

2º MUNDIAL DO QUEIJO BRASIL
2022 | SÃO PAULO
FEIRA PROFISSIONAL
FEIRA LIVRE DE PRODUTORES



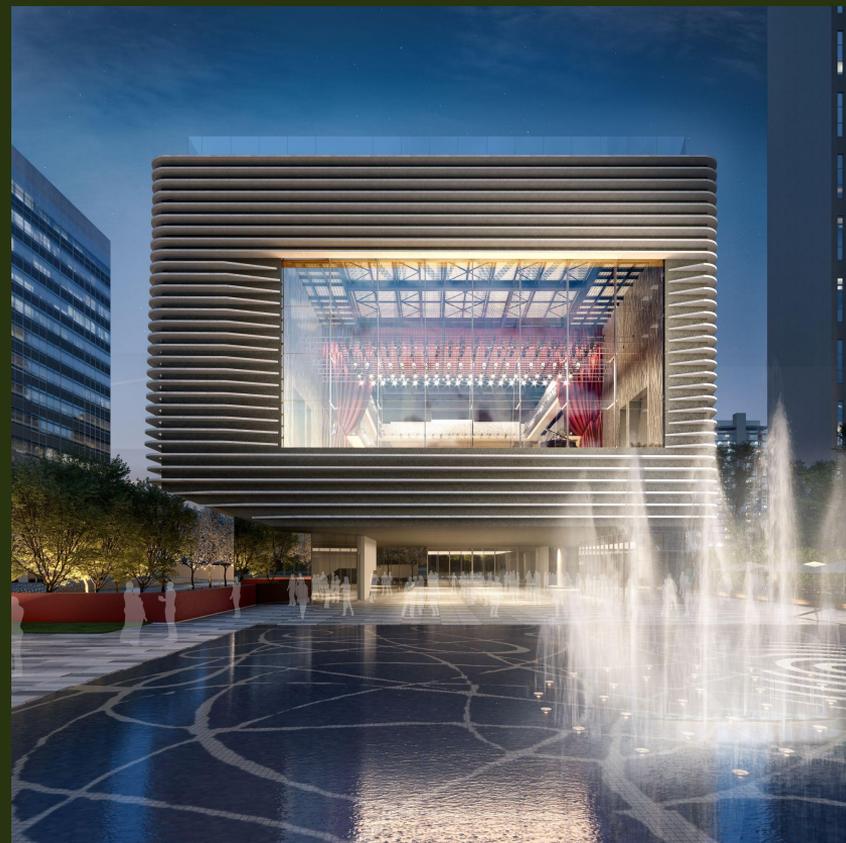
SertãoBras



O Mundial do Queijo é um concurso criado em 2019 no Brasil, que tem como objetivos eleger os queijos com os resultados mais apurados e enaltecer o queijo em todos os seus universos: do produto rural ao industrial.

2ª ed. do Mundial do Queijo será em São Paulo

Em sua 2ª edição no Brasil, o evento itinerante ganha a capital gastronômica brasileira: a cidade de São Paulo. São Paulo vive a efervescência do queijo autoral! A localização escolhida é o novíssimo Teatro B32, no coração da emblemática Av. Faria Lima, projetado pelo arquiteto Eiji Hayakawa. Inaugurado em setembro de 2021, o espaço já sediou eventos importantes como o Latin America's 50 Best Restaurants 2021.



Mundial do Queijo 2022

Para este ano, o Mundial do Queijo espera receber mais de 1.200 queijos inscritos e cerca **50 mil pessoas**, além de contar com uma programação para profissionais e entusiastas do queijo artesanal e aitoral brasileiro.

O evento será composto por três principais ações:

- ✓ 3 concursos
- ✓ programação técnica para profissionais
- ✓ feira de produtores para o grande público



quem é o público alvo?

Para os feirantes, é uma oportunidade de entrar em contato com:

- ✓ produtores artesanais de leite e queijo
- ✓ comerciantes de queijos
- ✓ chefs de cozinha
- ✓ laticínios
- ✓ fornecedores de equipamentos e insumos
- ✓ compradores de redes de supermercados
- ✓ jornalistas
- ✓ entusiastas do queijo
- ✓ foodies
- ✓ consumidores finais



a feira técnica para profissionais

- Nos dias 16 e 17 de setembro, teremos uma programação dentro do Teatro B32, com acesso pago para os inscritos na programação do evento.
- Serão 10 stands profissionais, mesas de degustação, cursos técnicos, palestras e seminários.
- O objetivo é expandir o conhecimento do público profissional pagante, assim como oferecer novas tecnologias e degustações.

quando: 16/9: 8h - 19h
17/9: 8h - 19h

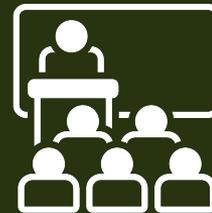
2
dias de
duração

10
stands
internos

**oportunidade:
público
especializado**

Programa Via Láctea

- ✓ rodadas de negociações
- ✓ cursos
- ✓ palestras
- ✓ seminários direcionados aos profissionais



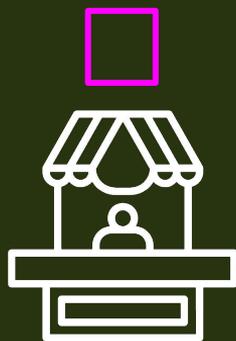
a feira técnica para profissionais

3D dos stands profissionais que estarão
dentro do teatro, no 1º e 2º andar.

