

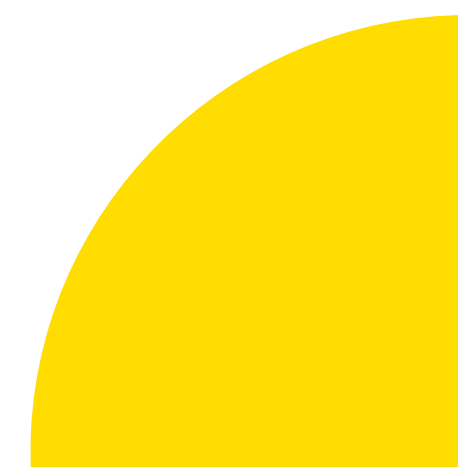
# 4<sup>o</sup> MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL 2026

**Teatro B32 - São Paulo (SP)**  
**16 a 19 de abril**

# OBJETIVO

Promover o empreendedorismo do queijo brasileiro nos mercados nacionais e internacionais, unindo **queijo, tradição, tecnologia, cultura e arte** no coração econômico do Brasil.

Um evento que conecta o Brasil ao mundo, uma vitrine de excelência para produtores de queijo e parceiros internacionais.



**4<sup>o</sup> MUNDIAL  
DO QUEIJO  
DO BRASIL 2026**



**VENHA FAZER QUEIJO  
DE LEITE DE BALEIA!**

# 4<sup>o</sup> MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL 2026

O Teatro B32, na emblemática Faria Lima,  
para dar o destaque que o queijo merece!

# PÚBLICO-ALVO

- Produtores de leite, queijo e outros derivados;
- Laticínios;
- Maturadores de queijos;
- Queijistas - Comerciantes;
- Chefs de cozinha;
- Pesquisadores;
- Fornecedores de equipamentos e insumos;
- Compradores de redes de supermercados;
- Jornalistas e influencers;
- Entusiastas do queijo;
- Consumidores finais.



# EVOLUÇÃO DO EVENTO

- **33 mil**

visitantes

- **58** expositores

- **953** queijos

- **239** medalhas

- **160** jurados

- **1** concurso

**201**

**0**

- **50 mil**

visitantes

- **60** expositores

- **1133** queijos

- **484** medalhas

- **200** jurados

- **3** concursos

**202**

**2**

- **50 mil** visitantes

estimados

- **60** expositores

- **1800** queijos

- **300** jurados de muitas origens

- **4 concursos**

- Muitas

**caravanas**

**nacionais e**

**internacionais**

**202**

**4**

- **60 mil** visitantes

estimados

- **60** expositores

- **2000** queijos

- **350** jurados de muitas origens

- **4 concursos**

- Muitas caravanas

de diversos

estados e

diversos países

- mais **excelência**

**202**

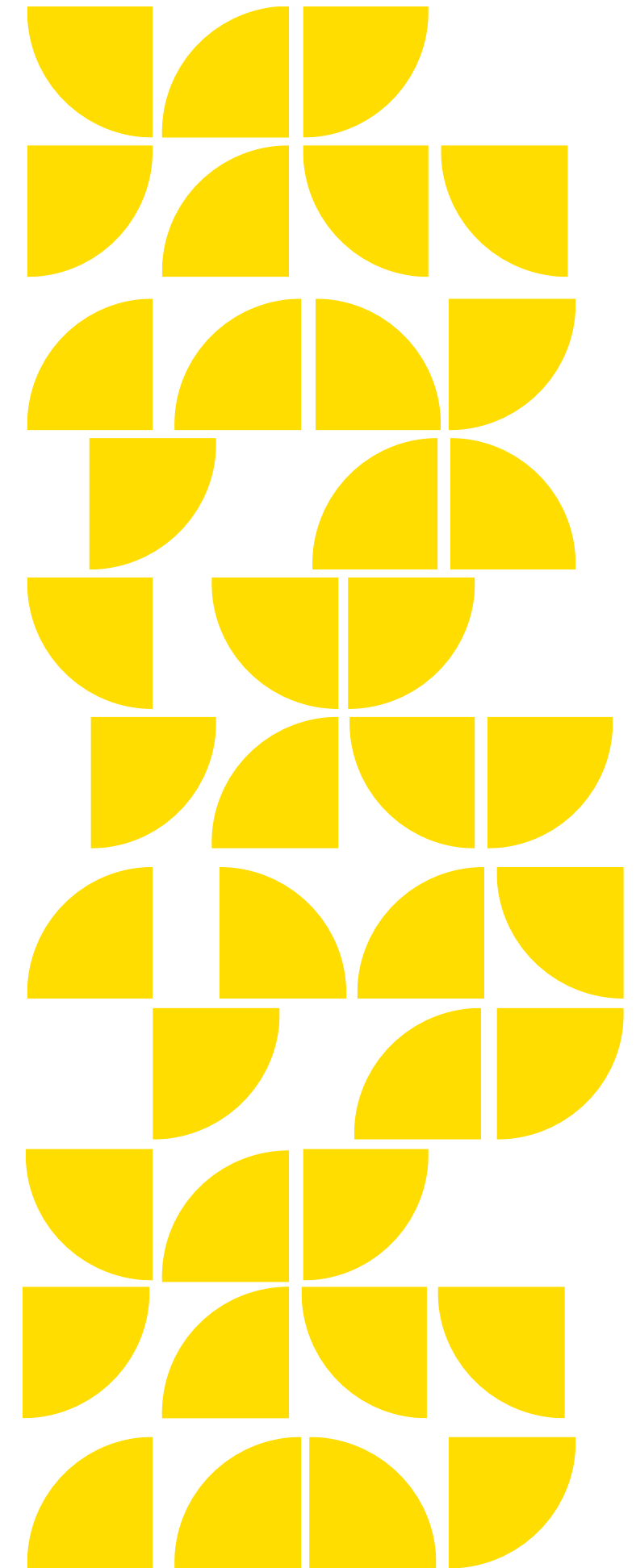
**6**

# 4<sup>o</sup> MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL 2026

## PROGRAMA

- Concurso de Queijos e Produtos Lácteos
- Concurso de Melhor Queijista do Brasil
- Concurso de Melhor Queijeiro do Brasil
- Concurso de Melhor Fondue do Brasil
- Salão Profissional
- Degustações e animações
- Conferências técnicas
- Feira de queijos e alimentos de terroir

*\* Programa sujeito a alterações*





# DENTRO DO TEATRO

Salão Profissional, Concursos,  
Programa Técnico e Degustações

     
**4<sup>o</sup> MUNDIAL  
DO QUEIJO  
DO BRASIL 2026**

# DENTRO DO TEATRO



## 4º Concurso de Queijos e Produtos Lácteos

No grande salão do Teatro B32.

Estimamos 2 mil queijos de mais de 30 países.



**Roland Barthelemy**  
**Presidente**

Presidente da *Guilde  
Internationale des Fromagers*



**Débora Pereira**  
**Presidente**

Professora de  
Queijos e jornalista



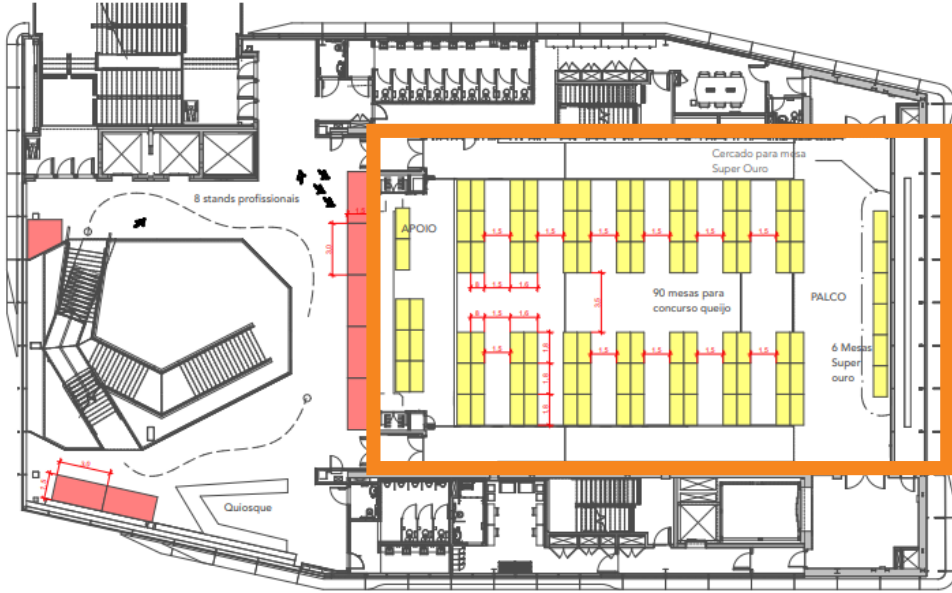
**Ana Scozzafave**  
**Comissária Geral**

Consultora de queijos  
Médica Veterinária  
Diretora geral da SerTãoBras



**Heloisa Collins**  
**Comissária Geral**

Presidente de honra  
em São Paulo



## PAVIMENTO 1

100 mesas de queijos, 2.000 queijos estimados no concurso, com 300 jurados, no salão do auditório principal.



