

Resultados do Prêmio Queijo Artesanal do Brasil 2018

Introdução por Bruno Cabral, Mestre Queijeiro
São Paulo, 13 de novembro de 2018



O desafio é algo fascinante, não o fato de desafiar alguém, mas sim a si próprio. Se propor desafios onde o resultado seja benéfico para você para outros que estejam a sua volta.

Em 2013 fui, por primeira vez, jurado no World Cheese Awards, em Londres, sendo o único representante do Jurado Supremo deste grandioso evento internacional.

Regressei cheio de ideias deste evento e em 2014, com os amigos do Slow Food Brasil e Prazeres da Mesa, decidimos que deveríamos

encarar outro desafio, criar o Prêmio Queijo Brasil.

Finalmente, em novembro de 2014 realizamos (Mestre Queijeiro, Slow Food Brasil e com apoio Prazeres da Mesa) o I Prêmio Queijo Brasil, foi um evento emocionante, cheio de erros mas algo fascinante, que recebeu elogios de muitos meios de comunicação, chefs de cozinha, blogueiros, produtores e consumidores. Foi uma grande festa onde muitos produtores e associações de produtores se volcaram ajudar na divulgação e inscrição de queijos, apesar dos esforços, juntamos mais de 130 queijos numa sala na escola de gastronomia do Senac.

Inicialmente a ideia era fazer o evento bienal, portanto em 2015 não tivemos evento e sim, em 2016, realizamos o II Prêmio Queijo Brasil.



Mais uma vez, a Prazeres da Mesa foi nossa parceira e o Slow Food Brasil se desligou da organização oficial do evento por questões particulares deles, porém, muitos de seus associados seguiram apoiando e prestigiando o evento. A segunda edição foi marcada por uma nova história que estaria por vir, que conto mais adiante.

Durante a segunda edição, como já não estava com a Slow Food, decidi convidar quatro amigos para participarem da organização do evento, Daniel Martins, Daniel Strongin, Falco Bonfadini e Bruno Garcia, que ajudaram e foram fundamentais para a realização do evento que foi realizado na Escola ETEC, em São Paulo e reunimos 234 queijos aproximadamente.

Em 2017, a ComerQueijo foi criada, Associação de Comerciantes de Queijo Artesanal Brasileiro, e decidi que o Prêmio Queijo Brasil passaria a ser propriedade da ComerQueijo, a partir de aqui, a organização seria realizada por seus associados e isso foi sem dúvida a melhor decisão que tive já que a ComerQueijo é constituída por pessoas que amam o que fazem e o nível de organização ficou bastante maior.

Diversas mudanças foram introduzidas na terceira edição, inserimos o Super Ouro, troféu, melhoramos os critérios de julgamento e ativamos o retorno aos produtores com as fichas de avaliação. Na III Prêmio Queijo Brasil foram 409 queijos inscritos, contamos com a presença de jurados internacionais e de todo Brasil.

Já o IV Prêmio Queijo Brasil veio como um divisor de águas, decidimos que seria o último evento amparado pela revista Prazeres da Mesa em seu magnífico evento denominado Mesa Tendências. Isso devido a magnitude que o Prêmio Queijo Brasil tomou, aliás, como tudo relacionado ao queijo artesanal no Brasil, o queijo nacional ganhou muita importância na última década e decidimos, na ComerQueijo, que o Prêmio Queijo Brasil deveria ser independente e criar seu rumo, para o bem ou para o mal.

Em 2018, então, foi realizado o IV Prêmio Queijo Brasil amparado por última vez pelo Mesa Tendências no Memorial da América Latina em São Paulo. Foram 479 queijos inscritos, 24 jurados nacionais e com algumas mudanças. Tivemos apenas um Super Ouro, o que dá mais credibilidade aos demais que conquistaram Ouro. Fizemos um site profissional, com registros fotográficos, vídeos e zonas exclusivas para produtores, além de manter o retorno para os produtores.

Nosso principal desafio agora é colocar rumo nos nossos próximos passos. Distribuir o Prêmio Queijo Brasil pelo Brasil, sair de São Paulo e desembarcar em novos portos, levar o queijo artesanal brasileiro para o Brasil e os brasileiros.