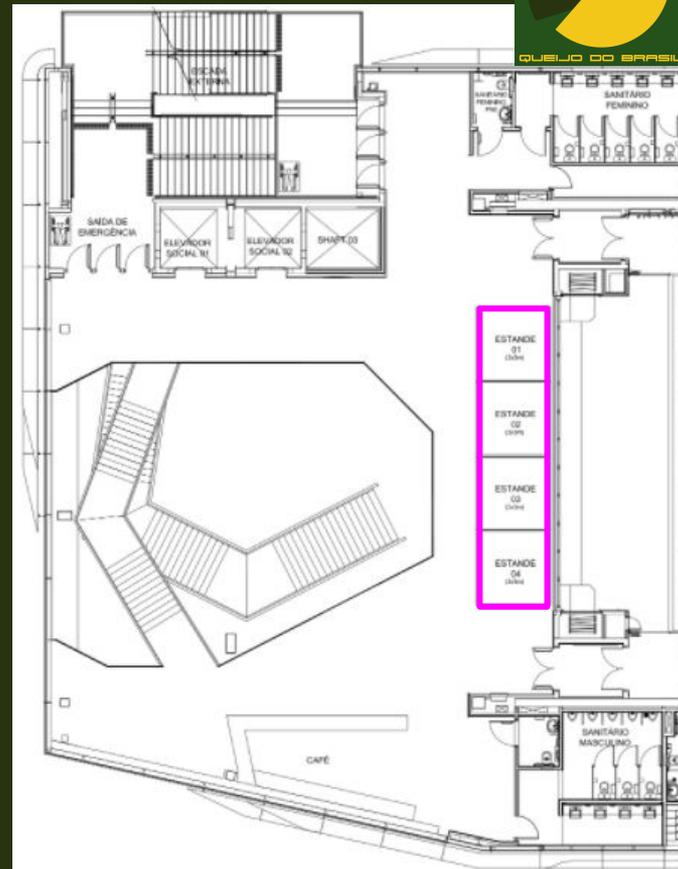


a feira técnica para profissionais (1º andar)

- O 1º andar conta com 4 stands profissionais, pensados para expor equipamentos, materiais e para serem pontos de venda e negociação.

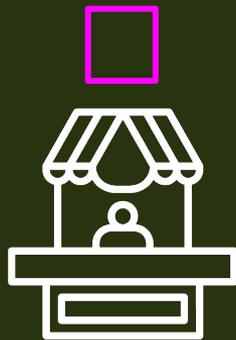


4
stands G
3 x 3 m
R\$12K



a feira técnica para profissionais (2º andar)

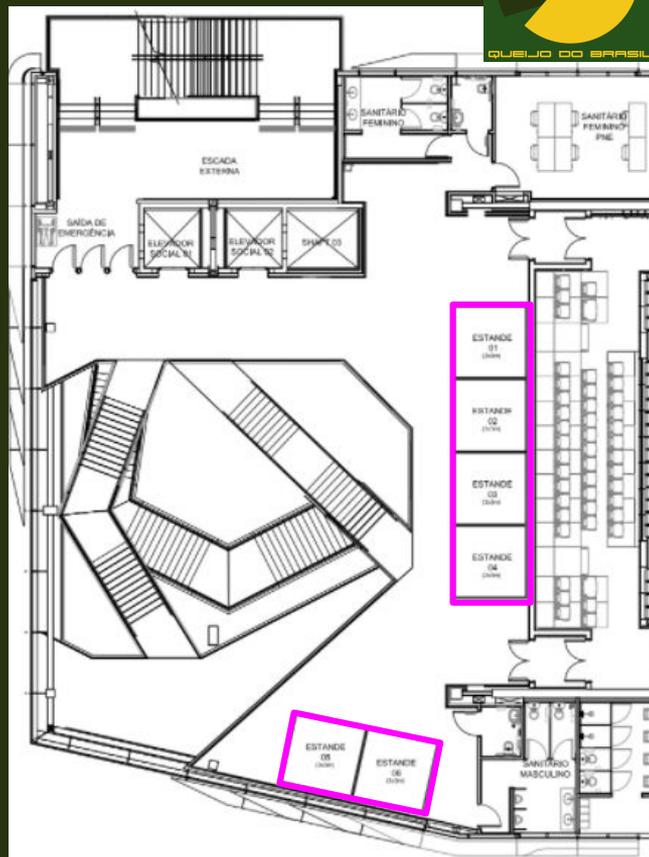
- O 2º andar conta com 6 stands profissionais, pensados para expor equipamentos, materiais e para serem pontos de venda e negociação.