## NO SALÃO PRINCIPAL

Laurent Dubois, Meilleur Ouvrier de France, Presidente do Júri em 2024

# DENTRO DO TEATRO

## 3º Concurso de Melhor Queijista do Brasil

Esse concurso elegerá o melhor comerciante de queijos do Brasil. O vencedor tem sua vaga garantida no concurso de *Meilleur Fromager du Monde* na França em 2027.



**Annick Polèse**  
**Presidente da Fédération**  
**des Fromagers de France**  
Queijista em Lyon



**Marina Cavechia**  
**Comissária Geral**  
Melhor Queijista  
do Brasil em 2022

# 3º Concurso de Melhor Queijista do Brasil

**MONDIAL**  
**FROMAGE**  
TOURS



# DENTRO DO TEATRO

## 3º Concurso de Melhor Queijeiro do Brasil

Elegerá o melhor fabricante de queijos no Brasil, em provas de capacidade técnica e de improvisação.



**Arnaud Sperat Czar - França**  
**Presidente**

Presidente da *Fondation pour la Biodiversité Fromagère* (França)



**Antonio Fernandes**  
**Presidente**

Diretor do Corpo Técnico-científico da SerTãoBras



**José Manoel Martins**  
**Comissário Geral**

Membro do Corpo Técnico-científico da SerTãoBras



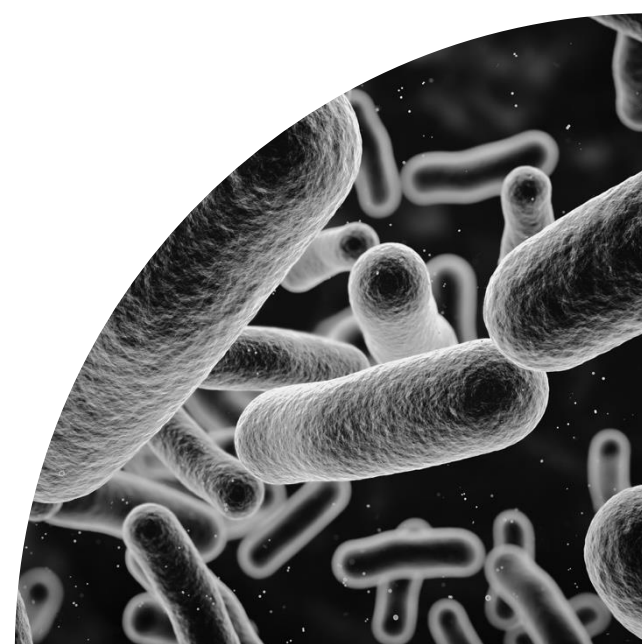
## 3º Concurso de Melhor Queijeiro do Brasil

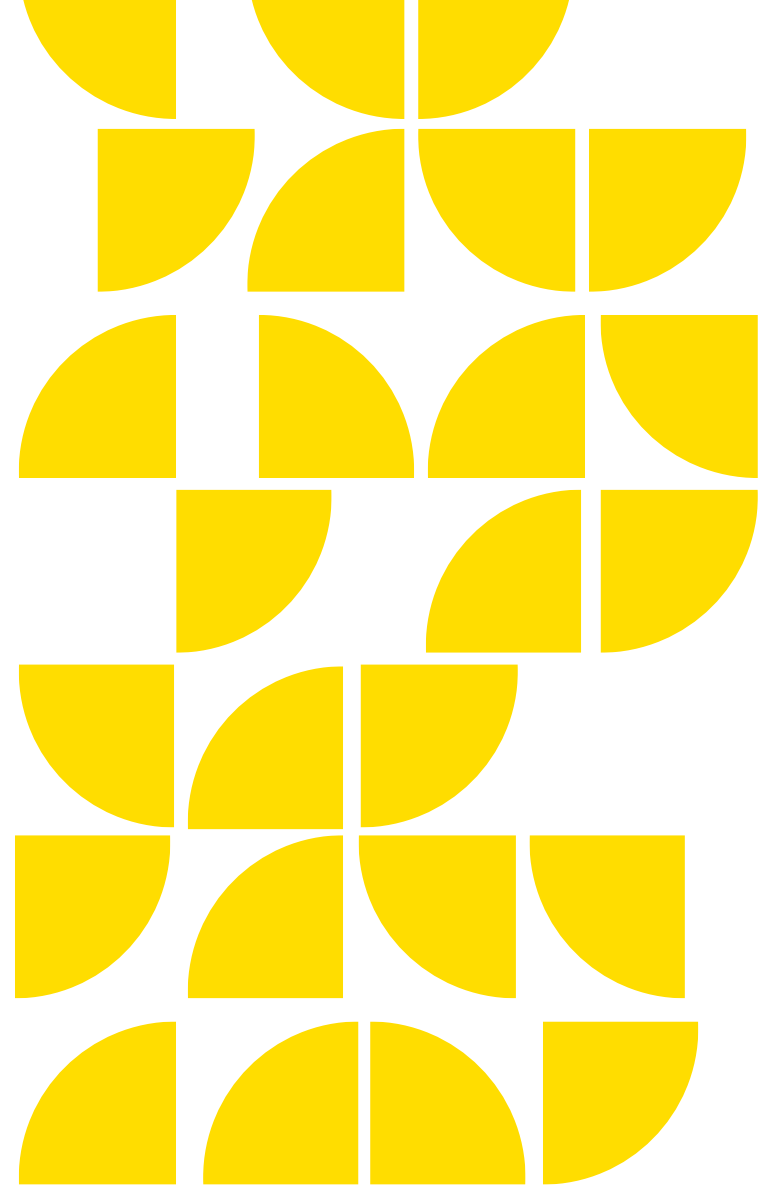
A primeira etapa do concurso foi realizada em Viçosa em 29 de novembro de 2025

# DENTRO DO TEATRO

## Programa Via Láctea

Em 2024, o Programa Via Láctea reuniu 33 conferências sobre diversos temas, do pasto à mesa do consumidor.





O programa acontecerá nos dias 17 e 18 de abril, em 3 salas para 50 pessoas no espaço de coworking do Teatro B32.