Para que o nosso novo desafio seja um sucesso contamos com o apoio de todos, Slow Food Brasil, Aprocan, Apaqs, Caminho do Queijo, Apqs, Aproserra, IMA, Emater-MG, Emater-RS, Epagri, Prazeres da Mesa, Sebrae (todos os setores e Estados) e a todos os produtores que sempre acreditaram e apoiaram (direta ou indiretamente) o Prêmio Queijo Brasil, produtores de todo território nacional.

Eu particularmente não sei como poderia agradecer a essas pessoas e entidades além de um simples agradecimento via carta pois o que fizeram foi grandioso e com frutos colhidos e a colher para todos. A união que tivemos, a sintonia e sinergia foi algo engrandecedor e nos fez fortes e maiores, mais preparados e mais calejados para encarar novos desafios.

Que venham mais e maiores desafios, porque o Queijo Artesanal Brasileiro é grande!

Bruno Cabral

Resultados Geral 2018

Categoria: Produtor ou Maturador

Tipo	MG	SP	SC	PB	RN	RS	ES	RJ	SE	AC	RO	GO	MT	PA	PR	CE	BA
Produtor	211	137	29	18	9	6	5	5	5	3	3	3	2	1	1	1	1
Maturador	9	25	3		2												

Queijos Inscritos por Estado

Estado	Queijos
MG	220
SP	162
SC	32
PB	18
RN	11
RS	6
ES	5
RJ	5
SE	5
AC	3
RO	3
GO	3
MT	2
PA	1
PR	1
CE	1
BA	1
Grand Total	479

Prêmios por Estado

Estado	Ouro	Prata	Bronze	SUPRE Ouro	TOTAL
AC			1	1	2
BA			1		1
ES	1				1
MG	32	44	41		117
MT			1		1
PA	1				1
PB	1	3	6		10
RJ				1	1
RN			3	2	5
RO				1	1
RS	1	1	2		4
SC	3	8	5		16
SE	1			1	2
SP	21	30	33		84

RESULTADOS 2018 BRONZE

Bronze	Categoria	Nome do Queijo	Tipo Processo
Estado:	Contagem:		
MG	42		
Adalton Soares Da Costa	Produtor De Queijo	Queijo Do Tino	Queijo Minas Artesanal
Allan Diego Da Silva	Produtor De Queijo	Queijo Dinho	Queijo Minas Artesanal
Dorvalino Ferreira Campos Junior	Produtor De Queijo	Queijo Do Cedro - Tradicional	Queijo Minas Artesanal
Freire Fregugia Da Silva Junior	Produtor De Queijo	Queijo Rancho 4R	Queijo Minas Artesanal
Inácio Lopes De Siqueira (Queijo D'Alagoa-Mg)	Produtor De Queijo	Queijo Do Inacinho Do Célio	Parmesão Da Alagoa / Parmesão Da Mantiqueira
Johne Santos Castro	Produtor De Queijo	Queijo Minas Artesanal Canastra	Queijo Minas Artesanal
José Gabriel Da Silva	Produtor De Queijo	Tradição Da Canastra	Queijo Minas Artesanal
Maria Lucilha De Faria	Produtor De Queijo	Pingo De Amor	Queijo Minas Artesanal
Reginaldo Miranda De Andrade	Produtor De Queijo	Queijo Do Reginaldo	Queijo Minas Artesanal
Reinaldo Antonio De Lima	Produtor De Queijo	Sítio Real	Queijo Minas Artesanal
Reinaldo De Faria Costa	Produtor De Queijo	Queijo Reinaldo	Queijo Minas Artesanal
Renato De Souza	Produtor De Queijo	Queijo Artesanal Alagoa Mg Fazenda Bela Vista	Parmesão Da Alagoa / Parmesão Da Mantiqueira
Renato De Souza	Produtor De Queijo	Queijo Artesanal Alagoa Mg Fazenda Bela Vista	Queijo Minas Artesanal
Aguimar Antônio Barbosa	Produtor De Queijo	Ouro Fino	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Alexandre Honorato	Produtor De Queijo	Alexandre Honorato	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Alyrio Ferreira Campos Junior	Produtor De Queijo	Ferreira Campos	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Antonio Augusto Carvalho Costa	Produtor De Queijo	Queijo Carranca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Cássio Fonseca Costa	Produtor De Queijo	Queijo Juá	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Christiane Brandão	Produtor De Queijo	Christiane Brandao	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Christiane Brandão	Produtor De Queijo	Queijo Maria Nunes	Fresco (Até 7 Dias)
Cristiane Carvalho Fuscaldo De Andrade	Produtor De Queijo	Meia-Cura	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Cristiane Carvalho Fuscaldo De Andrade	Produtor De Queijo	Jacarandá	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Dorvalino Ferreira Campos Junior	Produtor De Queijo	Queijo Do Cedro - F7	Fresco (Até 7 Dias)
Edson Da Costa Cardoso	Produtor De Queijo	Terruá Das Vertentes	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Edson Da Costa Cardoso	Produtor De Queijo	Faixa De Carvão Imperial	Maturado (Acima De 120 Dias)
Elias Cortes De Almeida	Produtor De Queijo	Vô Joaquim	Fresco (Até 7 Dias)
Gislene Tito / Francisco Barros	Produtor De Queijo	Della Terra Ao Café	Fresco (Até 7 Dias)
Ivair José De Oliveira	Produtor De Queijo	Queijo Do Ivair Reserva	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)