6

**stands G
3 x 3 m**

R\$12K



a feira dos produtores

- Durante os 15, 16, 17 e 18 de setembro, será realizada a feira de produtores no pilotis do Teatro B32, com acesso livre e gratuito para os passantes da avenida Faria Lima.
- Serão 45 stands para diversificar a oferta de queijos para o consumidor a preço de custo direto do produtor.
- O objetivo é reunir queijos de todos os estados brasileiros e de outros países, para 4 dias de degustações e entretenimento.

**público esperado
55 mil pessoas**

4

**dias de
duração**

45

**stands de
produtores**

Quando: 15/9: 18h - 22h
16/9: 8h - 20h
17/9: 8h - 20h
18/9: 8h - 14h

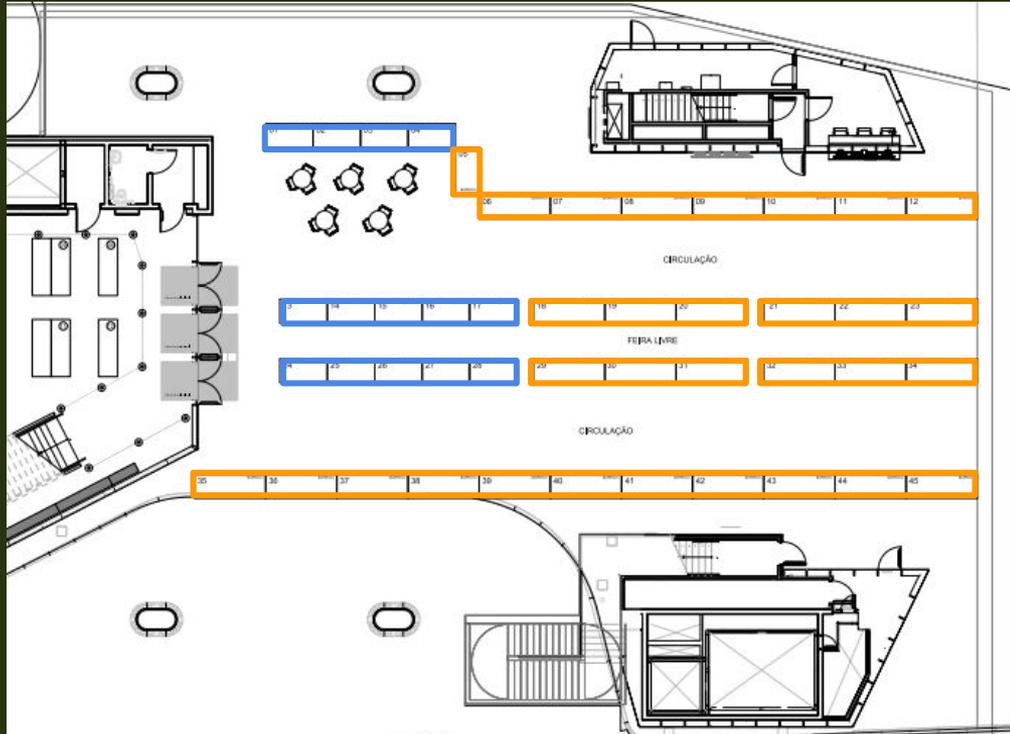
a feira dos produtores (térreo)



Planta e 3D dos stands da feira livre acontecerá no andar térreo, fora do auditório.



a feira dos produtores (térreo)



35

stands M
3 x 1,2 m
3 pax

pode ser dividido
por até 2 marcas
2 pts de energia

R\$8K



10

stands P
2 x 1,2 m
2 pax

apenas 1 marca
1 pt de energia

R\$5K



condições gerais

- Forma de pagamento: à vista via pix ou transferência bancária (dados abaixo)
- Não há incidência de comissão sobre as vendas dos feirantes
- Todos os stands estão situados na área coberta
- Cada stand possui 1 ponto de energia por stand e suporte de gerador, em caso de queda de energia
- Cada stand terá uma placa de identificação com sua marca. No caso de compartilhamento de stand M, uma única placa será fornecida com os dois nomes
- Para mais informações, entre em contato com saviavilela.goulart@gmail.com

organização feita por quem entende



Débora Pereira

diretora da SerTãoBras, colunista “Só Queijo” no caderno Paladar (Estadão), representante do queijo brasileiro na França



Vanessa Alcolea

vice-presidente do club Brasil da Guilde Internationale Des Fromagers, membro da SerTãoBras, gerente técnica na Pardinho Artesanal e comissária do concurso de queijos



Flávia Rogowski

comerciante de queijo na Bon Vivant (Curitiba) e co-realizadora do Mundial do Queijo 2022

obrigada!

Para garantir seu stand, fale com:

Sávia Vilela

saviavilela.goulart@gmail.com

(37) 99922-5196

<https://mundialdoqueijodobrasil.com/>

organização:



SertãoBras