio Carlos Arantes (PSDB).

O deputado, em seu requerimento, argumenta que a participação da Assembleia no evento é importante, tendo em vista o papel que o Parlamento mineiro teve nas discussões, aprimoramento e aprovação da legislação relativa ao setor, inclusive a Lei 23.157, de 2018, que dispõe sobre a produção e a comercialização dos queijos artesanais de Minas Gerais. Antônio Carlos Arantes afirmou que: “É um evento fundamental para a divulgação do Queijo Minas Artesanal e para a capacitação de produtores”.

O Mundial do Queijo do Brasil avaliará diversos tipos de produção: massa mole de casca florida, massa mole de casca lavada, massa prensada crua, massa prensada cozida, queijos azuis, massas filadas, dentre outras. O corpo de jurados incluirá: produtores artesanais e industriais, curadores, comerciantes, pesquisadores, chefs de cozinha e jornalistas de gastronomia, entre convidados nacionais e internacionais.

Entre os participantes estão: Christelle Lorho, mestra queijeira francesa; Claude Maret, presidente da federação de queijeiros da França; e Roland Barthelemey, embaixador do patrimônio queijeiro francês e presidente da Guilde Internationale des Fromagers.

No Tauá Grande Hotel acontecerá o Mundial do Queijo do Brasil, sendo uma realização da Associação SerTãoBras, dirigida pela mestra queijeira Débora Pereira, que é jornalista da revista Profession Fromager, na França.

Minas Gerais, em junho de 2019, teve uma participação destacada na 4ª edição do concurso Mondial du Fromage et des Produits Laitiers (Mundial do Queijo e Produtos Lácteos), realizado na cidade de Tours, na França. Entre mais de 900 inscritos de 15 países, o Brasil conquistou 58 medalhas, sendo 50 delas para produtores mineiros.

O destaque nacional e mundial do queijo artesanal mineiro é crescente nos últimos anos, na esteira de uma série de incentivos governamentais e privados ao setor. Entre eles, está a aprovação da Lei 20.549, de 2012, que representou um primeiro esforço de regulamentação da produção e da comercialização do queijo artesanal produzido no Estado. Ela é oriunda de um projeto de lei do deputado Antônio Carlos Arantes e foi elaborada e aperfeiçoada com a participação direta dos produtores. Em 2018, a norma foi sucedida pela Lei 23.157, que buscou aprimorar a regulamentação do setor.