Bronze	Categoria	Nome do Queijo	Tipo Processo
Jeferson Gifoni Arantes	Produtor De Queijo	Goa #9	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
João Evangelista De Pinho Marques	Produtor De Queijo	Queijo Canaã	Fresco (Até 7 Dias)
Johne Santos Castro	Produtor De Queijo	Queijo Minas Artesanal Canastra	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Johne Santos Castro	Produtor De Queijo	Queijo Minas Artesanal Canastra	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Jorge Laurindo Teixeira	Produtor De Queijo	Queijo Dona Iaia	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Lindomar Santana Dos Santos	Produtor De Queijo	Queijo Santana	Maturado (Acima De 120 Dias)
Queijaria Vó Cotinha	Produtor De Queijo	Curado 30 Dias	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Renzato Cezar Pimenta	Produtor De Queijo	Queijo Renato Pimenta - Rp	Maturado (Acima De 120 Dias)
Sergio De Paula Alves	Produtor De Queijo	Queijo Do Serjao Merendeiro	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Silmar De Castro Mota	Produtor De Queijo	Santuário Do Mergulhão	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Airton Giansi Da Costa	Produtor De Queijo	Raclette	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Airton Giansi Da Costa	Produtor De Queijo	Gorgonzola Picante	Mofo Azul Adicionado
Nadine Cunha Da Silveira Carvalho	Produtor De Queijo	Queijo Minguta	Fresco (Até 7 Dias)
Pedro Paulo Vasconcellos Leite	Produtor De Queijo	Queijo Tipo Cara Branca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
PB	6		
Geraldo Paulino De Moraes	Produtor De Queijo	Queijo De Manteiga 504	Queijo Manteiga/Creme
Rayssa De Medeiros Moraes	Produtor De Queijo	Queijo Coalho Santana	Queijo De Coalho
Joaquim Dantas Vilar	Produtor De Queijo	Cariri Cumaru	Temperado
Joaquim Dantas Vilar	Produtor De Queijo	Cariri Marmeleiro	Temperado
Vera Camilo	Produtor De Queijo	Mororó	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Verlandia De Medeiros Moraes	Produtor De Queijo	Coalho De Sol	Queijo De Coalho
RJ	1		
Le Canton Empreendimentos Hoteleiros Ltda	Produtor De Queijo	Temperer (Boursin Temperado)	Temperado
RN	2		
Wilton Roque De Araujo	Produtor De Queijo	Queijo Coalho Natural	Fresco (Até 7 Dias)
Wilton Roque De Araujo	Produtor De Queijo	Queijo De Manteiga Com Raspa	Fresco (Até 7 Dias)
RO	1		
Flavio Vitorino De Sousa	Produtor De Queijo	Queijo Minas Padrão	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
RS	2		
Alessandra Da Siva Valin	Produtor De Queijo	Chancliche	Fresco (Até 7 Dias)
Marcos Seefeld	Produtor De Queijo	Queijo Colonial	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
SC	5		
Cristiano Marchi	Produtor De Queijo	Queijo Diamante - Cristiano Marchi	Queijo Colonial / Serrano