# SALÃO PROFISSIONAL

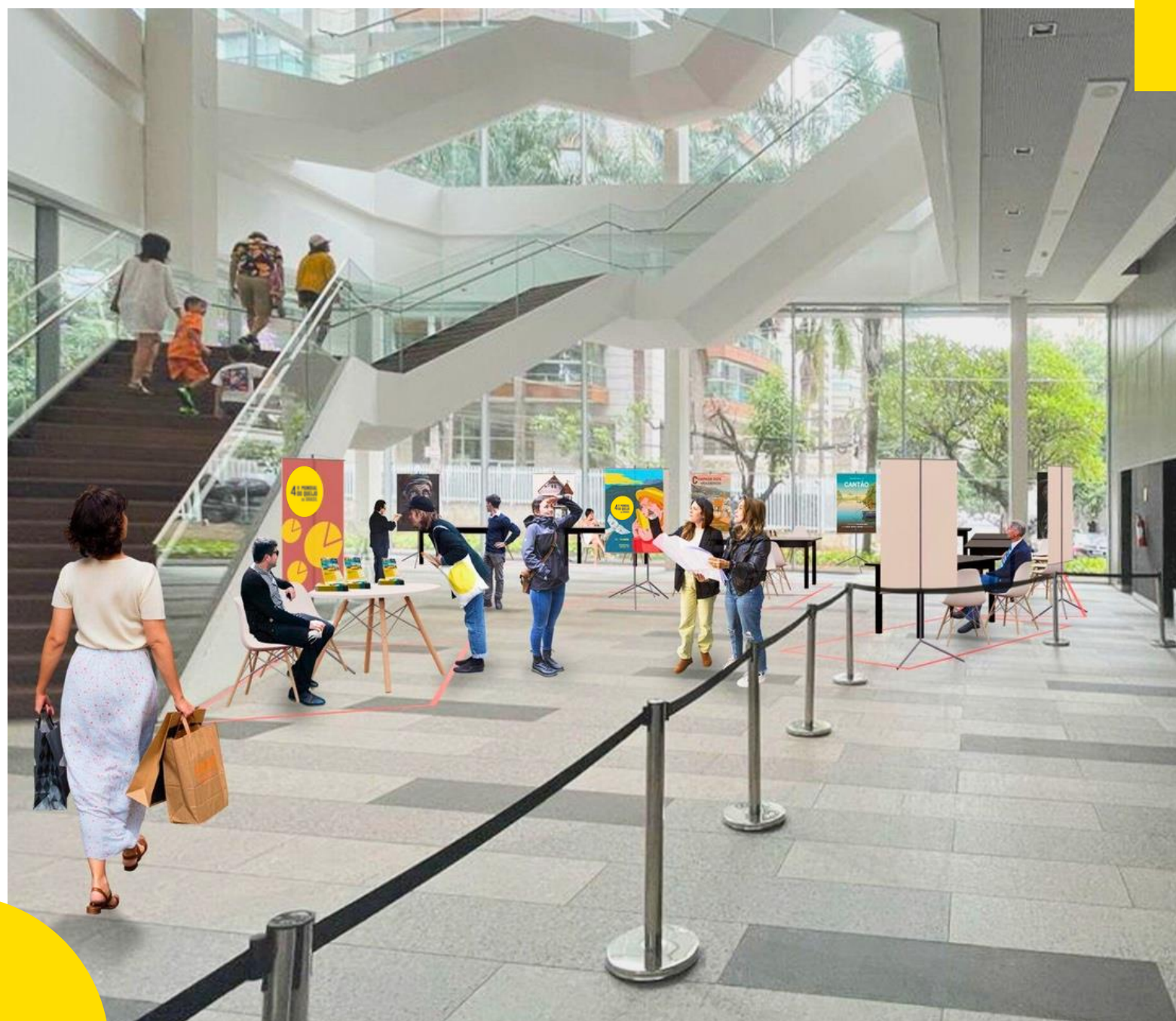
16/4 16h - 20h

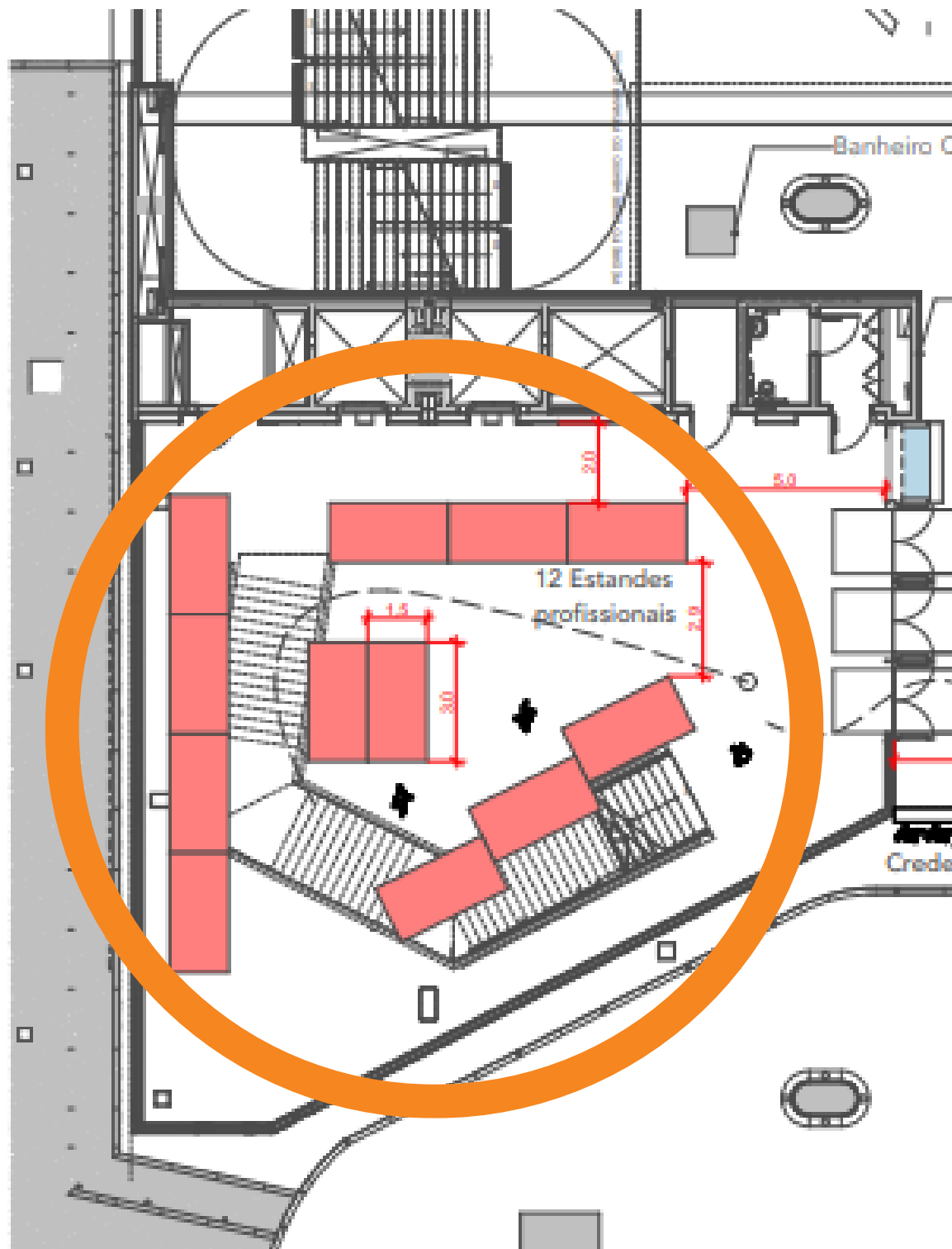
17/4: 9h - 20h

18/4: 9h - 20h

20 estandes de 3x1,5 m

no hall de entrada do Teatro e no 1º andar.

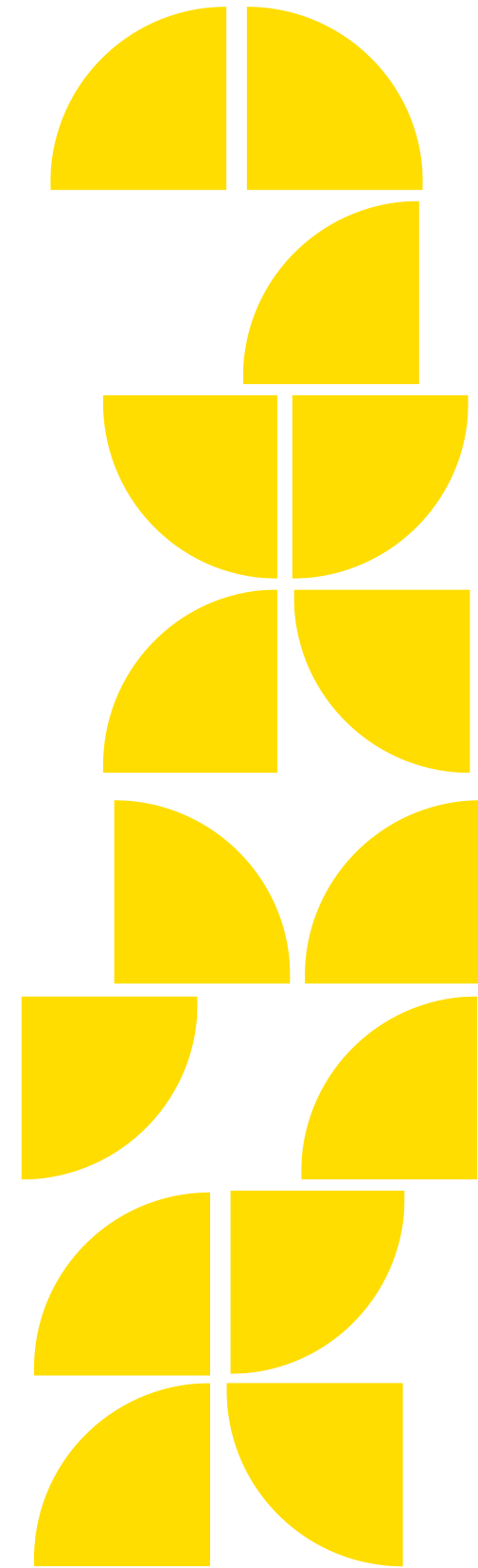
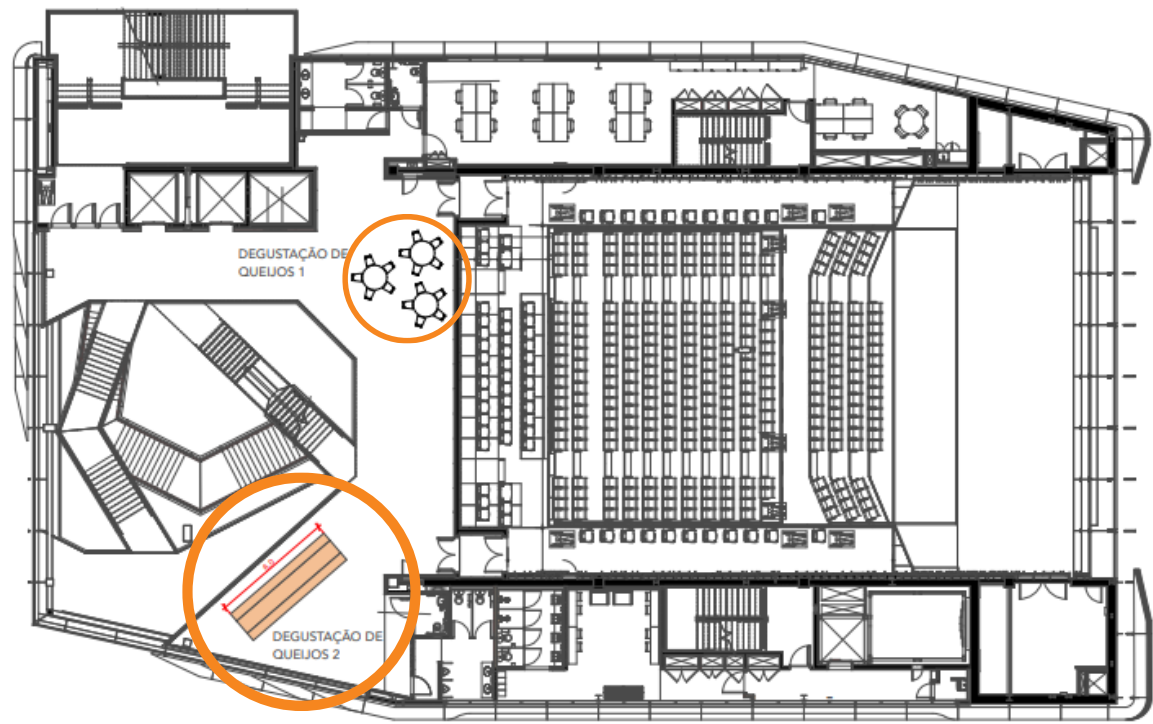




## TÉRREO

12 Estandes Profissionais, de 3m x 1,5m, de vermelho.





## PAVIMENTO 2

2 Ilhas de Degustação.

# PRAÇA DA BALEIA

Feira de queijos e programação livre para passantes, com shows musicais.



