



## BRASIL RECEBE MAIS DE 50 MEDALHAS EM “OLIMPÍADA” MUNDIAL DE QUEIJO

Produtos de Minas Gerais e de São Paulo foram os mais premiados.  
País alcançou 2º lugar no ranking mundial

Mandala 12 meses, Monto da Serra, Canastra reserva do Ivaí, Canastra Serjão Maturado e Queijo Minas Artesanal Quilombo na Cachaça.

Sabe o que esses tipos de queijo possuem em comum? O reconhecimento da qualidade no Concurso Mundial de Queijos e Produtos Lácteos, realizado pela entidade francesa *Guilde Internationale des Fromagers*. Além desses cinco produtos brasileiros, que receberam medalhas de ouro na competição, outros 52 foram premiados em distintas graduações do concurso, que terá sua próxima edição realizada em Inhotim (MG).

Ao todo, participaram da iniciativa 940 queijos de 46 países. Dos premiados, 40 foram produzidos no estado de Minas Gerais e 15 em São Paulo.

O Brasil foi o segundo país com maior número de medalhas, perdendo apenas para a anfitriã, a França.

Participaram ainda da premiação queijos desenvolvidos no Pará, Goiás, Mato Grosso do Sul e Paraná. O ministro do Turismo, Gilson Machado Neto, parabenizou os vencedores da competição e destacou a importância desses títulos para o aproveitamento turístico brasileiro. “Já somos reconhecidos por nossa hospitalidade e agora o mundo pode apreciar um pouco da nossa culinária, principalmente dos nossos queijos, que são iguarias tradicionais de alguns destinos do país. Pelo que vimos, estamos expandindo nossa produção e estamos trabalhando para, a partir disso, gerar alternativas de renda a agricultores familiares que trabalham também com o turismo e colocam comida na mesa de suas famílias”, disse.

### EXPERIÊNCIAS DO BRASIL RURAL

- Neste ano, o Ministério do Turismo, em parceria com o da Agricultura, Pecuária e

Abastecimento (MAPA) e a Universidade Federal Fluminense (UFF), instituiu o projeto “Experiências do Brasil Rural”. A iniciativa tem o objetivo de impulsionar o turismo em áreas rurais, incluindo cadeias agroalimentares, como o queijo, a partir da promoção e comercialização de produtos, serviços e destinos da agricultura familiar. Atualmente, o projeto se encontra na fase de capacitação das rotas.

A Rota do Queijo Terroir Vertentes, em Minas Gerais, é um das rotas contempladas pelo projeto.

Oficialmente criado em 2018, o circuito percorre municípios que integram a Trilha dos Inconfidentes, como São João del-Rei, Barbacena e Tiradentes. O visitante pode vivenciar toda a rotina dos agricultores que fabricam a iguaria, tendo contato com as tradições e técnicas utilizadas e, o melhor, a

oportunidade de degustar os exemplares do Queijo Minas Artesanal, do Queijo Reino e de queijos finos.

### GASTRONOMIA –

O tempero brasileiro tem caído no gosto do turista internacional que esteve no país nos últimos anos. É o que aponta a Demanda Turística Internacional realizada pelo Ministério do Turismo, por meio da Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe). O levantamento revela que os visitantes estrangeiros aprovaram com louvor a culinária de todos os cantos do Brasil. Os sabores do Mato Grosso do Sul, por exemplo, receberam nota 8,8, a maior entre as Unidades da Federação.

### Fonte:

Assessoria de Comunicação do Ministério do Turismo