

Mundial do Queijo do Brasil tem vasta programação científica

Credenciamento de jornalistas interessados na cobertura do evento:

Sibaris produções gastronômicas

Caroline Poirey - caroline@sibaris.com.br / (11) 94101-6120

Tereza Rodrigues - tereza.crm@gmail.com / (32) 99820-6537

Além do Concurso de Queijos e Produtos Lácteos, o Mundial do Queijo do Brasil tem palestras, conferências, mesas redondas e mini curso nos dias 16 e 17 de setembro no Teatro B32, em SP



Entre os dias 15 a 18 de setembro, São Paulo recebe o II Mundial do Queijo do Brasil no Teatro B32, na Avenida Faria Lima. O evento é esperado com grande expectativa pelo setor queijeiro e terá a participação de centenas de produtores, empresários, pesquisadores e estudiosos da área, além, claro, de apreciadores deste alimento tão rico e versátil.

Além dos concursos de “Queijos e Produtos Lácteos”, “Melhor Queijeiro” e “Melhor Queijista”, duas feiras ocorrem simultaneamente: uma do lado de dentro do teatro, para um público pagante, voltada para o setor profissional queijeiro. Destaque também para a programação científica, chamada Via Láctea, que foi cuidadosamente preparada e contempla importantes temas a serem debatidos nos dias atuais. Conheça a programação completa:

DIA 16 DE SETEMBRO

9-10h – Sala 1 TEMA: *Genética zebuína: para ter bom leite e fazer bom queijo.* As raças zebuínas, com um século de desenvolvimento e adaptação no Brasil, têm se destacado por sua originalidade na fabricação de queijos artesanais premiados internacionalmente. **COM:**

Mariana Alencar Pereira, Gerente de Melhoramento Genético “PMGZ Leite Max: resultados e benefícios para o zebu leiteiro” e Marinho Neto, Produtor Rural Fazenda Cajú Ceará-Mirim/RN.

9-10h – Sala 2 **TEMA:** *Método para construção de Indicação Geográfica de queijo. Casos dos queijos cabacinhas e porungo: histórias tradicionais brasileiras.* **COM:** Francisco José Mitidieri, auditor fiscal Federal Agropecuário do MAPA (mediador); Caio Rossato, presidente da Associação Brasileira de Criadores de Búfalos e proprietário laticínio Família Rossato; Murilo Secchieri de Carvalho, professor do Instituto Federal de São Paulo (IFSP); José Alves dos Santos, Fazenda Terra Estranha (Joelma-MG) e Associação dos Produtores de Queijo Cabacinha do Araguaia: Josuelma Soares, Nivia Ribeiro Borges Martins, Leily Ferreira Martins e Roniclei Elias de Resende.

10-11h – Sala 1 **TEMA:** *Exportação de queijos: passo a passo por Apex Brasil. A fama internacional dos queijos brasileiros premiados tem criado a demanda da sua venda no exterior. Como exportar? Venha conhecer o passo a passo.* **COM:** Cláudio Borges, da Apex.

10-11h – Sala 2 **TEMA:** *Perspectiva e inovações em queijos e lácteos de búfala.* **COM:** Renato e Ludgero Pattaro, Sítio Tesouro; Caio Rossato, Família Rossato; Fabio Pimentel, Laticínios Montezuma (mediador) e Simon Fernandes Riess, Orobianco.

11-12h – Sala 1 **TEMA:** *Benefícios do leite cru.* “O leite cru é um alimento vivo, com bactérias boas, que o seu corpo reconhece e utiliza na sua defesa imunológica. O leite cru é aquele direto da vaca, não pasteurizado, que não foi aquecido para matar as bactérias transmissoras de doenças. Mas aquecer mata também as bactérias amigas e nutrientes e enzimas que naturais do leite. Então, se você bebe seu leite de vaca saudável, é muito seguro beber e bem mais saudável” **COM:** Dr. Rondó.