# 4<sup>o</sup> MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL 2026





## TÉRREO

32 Estandes M e 15 Estandes P para vendas de queijos. Praça de alimentação com food trucks.

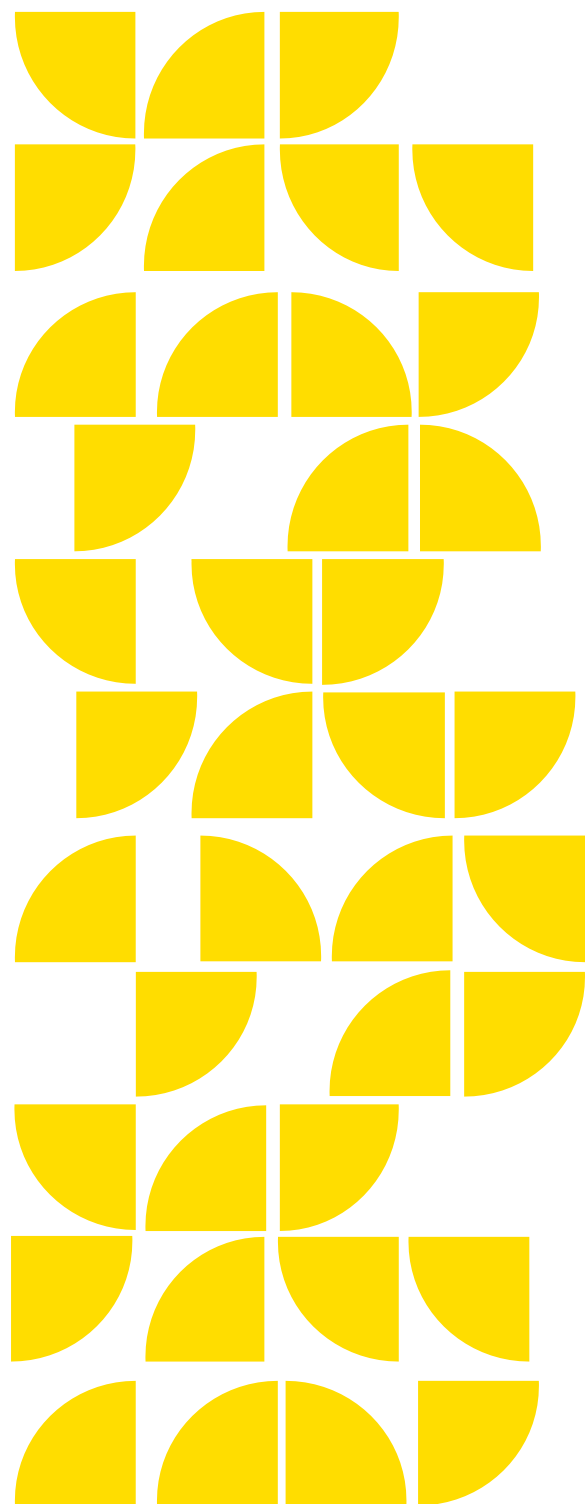


# ATIVE SUA MARCA EM NOSSO MUNDIAL

*Torne-se um parceiro oficial  
e demonstre seu compromisso  
com a excelência  
e o desenvolvimento queijeiro  
sustentável*



# ENTREGA PAY TV + DIGITAL



**Sabor & Arte** : abordagem gastronômica, sensorial e cultural



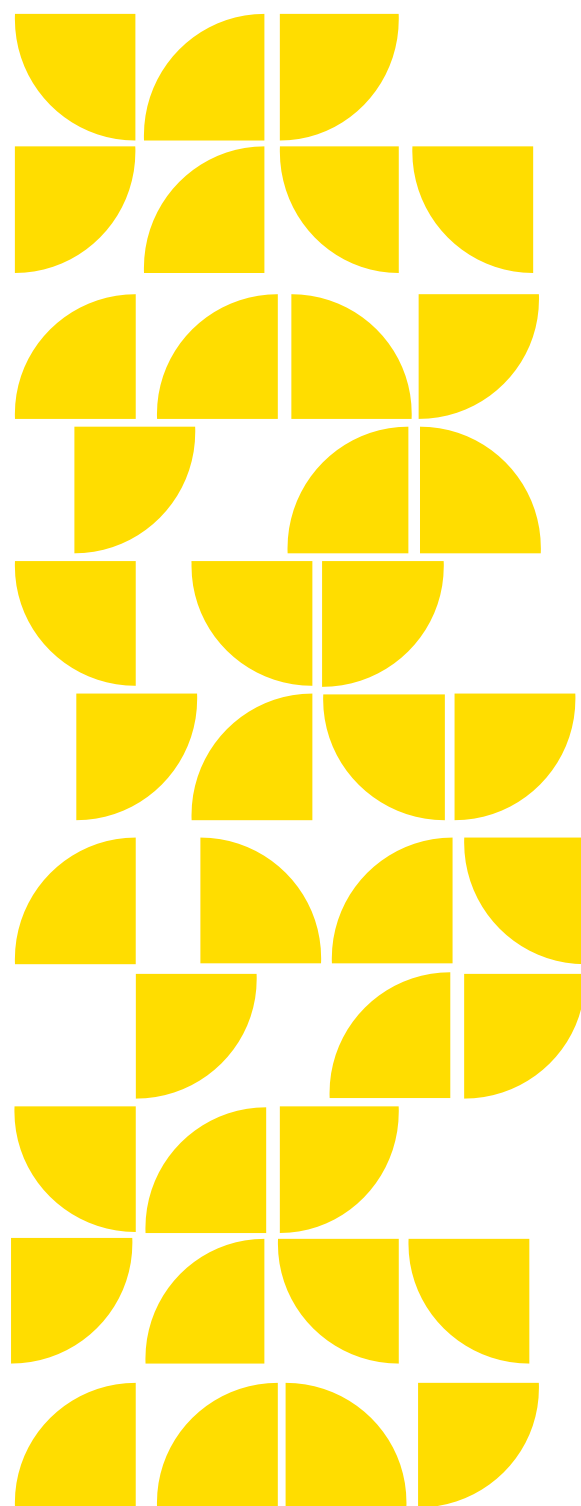
**Terraviva**: valorização do agro, dos queijeiros e do Brasil rural



**AgroMais**: foco na produção, no campo, nos produtores e na cadeia do leite

**SABOR | ORIGEM | PRODUÇÃO**

# FASE 1 : PRÉ EVENTO



Pílulas de Conteúdos distribuídos na grade dos canais Sabor & Arte e Terra Viva, preparando o público para o evento:

O que é o Mundial do Queijo do Brasil

Curiosidades sobre queijos

Perfis de queijeiros e queijistas

Serviço completo: datas, local, agenda e atrações

Digital – Redes Sociais

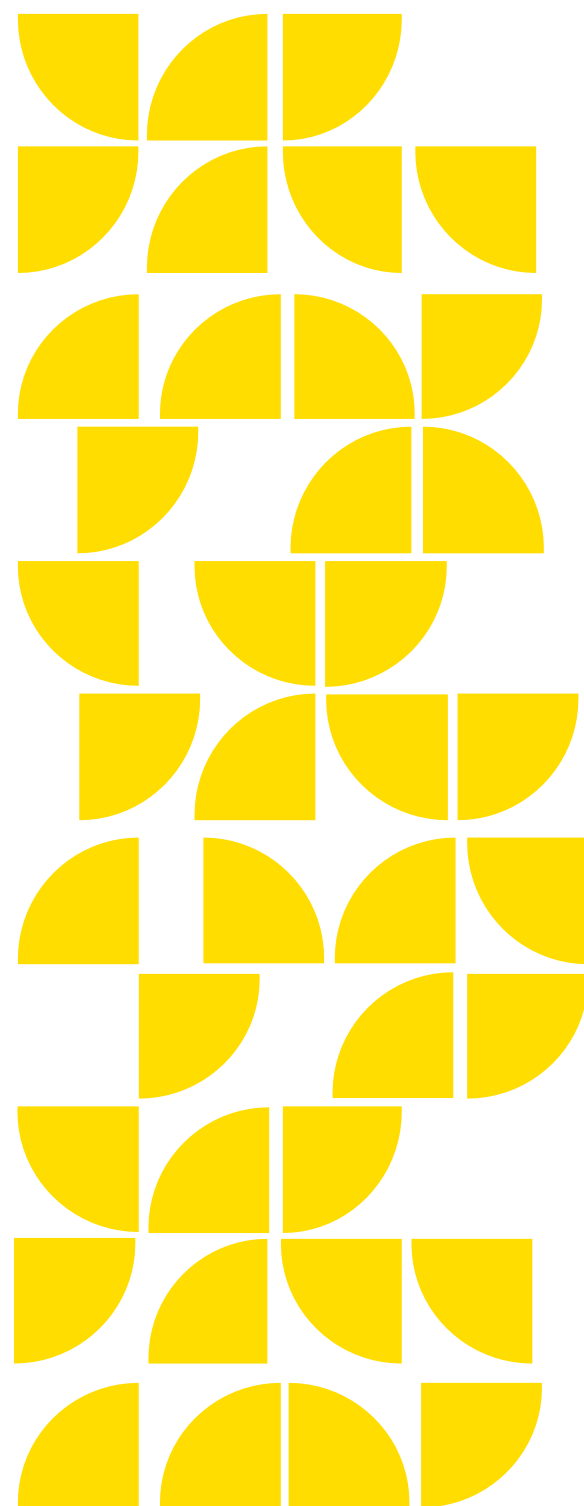
Conteúdos de engajamento e ativação:

