



Só queijo

Aventuras lácteas entre o Brasil e a França

Susan Sturman, jurada internacional, vem ao Brasil para o Mundial do Queijo em SP

Disponível em

<https://paladar.estadao.com.br/blogs/so-queijo/um-queijo-que-funde-na-boca-novo-desafio-para-o-melhor-queijeiro-do-brasil/> publicado em 245 de agosto de 2022.

"É incrível o que está acontecendo no Brasil, tantas medalhas internacionais e queijos tão originais, estou excitada para ver isso de perto" disse Susan Sturman, americana com mais de 30 anos de queijo em seu currículo, que confirmou presença no 2º Mundial do Queijo do Brasil. Ela é consultora na empresa [Makers and Mongers](#).



Susan Sturman. FOTO: Makers and Mongers/Acervo Pessoal.

Ela foi a presidente do comitê que criou o famoso exame Certified Cheese Professional™ da [American Cheese Society-ACS](#). Morando em Paris desde 2019, ela continua a trabalhar com a ACS para desenvolver e expandir as ofertas da certificação e contribui com materiais de estudo para o programa de certificação da [Academy of Cheese](#) (Reino Unido).



Susan Sturman. FOTO: Makers and Mongers/Acervo Pessoal.

"Eu estou especialmente curiosa para assistir estes novos concursos, de melhor queijeiro e melhor queijista, que acontecem no Mundial do Queijo do Brasil, eles podem ser a semente para um exame de certificação feito para tornar oficial a profissão no Brasil e valorizar ainda mais a carreira profissional de quem quer trabalhar exclusivamente com queijos" disse ela.

Susan é jurada internacional em concursos de queijos e comerciantes de queijo no mundo, como o [World Cheese Awards](#), que teria sua próxima edição na Ucrânia mas foi transferido para o País de Gales, o [American Cheese Society Judging and Competition](#) nos Estados

Unidos, o [Mondial du Fromage et des Produits Laitiers de Tours](#) (França), o [Italian Cheese Awards](#) (Itália), o [Concours Générale Agricole](#) (França) e o ucraniano [ProCheese Awards](#), que está suspenso pela guerra.



Susan Sturman. FOTO: Makers and Mongers/Acervo Pessoal.

Susan é também professora de vocabulário queijeiro em inglês para os alunos franceses na mesma escola que eu em Paris, o Centre Interprofessionnel de Formation des Commerces de l'Alimentation (CIFCA) e também minha colega na escola francesa [Mons Formation](#), onde ela desenvolveu um programa personalizável de treinamento de juízes de queijos.

Usando sua rede internacional de colegas e amigos, ela lançou o [Insider's Tour](#), mini viagens em Paris, Londres, Madri, Nova York, Nova Inglaterra e São Francisco. São passeios que duram 4 dias de visitas lojas, curadores e produtores de queijos. "São momentos muito ricos onde pequenos grupos, de no máximo 6 pessoas, são inspirados por novas ideias, trocam com outros participantes e expandem suas redes mundiais" disse ela.