11-12h – Sala 2 **TEMA:** *Sustentabilidade: exemplos inspiradores.* A agroecologia e a produção orgânica têm se revelado uma opção saudável cada vez mais demandada pelos consumidores de queijos. Como fazer essa transição para o futuro alimentar da humanidade ser sustentável? **COM:** Fernando Viana, da Ecoaba Consultoria agrícola e ambiental (Fazenda Vale das Palmeiras); Peele Lemos, Fazenda Experimental Lano Alto, São Luiz do Paraitinga-SP; Vinicius Ferreira, Produtor da Fazobem orgânicos na Serra da Canastra-MG e João Marcelo de Sousa Diniz, Fazenda Mangalô.

11-12h – Sala 1 **TEMA:** *Como ser um queijista de sucesso na França.* Histórias da profissão de crémier fromager por dois personagens franceses de família tradicional na profissão e que contribuem enormemente para a valorização do ofício de vender queijos artesanais e especiais. **COM:** Laurent Dubois e Laurent Mons.

13-14h – Sala 2 **TEMA:** *Bem-estar animal: exemplos inspiradores.* O bem-estar na produção animal oferece melhorias no crescimento e reprodução, diminuindo também a incidência de comportamentos anormais. O manejo de estábulos, a melhora no transporte e o preparo adequado de tratadores contribuem com a redução de lesões e ferimentos e as possíveis perdas econômicas. Garante leite e queijo bons. **COM:** Maciel Moraes, produtor do queijo Matuto (Prados-MG); Livia Magalhães, especialista em bem-estar animal, docente e coordenadora de projetos das Faculdades Associadas de Uberaba (Fazu); Flávia Honorato e Marcia Okuzi Pan, da Meninas da Roça (Araraquara-SP); Helena Karsburg, diretora da Integral Certificações e Eduardo Falcão, da Estância Sylvania (mediador).

14-16h – Sala 1 **TEMA:** *Queijos Artesanais e SISBI.* Entenda a atual legislação para queijos artesanais no Brasil. **COM:** Alexandre Barcellos, diretor de desenvolvimento de cadeias produtivas da SDI/MAPA; Bruno Bergamo Ruffolo, diretor do Centro de Inspeção de

Produtos de Origem Animal/SAA/SP; Judi Nóbrega, diretora de suporte e normas da SDA/MAPA; Deputado Zé Silva e Leôncio Diamante, veterinário e colaborador da SerTãoBras (mediador).

14-15h – Sala 2 **TEMA:** *Transmissão queijeira entre gerações: desafios e casos de sucesso.* **COM:** Marly Leite da Queijaria Senzala; Mariana Resende da Fazenda Catauá e presidente da Associação dos Produtores de Queijo Artesanal do Campo das Vertentes (AQMAV); Eliane e Otinho da Fazenda Matinha do Ouro da Canastra; Paulo e Rosana Rezende da Fazenda Atalaia; Luis Celso da Queijaria JC Sertão e Adriana Lucena, do Sebrae Rio Grande do Norte (mediadora).

15-16h – Sala 2 **TEMA:** *Queijo da região do Serro, 20 anos de Patrimônio Imaterial: contexto histórico, tendências e perspectivas.* O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro foi o primeiro bem registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do Estado de Minas Gerais, em agosto de 2002. Desde sua chegada pelos colonizadores das trilhas do ouro nas cidades mineiras, até a contemporaneidade, ele se tornou um importante elemento econômico, cultural e simbólico da região. Os palestrantes vão debater sobre os desafios e tendências atuais. **COM:** José Ricardo Ozólio, presidente da APAQS (Serro) e secretário da AMIQUEIJO; Sylvania Lages secretária de Turismo de Conceição do Mato Dentro; Elmer Ferreira Luiz de Almeida, consultor técnico; José Manoel, professor e diretor geral do Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais, Campus Rio Pomba; Estela Mares, produtora de queijo do Serro e diretora da SerTãoBras (mediadora).

16-17h – Sala 1 **TEMA:** *Queijos paulistas: contexto, perspectivas, tendências.* Quatro integrantes do Caminho do Queijo Artesanal Paulista olham para o presente e o futuro. **COM:** Martina Sgarbi, Qjo da Martina; Heloisa Collins, Capril do Bosque; Fabio Pimentel, Montezuma; Ricardo Rettmann, Rima; Luis Augusto Oliveira, (mediador).