Contagem regressiva para o evento

Quiz interativo sobre queijos

Bastidores da preparação

# FASE 2 : COBERTURA DO EVENTO



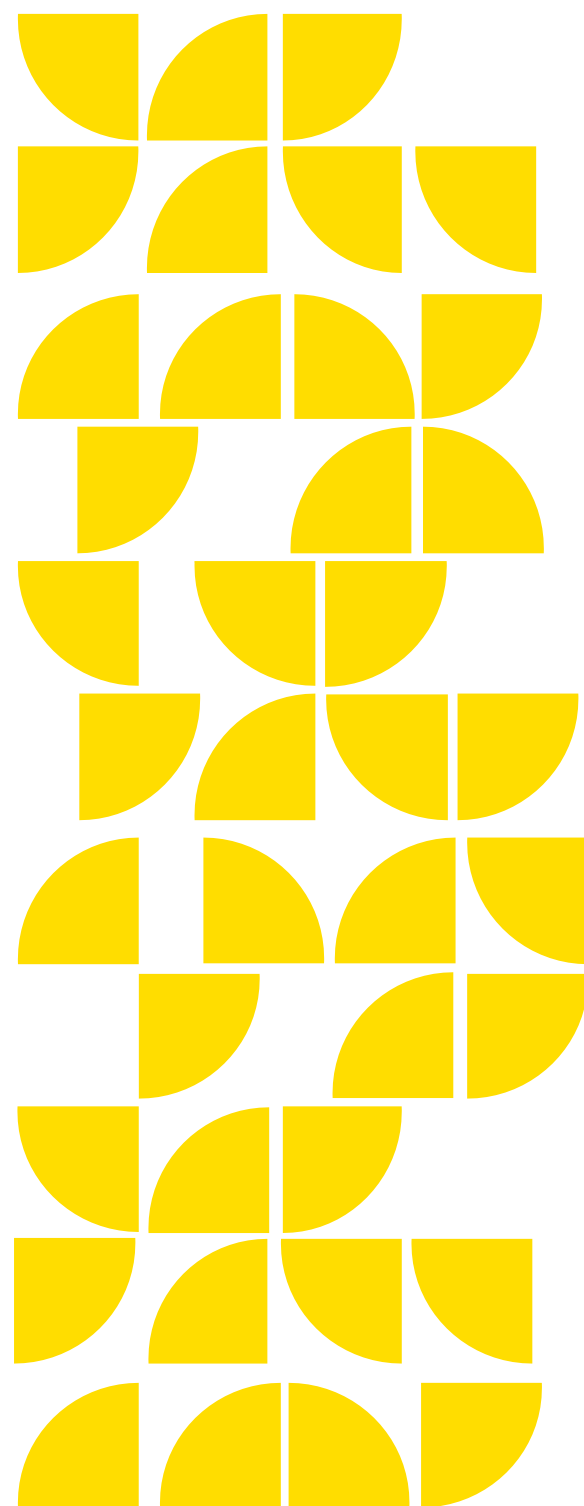
Presença dos canais SABOR & ARTE e TERRAVIVA no 4º Mundial do Queijo do Brasil Cobertura completa durante os três dias do evento, acompanhando os principais momentos

Flashes jornalísticos ao vivo nos canais AgroMais e Sabor & Arte Entradas ao longo da programação com destaques, personagens e experiências do evento

Força do digital com conteúdos simultâneos nas redes sociais Ativações em tempo real, ampliando alcance, engajamento e interação com o público

Destaque para a entrega da premiação e os grandes vencedores

# FASE 3 : PÓS EVENTO



Um programa especial (+ pilulas) com a cobertura completa do evento, incluindo: Premiação, Destaques do evento, Personagens e histórias que marcaram a edição.

Desdobramentos digitais ampliam o alcance e a vida útil do projeto após o evento

Todo o conteúdo produzido ficará disponível no streaming NewCo Play

# Entrega de Mídia



Para potencializar a presença das marcas e atender diferentes objetivos de comunicação, o projeto foi estruturado em três cotas de patrocínio, pensadas de forma estratégica: **Cota Ouro, Prata e Bronze.**

Cada cota oferece níveis distintos de visibilidade, integração editorial e presença multiplataforma, permitindo que a marca se conecte ao público de acordo com sua necessidade de posicionamento, alcance e protagonismo dentro do projeto.



# Cota Ouro

- 30 assinaturas 5"
- 38 comerciais 30"
- 08 selos 5"
  
- 30 assinaturas 5"
- 38 comerciais 30"
- 08 selos 5"
  
- 12 assinaturas 5"
- 12 comerciais 30"

## DIGITAL

- 78 postagens (pré, durante e pós evento)

VALIDADE: 45 DIAS | TABELA\_OUTUBRO 2025

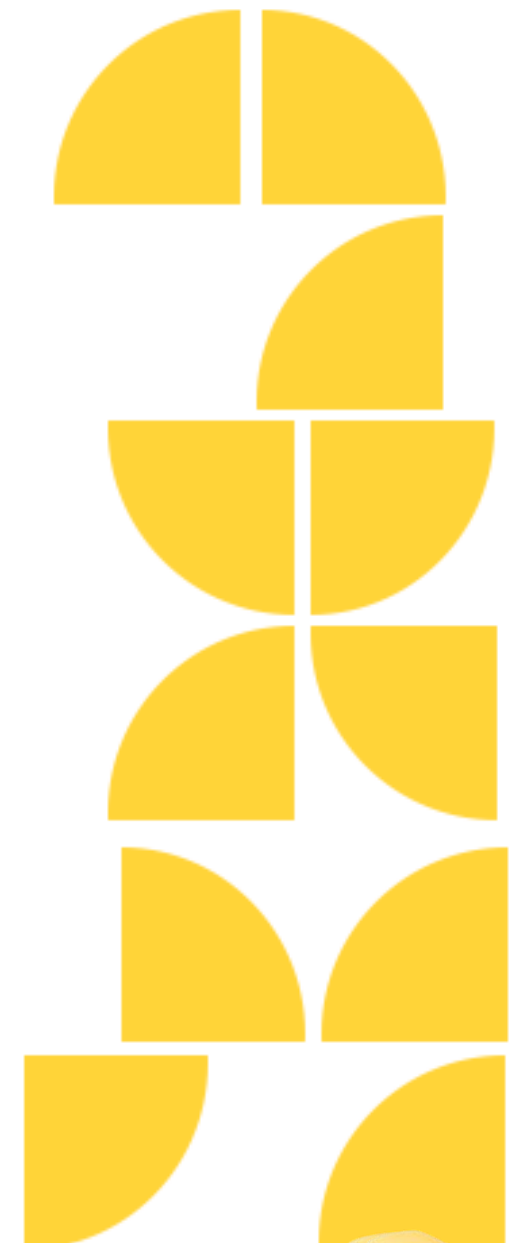
O valor de inserção será reajustado conforme a tabela vigente no mês da veiculação, exceto para pagamentos antecipados.

\* Custo de produção não incluso

\*Necessário ter ANCINE em projetos audiovisuais regulamentados.

