



# SerTãoBras

Release para imprensa  
**MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL 2022**  
*15 a 18 de setembro, São Paulo*

O Mundial do Queijo do Brasil vai acontecer em São Paulo, no novíssimo Teatro B32, avenida Faria Lima, no coração econômico do país. Em sua 2ª edição, o evento itinerante ganha a capital gastronômica brasileira: São Paulo vive a efervescência do queijo artesanal autoral.

O 2º Mundial é uma [organização](#) da associação SerTãoBras e parceiros, com uma [equipe](#) profissional e entusiasta. Estimamos receber 1.200 queijos no **2º Concurso de Queijos e Produtos Lácteos** e cerca de 50 mil pessoas para viverem intensas emoções lácteas. Outros dois concursos, inéditos no Brasil, vão acontecer: de **Melhor Queijeiro** e **Melhor Queijista** do Brasil.



A presença de uma comitiva da Guilde Internationale des Fromagers é confirmada, com profissionais da França, Itália, Alemanha e Inglaterra.

Em paralelo, dois dias de conferências técnicas, mesas redondas e degustações. Duas feiras: uma de venda de queijos e produtos de terroir aberta ao grande público passante da avenida Faria Lima, e outro interno, profissional, dentro do salão.

## Concurso de Queijos e Produtos Lácteos



*O concurso de queijos e produtos lácteos acontece no dia 16 de setembro no Hall de entrada do teatro, onde 1200 queijos serão julgados.*

O presidente do concurso é **Claude Maret, presidente da Fédération des Fromagers de France**, parceira do Mundial do Queijo do Brasil.



A comissária geral do concurso é Vanessa Alcolea, responsável técnica dos queijos da Pardinho Artesanal-SP e membro da SerTãoBras.



# SerTãoBras

O concurso acontece em duas etapas. A primeira no Hall de entrada do Teatro B32, um espaço de 300 m<sup>2</sup>, transparente, com ampla visão para o exterior, onde serão outorgadas as medalhas super ouro, ouro, prata e bronze. Na segunda etapa, no auditório do teatro, o grupo seleta dos jurados supremos vai avaliar os queijos “super ouro” para escolher o melhor queijo do concurso.



Os jurados, brasileiros e estrangeiros, são experts reconhecidos pela sua atuação no mundo queijeiro e ou são profissionais formados pelos cursos de análise sensorial e comportamento de jurados dispensados pela SerTãoBras desde 2019 em parceria com a escola francesa Mons Formation. Estimamos 175 jurados. Eles serão todos treinados pela escola francesa Mons Formation, em uma

A Associação SerTãoBras é a organizadora do Mundial do Queijo do Brasil (marca registrada).

[www.sertaobras.org.br](http://www.sertaobras.org.br) CNPJ 102465840001/33



# SerTãoBras

formação online, a fim de estarem aptos a preencherem as fichas de avaliação, que após o concurso serão enviadas a todos os produtores concorrentes a fim de melhorar sua produção-

Em 2019, na 1ª edição do Mundial do Queijo do Brasil em Araxá-MG, foram julgados 955 queijos. Para a edição de 2022, o objetivo é bater este recorde e o espaço previsto pode receber 1200 queijos de formatos variados. Ao longo de 2022 outras formações acontecerão para reforçar o batalhão de jurados do concurso. Os queijos serão avaliados de forma anônima pela sua aparência exterior e interior, textura, aromas e sabores.

O [regulamento](#) do concurso de queijos foi validado pela *Guilde Internationale des Fromagers* e pela *Fédération des Fromagers de France*.

As inscrições para o concurso de queijos serão abertas dia 3 de junho. Uma dúzia de jurados estrangeiros já confirmaram presença, entre eles Jason Hinds, da queijaria Neal's Yard na Inglaterra e Laurent Dubois, Melhor Artesão da França categoria queijo e dono de uma rede de boutiques de queijo em Paris.

## Concurso de Melhor Queijista do Brasil

*Inédito no Brasil, este concurso é voltado para o público de comerciantes de queijo, chefs de cozinha e profissionais da cadeia do queijo artesanal ou industrial.*



Hervé Mons, da [Maison Mons](#).



# SerTãoBras

Este concurso tem a chancela do *Concours de Meilleur Fromager du Monde* do Mondial du Fromage de Tours na França. O vencedor tem sua vaga garantida para participar na próxima edição, na França, em setembro de 2023. O prêmio é uma passagem de São Paulo para Paris para participar do evento na França.

O presidente do concurso de Melhor Queijista do Brasil é **Hervé Mons, Meilleur Ouvrier de France-MOF**. A comissão geral do Concurso de Melhor Queijista é Flávia Rogoski, queijista em Curitiba e diretora da SerTãoBras. Os candidatos serão julgados em uma pré-seleção através dos seus dossiês de candidatura.

Os candidatos selecionados vão enfrentar provas de apresentação oral, preparação culinária com queijo, conhecimentos gerais, preparação de uma tábua de queijos harmonizada com bebidas e alimentos e preparação de uma obra de arte queijeira com o tema “Queijo sem Fronteiras”.

## Concurso de Melhor Queijeiro do Brasil

Inédito no Brasil, este concurso é voltado para a classe de produtores de queijo que serão desafiados em suas competências técnicas e capacidade de improvisação.

O concurso tem a chancela da revista francesa *Profession Fromager*. A presidência do concurso é compartilhada por Arnaud Sperat Czar e Antônio Fernandes.



**Arnaud é presidente da *Fondation pour la Biodiversité Fromagère, Maître Honoris Caseus* da *Guilde Internationale des Fromagers* e autor de vários livros sobre queijos.**



**Antônio é professor e pesquisador de queijos da Universidade Federal de Viçosa-UFV e um dos fundadores do programa Inova Leite.**

Este concurso prevê três etapas: a primeira, prática, foi um desafio de improvisação com 50 litros de leite cru de zebu; a segunda, no conforto da queijaria do candidato e; a terceira no dia 17 de setembro do Mundial do Queijo do Brasil em São Paulo. As provas são abertas ao público.



# SerTãoBras

A primeira etapa do concurso de melhor queijeiro foi realizada em Uberaba dia 1º de maio, durante a ExpoZebu, maior feira de gado da América do Sul. Seis candidatos mostraram sua excelência para a fabricação e se preparam para a segunda etapa do concurso.



- Veja o [álbum de fotos](#) da primeira etapa do concurso
- Veja matéria sobre a realização da primeira etapa publicada no blog [Só Queijo](#) do caderno Paladar do Jornal Estadão e conheça os candidatos em competição.

## Roteiro Gastronômico

O Mundial do Queijo contará ainda com um [Roteiro Gastronômico](#), no qual restaurantes, bares, confeitarias, padarias e sorveterias convidados de São Paulo prepararão, entre os dias 15 e 25 de setembro, receitas inéditas usando queijos presentes no concurso. Entre as casas confirmadas estão Le Jazz Brasserie, Confeitaria Marília Zylbersztajn, Mesa III Rotisserie, Mila, Preto Cozinha e Zestzing Padaria Artesanal.

### Mais informações:

- Carol Guimarães - 31 7130-6325 (whatsapp)
- Débora Pereira - +33 670896636 (whatsapp)
- [www.mundialdoqueijodobrasil.com](http://www.mundialdoqueijodobrasil.com)