16-17h – Sala 2 **TEMA:** *Queijos da canastra: mofado ou tradicional?* Cinco produtores da Canastra contam suas experiências e histórias de vida, entre a tradição e inovação. **COM:** Larissa Goulart, Barão da Canastra; Claudia Mendonça, Queijo Canastra Quinta de Sant'Ana; Sergio de Paula Alves, Queijo Canastra do Serjão; Ivair Oliveira, Queijo do Ivair e Thiago, Canastra Reserva do Lago (mediador).

DIA 17 DE SETEMBRO

9-10h – Sala 1 **TEMA:** *Argumentos para defender os queijos de leite cru.* Oficialmente criada em junho de 2021, a Fundação para a Biodiversidade do Queijo (Fundação Leite Cru), de utilidade pública sob a égide da Fondation de France, tem como objetivo apoiar projetos de interesse geral que contribuam para a sustentabilidade dos queijos locais de leite cru como objeto do patrimônio culinário francês, promovendo a biodiversidade e a boa saúde humana. **COM:** Arnaud Sperat Czar, presidente da Fondation pour la Biodiversité Fromagère (Fundação para a Biodiversidade Queijeira).

9-10h – Sala 2 **TEMA:** *Requeijão de Prato: História, suor e saberes.* **COM:** Pèele Lemos, da Lano Alto, São Luiz do Paraitinga-SP.

10-11h – Sala 1 **TEMA:** *Na intimidade do queijo Gruyère Suíço AOP.* História, organização da cadeia de produção de uma das mais nobres denominações de origem protegida suíça: o Gruyère DOP. **COM:** Denis Kaser, responsável pelo marketing internacional do Gruyère Suíço DOP e Frédéric Cherpin, diretor internacional de Mifroma.

10-12h – Sala 2 **TEMA:** *Minicurso de Queijo Blue Stilton: fundamentos e elaboração.* **COM:** Múcio Furtado, consultor, especialista e autor de extensa obra sobre queijos.

11-12h – Sala 1 **TEMA:** *Legislação de produtos artesanais no estado de São Paulo.* Quais as etapas a seguir para certificar seu queijo artesanal em São Paulo. **COM:** Thiago Braga Izidoro (CIPOA/SAA/SP).

13-14h – Sala 1 **TEMA:** *Desmistificando o processo de coagulação: aspectos tecnológicos.* **COM:** Rodrigo Magalhães, diretor Técnico da Globalfood. Ele tem mais de 20 anos de experiência na indústria de queijos, sendo os últimos 5 anos nos Estados Unidos, França e Holanda. Formado em Ciência e Tecnologia de Laticínios pela Universidade Federal de Viçosa, com MBA Internacional & Global Business Program pela University of Miami, EUA e especializações técnicas em tecnologia de queijos no Center for Dairy Research - Wisconsin, EUA e no ENILBIO - Poligny, França.

13-14h – Sala 2 **TEMA:** *Desvendando os maravilhosos queijos de ovelha brasileiros.* **COM:** Anderson Elias Bianchi, Casa Bianchi; Martha Eliana do Amaral Ribeiro, Gran Sierra; e Ricardo Rettmann, Queijaria Rima (mediador).

14-15h – Sala 1 **TEMA:** *Queijos de cabra: crescimento do consumo no Brasil.* **COM:** Amaro Ezequiel Santos, Capril Balde Cheio; Daniel Ribeiro, Minas Cabra; Edson Cardoso, Capril Rancho das Vertentes; Elis Cristina, Queijaria Quinta do Cerrado; Heloisa Magalhães, Caprileite e Heloisa Collins, Capril do Bosque (mediadora).

14-15h – Sala 2 **TEMA:** *Métodos para controle de qualidade em matérias-primas lácteas.* A qualidade dos produtos lácteos vai muito além do aroma e sabor dos produtos derivados do leite. Para que os consumidores tenham segurança ao ingerir alimentos, uma série de boas práticas são fundamentais. **COM:** Ana Carolina Castanheira.