\*Ativação escolhida deve ser negociada no ato da venda

**254** Inserções da marca



# Cota Prata

- 30 assinaturas 5"
- 17 comerciais 30"
  
- 30 assinaturas 5"
- 17 comerciais 30"
  
- 12 assinaturas 5"

## DIGITAL

- 78 postagens (pré, durante e pós evento)

**184** Inserções da marca

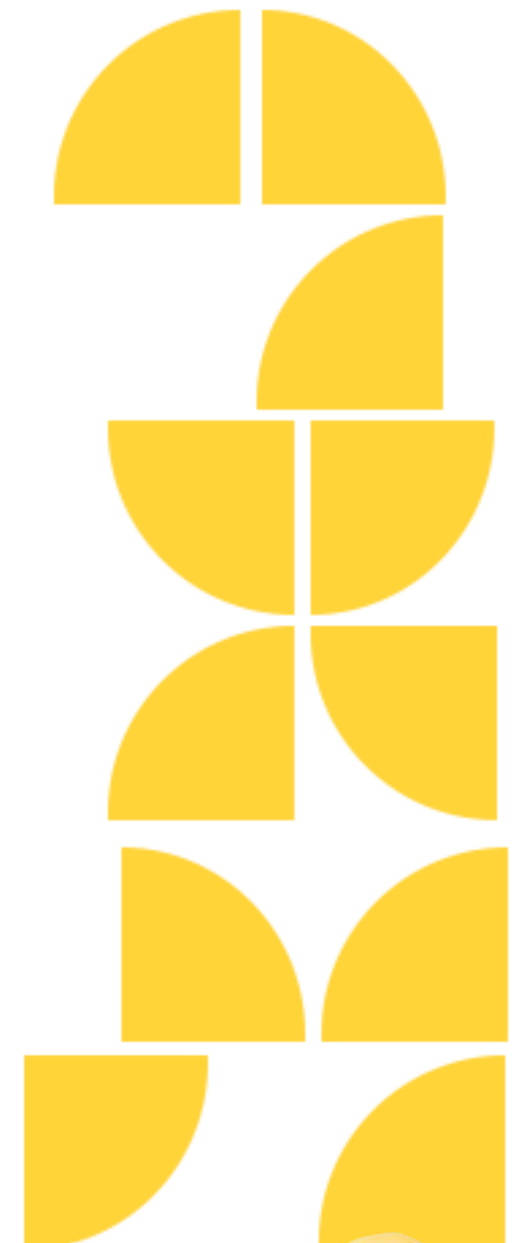
VALIDADE: 45 DIAS | TABELA\_OUTUBRO 2025

O valor de inserção será reajustado conforme a tabela vigente no mês da veiculação, exceto para pagamentos antecipados.

\* Custo de produção não incluso

\*Necessário ter ANCINE em projetos audiovisuais regulamentados.

\*Ativação escolhida deve ser negociada no ato da venda



# Cota Bronze

- 30 assinaturas 5"
- 08 selos 5"
  
- 30 assinaturas 5"
- 08 selos 5"
  
- 12 assinaturas 5"

## DIGITAL

- 78 postagens (pré, durante e pós evento)

VALIDADE: 45 DIAS | TABELA\_OUTUBRO 2025

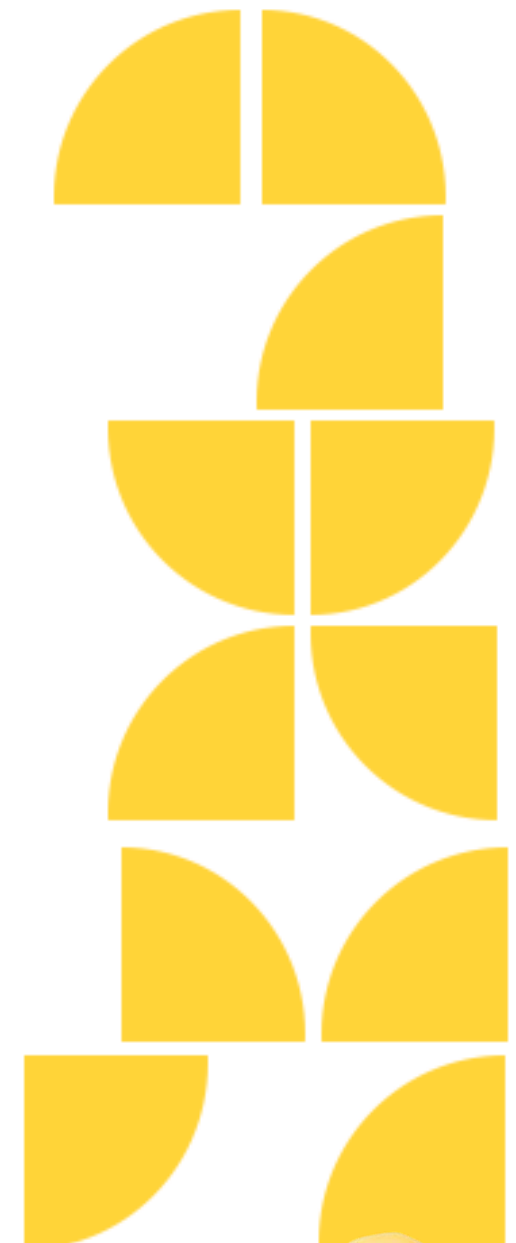
O valor de inserção será reajustado conforme a tabela vigente no mês da veiculação, exceto para pagamentos antecipados.

\* Custo de produção não incluso

\*Necessário ter ANCINE em projetos audiovisuais regulamentados.

\*Ativação escolhida deve ser negociada no ato da venda

**166** Inserções da marca



sabor **S**arte

**72%**  
MULHERES

**61%**  
CLASSE AB

**53%**  
35 a 49 ANOS

**142Mil**

seguidores no YouTube

**289Mil**

seguidores no Instagram



**5.6MM**

assinantes PayTV



NEW **S**



**56%**  
HOMENS

**48%**  
CLASSE AB

**42%**  
35 a 49 ANOS

**4,8MM**

impressões nas redes

**240mil**

seguidores nas redes



**5.5MM**

assinantes PayTV

**20MM**

alcance na parabólica

FACEBOOK



**46.8**  
milhões

peças alcançadas mensalmente\*

INSTAGRAM



YOUTUBE



WEB SITE



TV

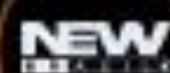


STREAMING



FAST CHANNEL

\* conteúdo no canal



VIA SATÉLITE  
PARABÓLICA



AGRO+

66%  
HOMENS

50%  
CLASSE C

47%  
35 a 49 ANOS

9,4MM

impressões no YouTube



5.5MM

assinantes PayTV



NEW

# Como apoiar o Mundial do Queijo do Brasil?

Cota **sem** TV e **sem** redes Sociais.



**R\$30K**  
patrocinador  
FÓRUNS

Cota **sem** TV e **sem** redes Sociais.



**R\$80K**  
patrocinador  
FRESCAL

Cota **BRONZE** com entrega em TV e Redes Sociais.



**R\$150K**  
patrocinador  
MEIA-CURA

Cota **PRATA** com entrega em TV e Redes Sociais.



**R\$300K**  
patrocinador  
CURADO

Cota **OURO** com entrega em TV e Redes Sociais.



**R\$450K**  
patrocinador  
MESTRE

# Cotas de Patrocínio – ENTREGA DE ARENA/EVENTO

Investimento	R\$30.000	R\$ 80.000	R\$ 150.000	R\$ 300.000	R\$ 450.000
Logo no site do evento com link para site do patrocinador					
Workshop de 1h na sala técnica ou mesa de degustação					
Logo no palco do Teatro B32 e no backdrop de entrada					
Citação no discurso de agradecimento					
Convites no Jantar de Gala da Guilde des Fromagers (17/4)	1 convite	1 convite	2 convites	3 convites	4 convites
Publicidade na Revista Profissão Queijeira	1/2 página	1/2 página	1 página	2 páginas	4 páginas
Produto na bag para visitantes (300 unid)					
Vinheta nas projeções do evento					
Logo no avental, papel, tábua ou dolmãs do concurso					
Patrocinador do prêmio de queijos e produtos lácteos					
Patrocinador do prêmio do melhor queijista*					
Patrocinador do prêmio do melhor queijeiro*					
Patrocinador do prêmio da melhor fondue*					

\*Avaliar conflito

# FEIRA DE QUEIJOS



Estande M  
3 x 1,2 m  
3  
produtores



Estande P  
2 x 1,2 m  
2  
produtores

16/4: 16h - 22h

17/4: 9h - 20h

18/4: 9h - 20h

19/4: 9h - 16h

A feira de queijos será realizada na **área externa do Teatro B32**, com entrada gratuita e aberta ao público. Praça de alimentação com food trucks.



# SALÃO PROFISSIONAL

**16/4 16h - 20h**

**17/4: 9h - 20h**

**18/4: 9h - 20h**

20 estandes de 3x1,5 m  
no hall de entrada do  
Teatro e no 1º andar.

**Estande no salão  
profissional**



# DENTRO DO TEATRO



# DEGUSTAÇÕES

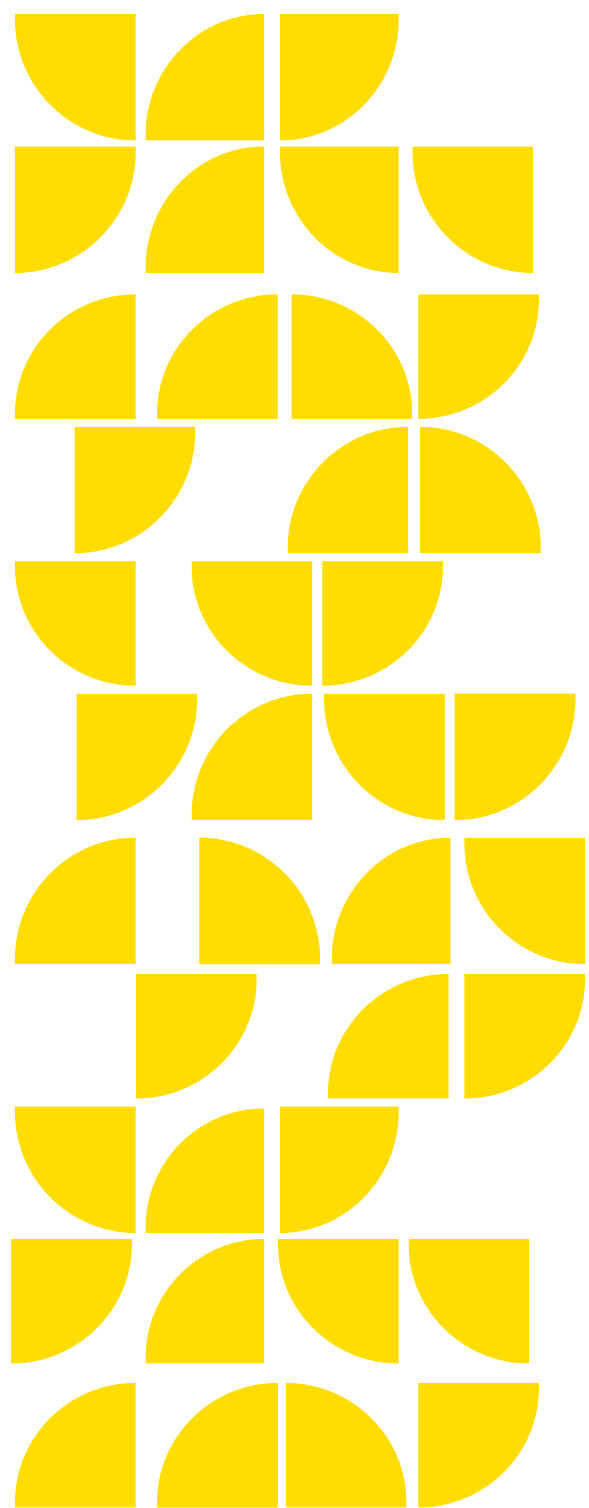
**17/4: 9h - 20h**

**18/4: 9h - 20h**

Formato de 45', degustações  
guiadas por profissionais



# EXPOSIÇÕES

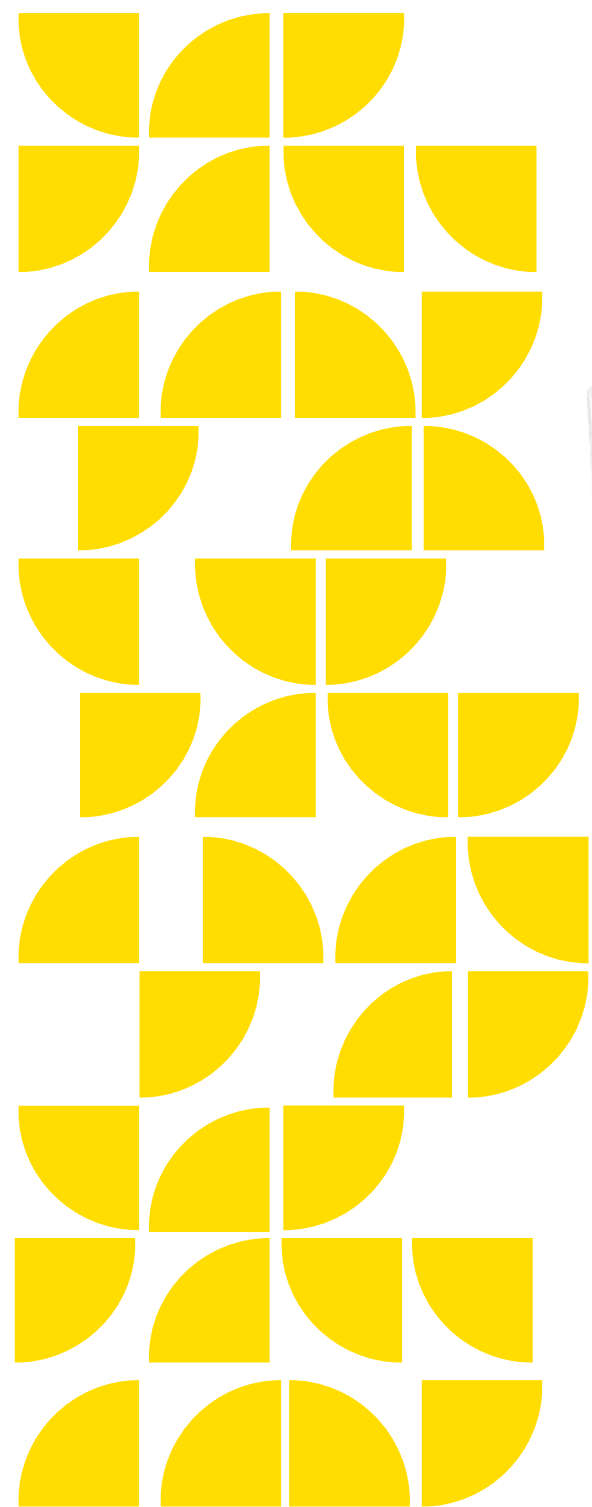


# EXPOSIÇÕES



Dois totens de 7m de altura dentro do palco e um painel na entrada do teatro.

# EXPOSIÇÕES



>> Loja Laon, França  >> Sensorial Marandu e Piatã  >> Guilde Formação de jurados 

# Profissão Queijeira

A REVISTA DOS QUEIJOS ESPECIAIS Nº26 MAIO 2025. R\$35

Tipicidade Serra da estrela DOP

Bactérias Gram Saber evitar ou aproveitar

Queijo amanteigado da queijaria Flor da Beira, em Portugal

Queijos amanteigados de Portugal



# SUSTENTABILIDADE

*RSC: um evento eco-responsável, com logística otimizada e gestão de resíduos exemplar, em linha com os compromissos dos nossos parceiros internacionais."*

## **Gestão de Resíduos e Logística Consciente**

Instalamos lixeiras de coleta seletiva em todo o espaço do evento e adotamos controle responsável dos resíduos gerados. Para evitar lixo extra, utilizamos engradados alugados no transporte dos queijos do concurso, eliminando a necessidade de caixas descartáveis.

## **Reaproveitamento de Materiais**

Banners e outros materiais gráficos do evento foram doados a entidades que atuam com reaproveitamento, conforme certificados de destinação emitidos pelo Teatro B32 no período do evento.



# COMPROMISSO SOCIAL E INCLUSÃO



## **Doação de Alimentos**

Duas toneladas de queijos foram doadas ao Fundo Social de São Paulo, que destinou os produtos a entidades que atendem pessoas em situação de vulnerabilidade.

## **Inclusão e Acessibilidade**

O evento contou com a participação do Grupo Sons Vítreos (UFSCar), formado por pessoas com e sem deficiência visual, reforçando nosso compromisso com a inclusão social.

# NA MÍDIA

Menu

ISTOÉ

Semanal

## São Paulo vira a capital do queijo



ELBA KRIS   
13/09/2022 - 15:59

 Compartilhe

Os amantes da gastronomia têm um evento para os próximos dias. O 2º **Mundial do Queijo do Brasil** transformará São Paulo na capital do setor queijeiro entre os dias 15 e 18 de setembro. A segunda edição do festival acontecerá no Teatro B32, com direito a cobertura televisiva. O canal Sabor & Arte exibirá toda a programação do prêmio, o mais importante entre produtores artesanais e industriais.

## Mundial do Queijo tem brasileira em 2º lugar e até iguaria com cachaça

Evento ocorreu em São Paulo entre os dias 15 e 18 de novembro. Cerca de 1200 queijos foram inscritos e suíço levou a 1ª colocação.

Por Vivian Souza e Celso Tavares, g1  
20/09/2022 18h02 - Atualizado há 11 meses



GASTRONOMIA

## Capital paulista sedia a 2ª edição do Mundial do Queijo do BRASIL e insere a produção queijeira brasileira no panorama internacional

Por Revista RMC   
Publicado em 4 de setembro de 2022



 Compartilhar

O Mundial do Queijo do Brasil acontece pela primeira vez na cidade de São Paulo, dos dias 15 a 18 de setembro no Teatro B32, na avenida Faria Lima.

Nos dias 15 a 18 de setembro, a cidade sedia a 2ª edição do Mundial do Queijo do Brasil em pleno coração financeiro paulistano: o Teatro B32, na Avenida Faria Lima. O evento nasce para reconhecer os melhores queijos do mundo, com foco nos queijos brasileiros, a partir de uma comitiva de jurados brasileiros e estrangeiros. Com os concursos chancelados pela Guilde Internationale des Fromagers, o Mundial é a única premiação nacional que abraça o setor queijeiro por inteiro, envolvendo produtores artesanais e industriais.

## Brasil leva segundo lugar no Mundial do Queijo do Brasil

Escrito por Revista do Queijo em 26 de setembro de 2022.



Mais em Notícias:



Cruzilia apresenta embalagens maiores de queijos fatiados  
18 de setembro de 2022

O segundo Mundial do Queijo do Brasil, realizado em São Paulo, entre 15 e 18 de setembro, reuniu na Feira de Produtos de Terroir, mais de 100 produtores nacionais que permitiram que o público final e negociantes conhecessem a grande diversidade do queijo artesanal brasileiro, com uma infinidade de técnicas, estilos, aromas e sabores. Além disso, o grande destaque foi para a premiação do Mundial do Queijo do Brasil, que teve em segundo lugar a paulista Caprã do Bosque.

Avaliados por 180 jurados, divididos em mesas, a competição contou com 1.133 produtos inscritos de 11 países: Brasil, México, Panamá, Estados Unidos, Portugal, Espanha, França, Itália, Suíça, Inglaterra e País de Gales. O concurso elegeu os melhores em diversas categorias e também escolheu os grandes queijos competidores, independentemente de estilo ou origem.