14-15h – Sala 3 **TEMA:** *+Queijo do seu leite: benefícios das culturas lácteas adjuntas e bioprotetoras.* **COM:** Rodrigo Magalhães, diretor Técnico da Globalfood.

15-16h – Sala 1 **TEMA:** *Do Brasil à mesa – Produtos de Origem.* O que é a iniciativa; diferenciais entre esses e os demais produtos do mercado; papel da Plataforma Digital para os alimentos e bebidas diferenciados; status atual da iniciativa Do Brasil à Mesa – produtos de Origem. **COM:** Cláudia Stehling, analista de Competitividade do Sebrae.

15-16h – Sala 2 **TEMA:** *Ser queijista no Brasil: uma profissão em ascensão.* Desafios e casos dos comerciantes de queijos, essa profissão em expansão no Brasil. **COM:** Juliana Cavalcante, Loja Lá do interior em São Paulo; Marina Cavechia, Teta Cheese Bar em Brasília; Guto Oliveira, Queijos e Amigos em Campinas; Falco Bonfadini, Galeria do Queijo em São Paulo e presidente da Comerqueijo e Fabio Montezuma, produtor do Caminho do Queijo Artesanal Paulista (mediador).

15-16h – Sala 3 **TEMA:** *Queijo Cheddar: mercado e aspectos tecnológicos.* **COM:** Rodrigo Magalhães, diretor Técnico da Globalfood.

16-17h – Sala 1 **TEMA:** *Coletivo Intergalácteo: todo queijo artesanal é autoral?* **COM:** Alethea Suedt, da A Padeira; Rafa Bocaina, da Curiango; Alan Maple, da Fermentaria Local; Anfitriões do Coletivo Intergalácteo; Carolina Bittencourt, da Belafazenda; Erico Kolya, do Pé do Morro; Paulo Lemos, da LanoAlto.

16-17h – Sala 2 **TEMA:** *Fermentos de queijos no Brasil*. **COM:** Antonio Fernandes (UFV/SertãoBras/Inovaleite); Daniel Lempk da Fermentch; Luis Roberto Batista, da Universidade Federal de Lavras (UFLA); Rodrigo Magalhães da Global Food e Leonardo Seccadio da Sacco Brasil.

PROGRAMAÇÃO GERAL

15 de setembro – Quinta-feira

18h - 22h | Abertura oficial do evento, da Feira de Queijos e Produtos de Terroir, com corte da faixa e presença de autoridades brasileiras e francesas

20h | Coquetel de recepção dos jurados no Hall do Teatro B32

16 de setembro – Sexta-feira

10h - 22h | Feira Livre de Queijos e Produtos de Terroir e Salão Profissional

9h-19h | Programação Via Láctea*

9h | Recepção dos jurados

9h30 | Conferência para jurados no Auditório

10h | Início da primeira etapa do Concurso Mundial de Queijos e Produtos Lácteos

13h | Encerramento da primeira etapa

15h – 17h | Segunda etapa, escolha do melhor queijo do concurso

18h – Divulgação dos resultados do concurso de queijos e produtos lácteos.

17 de setembro – Sábado

10h-22h | Feira Livre de Queijos e Produtos de Terroir e Salão Profissional

9h-19h | Programação Via Láctea*

8h | Recepção dos jurados dos concursos de Melhor Queijista e Melhor Queijeiro

9h | Início do concurso de Melhor Queijista do Brasil

12h30 | Encerramento do concurso

14h | Início do concurso de Melhor Queijeiro do Brasil

17h30 | Encerramento do concurso

19h | Cerimônia da Guilde Internationale des Fromagers no Teatro B32 e Premiação dos dois concursos

20h | Jantar de Gala da Guilde des Fromagers no restaurante Dasin

18 de setembro – Domingo

8h – 14h | Feira de Queijos e Produtos de Terroir



SertãoBras

Onde: Teatro B32: Av. Brg. Faria Lima, 3732 - Itaim Bibi, São Paulo

*Inscrições pelo site: <https://mundialdoqueijodobrasil.com/>

Informações à imprensa e