No todo, 484 produtos ganharam medalhas na competição: 21 ganharam medalhas Super Ouro; 86 Ouro; 158 Prata e 219 Bronze.

## Mundial do Queijo em SP: conheça os supercampeões brasileiros do concurso



Dolce Bosco, do Caprã do Bosque, segundo lugar no Mundial de Queijos que aconteceu em São Paulo  
Imagem: Divulgação

 Sergio Crusco  
Colaboração para Nossa  
19/09/2022 10h28

# NA MÍDIA

ASN Nacional  
19/09/2022 às 07:42

Cultura Empreendedora

## Mundial do Queijo do Brasil elege os melhores produtos do país por categorias

Queijos potiguares participaram do evento em São Paulo

Por Da Redação

Dezenove produtores norte-rio-grandenses de queijeiras e pequenos laticínios participaram do Concurso Mundial de Queijos e Produtos Lácteos e da Feira Livre de Queijos e Produtos de Terroir, que aconteceu na 2ª edição do Mundial do Queijo do Brasil, até esse domingo (18) em São Paulo. Foram 58 produtos, como queijos de coalho e manteiga, iogurtes e manteiga do sertão, também conhecida pelos nordestinos como manteiga da terra. Do Rio Grande do Norte também participaram como convidados integrando o júri oficial do concurso a especialistas Adriana Lucena e o gestor do Projeto de Leite e Genética do Sebrae-RN, Acácio Brito. O evento tem como principal objetivo reconhecer os melhores queijos do mundo, avaliados por uma comissão de jurados brasileiros e estrangeiros. Com os concursos chancelados pela *Culide Internationale des Fromagers*, o Mundial é a única premiação nacional que abrange o setor queijeiro como um todo, envolvendo produtores artesanais e industriais.



Os potiguares Acácio Brito (à frente) e Adriana Lucena participam do júri técnico do concurso.

## Mundial do Queijo do Brasil começa nesta quinta-feira (15); veja programação

Com a presença dos principais nomes do setor queijeiro de todo o mundo, segunda edição do evento acontece na capital paulista entre 15 e 18 de setembro



Um dos mais importantes eventos do setor queijeiro acontece nos próximos dias em São Paulo. Foto: by Azzedine Roukhi on Unsplash

## Forbes

### “Tem uma revolução queijeira acontecendo no Brasil”, diz especialista

Concurso Mundial do Queijo Brasil 2022 reúne em São Paulo especialistas para avaliarem as iguarias artesanais de 11 países

Forbes AGRO Vera Ondei

17 de setembro de 2022 Atualizado há 1 ano

Compartilhe esta publicação:



Anúncio fechado por Google

66 ANOS FOLHA DO ABC

Home Seções - Cidade Política - Viagem Opinião Social - Proletras - Editorial At. Digital

## Mundial do Queijo chega à São Paulo

19/09/2022 | By Folha do ABC | 1 comentário | 1 foto | 1 vídeo | 1 áudio

**Título da publicação**  
O Mundial do Queijo do Brasil acontece em São Paulo, de 15 a 18 de setembro no Teatro R22, Paraíso, SP. Desde 2ª edição, o evento é uma feira de queijos, bebidas e produtos artesanais, onde mais de 500 produtores de todo Brasil vão vender seus produtos direto do local.

**Resumo da publicação**  
No sábado outros dois concursos, Melhor do Brasil e Melhor Queijo do Brasil. Está se passando no evento uma comissão da *Culide Internationale des Fromagers*, especialistas da França, Itália, Alemanha e Inglaterra.

Em paralelo, dois dias de conferências técnicas, mesas redondas e degustações. Durante todo o evento de queijos e produtos de terroir, abertos ao grande público, acontece a feira Paraíso, e outro fórum, profissional, dentro do salão.

**Concurso de Queijos e Produtos Lácteos**  
O concurso acontece em duas etapas. A primeira no Hall de eventos do Teatro R22, onde serão degustados os melhores queijos super curados, práticos e de origem. No segundo dia, no auditório do teatro, o grupo técnico dos jurados experientes vai avaliar os queijos "super curados" para escolher o melhor queijo do concurso.

Os jurados brasileiros e estrangeiros vão avaliar as coleções pelo seu estágio no mundo queijeiro e as são profissionais formados pelos cursos de ensino superior e com o concurso de Jurados Especialistas pelo Sebrae. Para a edição de 2022, o objetivo é buscar esse modelo e a análise prevista pode receber 100 queijos de diferentes variedades. Ao longo de 2022 outros formadores vão participar do trabalho de jurados do concurso. Os queijos serão avaliados de forma anônima pelo seu qualidade, sabor e interior: textura, aroma e embalagem. O concurso contará com jurados estrangeiros, entre eles, Jean-François de queijos, Henri Van der Ingelbren e Laurent Dubouché, Melhor Amador da França, categoria queijo e um de outro rede de boutiques de queijos em Paris.

# NA MÍDIA

Foram mais de 150 publicações espontâneas nas mídias.



Queijo nacional semi curado da Serra da Canastra, em Minas Gerais  
Imagem: Rodrigo Moreira/Getty Images/Stockphoto

## Mundial de Queijos do Brasil será em SP e quer valorizar produtor nacional

Gabrieli Menezes  
De Nossa  
01/03/2022 13h23



O estado de São Paulo protagonizou um importante movimento queijeiro nos últimos meses. Com organização e pressão, os produtores conseguiram a aprovação da lei antiburocracia e a assinatura do novo decreto mais amigável para os pequenos no final de fevereiro. Na mesma esteira de valorização do trabalho artesanal, a capital receberá, entre os dias 15 e 18 de setembro, o Mundial do Queijo do Brasil.



Brasil conquistou 1 medalha de ouro e 10 de prata no Mundial de Queijos do Brasil. (Fotografia: Getty Images)

PREMIações

## Mundial do Queijo do Brasil realiza 2ª edição, em SP, entre 15 e 18 de setembro

Os queijos serão avaliados de forma anônima pela sua aparência exterior e interior, textura, aromas e sabores

Por Lorena K. Martins Publicado em 16 de setembro de 2022 | 17h56 - Atualizado em 19 de setembro de 2022 | 17h50



Documentário do cineasta Helvécio Rattton, previsto para estrear em outubro, enfoca as dificuldades de circulação dos queijos artesanais do Estado e a relação do mineiro com seu mais antigo e tradicional produto — Foto: Allison Gontijo



**Tereza Rodrigues**  
Assessoria de imprensa

(32) 99820-6537

# CENTIMETRAGEM - ED. 2024

## RELATÓRIO DE ANÁLISE DE MÍDIA

### MUNDIAL DO QUEIJO

#### COMPARATIVO POR TIPO DE MÍDIA

MÍDIA	QTDE	CM <sup>2</sup>	DURAÇÃO	VALOR R\$	PÚBLICO/U.VISITORS
WEB	130	172.938,7	12:00:00 AM	89.166.706,47	138.563.134
Revista	3	4.907,3	12:00:00 AM	168.760,21	804.000
TV	13	0,0	12:57:27 AM	3.203.017,13	-
Rádio	1	0,0	12:00:23 AM	487,60	-
<b>TOTAL</b>	<b>147</b>	<b>177.846,0</b>	<b>12:57:50 AM</b>	<b>92.538.971,41</b>	<b>139.367.134</b>

# CRONOGRAMA



	Início	Final
Inscrições Melhor Queijista	1/11/2025	20/2/2026
Inscrições Melhor Queijeiro	1/6/2025	30/8/2025
Inscrições Concurso de Queijos	1/12/2025	1/3/2026
Patrocínios	16/12/2025	31/3/2026



# 4<sup>o</sup> MUNDIAL DO QUEIJO DO BRASIL 2026

## REALIZAÇÃO

Associação SerTãoBras  
e Club Brasil da *Guilde  
Internationale des Fromagers*.



**Débora Pereira**

Presidente do Mundial  
do Queijo do Brasil



**Roland Barthélemy**

Presidente da Guilde  
Internationale  
des Fromagers



**Antonio Fernandes**

Diretor Técnico  
da SerTãoBras



**Ana Scozzafave**

Diretora Geral  
da SerTãoBras



**Daniele Freitas**

Diretora Administrativa  
da SerTãoBras



**Gilvonete Vidal**

Conseiller  
da SerTãoBras



**Holorico Soares**

Conselheiro  
da SerTãoBras



**Juliana Jensen**

Presidente do Club  
Brasil da Guilde  
des Fromagers



**Leôncio Diamante**

Conseiller  
da SerTãoBras



**Lucilha de Faria**

Conselheira  
da SerTãoBras



**Vanessa Alcoléa**

Diretora de Importação  
de queijos

# PARCEIROS



Profession  
*fromage*



FROMAGERS  
DE FRANCE

MONDIAL  
FROMAGE  
TOURS



TETA  
CHEESE · BAR



# 4<sup>o</sup> MUNDIAL DO QUEIJO

BRASIL 2026



**Patricia Yui**

Produtora-geral

 (11) 98537-1800

 contato@mundialdoqueijodobrasil.com

 mundialdoqueijodobrasil.com

# OBRIGADA!