Bronze	Categoria	Nome do Queijo	Tipo Processo
Salete Maria De Souza Esser	Produtor De Queijo	Queijo Diamante - Salete Maria De Souza Esser	Queijo Colonial / Serrano
Treice Keli Diel Enter	Produtor De Queijo	Queijo Diamante - Treice Keli Diel Enter	Queijo Colonial / Serrano
Elisabeth Maria Johanna Schober	Produtor De Queijo	Monte Dourado	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Tiago Dias Pascoal	Maturador De Queijo	Queijo Do Cerrado Queijaria Cruzeiro	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
SE	1		
Miguel Eduardo Britto Aragão	Produtor De Queijo	Chanddar	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
SP	33		
Braz De Assis Nogueira Sobrinho	Produtor De Queijo	Vinho Do Horizonte	Massa Com Cozimento (Massa Aquecida Após Coalhar)
Diego Trevizan Livorati	Produtor De Queijo	Queijo Jeito Do Mato	Fresco (Até 7 Dias)
Diego Trevizan Livorati	Produtor De Queijo	Requeijão Capira	Fresco (Até 7 Dias)
Erico Kolya	Produtor De Queijo	Lua	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Fábio Henriques De Barros Pimentel	Produtor De Queijo	Burrata	Massa Filada
Heloisa Collins	Produtor De Queijo	Gordinho Do Bosque	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Henrique De Paula Eduardo	Produtor De Queijo	Brisa	Massa Sem Cozimento (Sem Aquecimento Após Coalhar)
Lucas Rodrigues	Produtor De Queijo	Temperado	Fresco (Até 7 Dias)
Michele Fernandes Minoru	Produtor De Queijo	Coalho De Bufala	Fresco (Até 7 Dias)
Queijaria Rima	Produtor De Queijo	Porã	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Queijo Com Arte	Produtor De Queijo	Paulista	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Mantiqueira No Alecrim	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Toca Da Figueira	Maturado (Acima De 120 Dias)
Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Provolone	Massa Filada
Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Casarão	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Alvorada	Mofa Azul Adicionado
Thyago Gonçalves De Novaes	Maturador De Queijo	Mantiqueira Real	Maturado (Acima De 120 Dias)
Vero Latte Industria E Comercio De Laticinios Ltda	Produtor De Queijo	Burrata	Massa Filada
Vero Latte Industria E Comercio De Laticinios Ltda	Produtor De Queijo	Mozzarella Bola	Massa Filada
Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Rubi Sylvania	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Dom Sylvania	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Carolina Vilhena Bittencourt	Produtor De Queijo	Bem Brasil	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Carolina Vilhena Bittencourt	Produtor De Queijo	Soberano	Maturado (Acima De 120 Dias)
Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Capão	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Cerquei	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)

Bronze	Categoria	Nome do Queijo	Tipo Processo
Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Mantequeira Da Serra	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Tradição Rust	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Leiteria E Laticínios Pardinho Artesanal Ltda	Produtor De Queijo	Queijo Cuesta	Maturado (Acima De 120 Dias)
Martina Sgarbi	Produtor De Queijo	Creamy Blue	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Michele Fernandes Minoru Rossato	Produtor De Queijo	Pilao De Ouro	Maturado (Acima De 120 Dias)
Queijo Com Arte	Produtor De Queijo	Castanho 3 Anos	Maturado (Acima De 120 Dias)
Queijo Com Arte	Produtor De Queijo	Pioneiro	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Rafaela De Rossi Ayres	Produtor De Queijo	Orvalho	Fresco (Até 7 Dias)

RESULTADOS 2018 PRATA

Prata	Categoria	Nome do Queijo	Animal	Tipo Processo
Estado:	Contagem:			
MG	44			
Adelmo Carlos Pereira	Produtor De Queijo	Sertanejo	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Aguimar Antônio Barbosa	Produtor De Queijo	Ouro Fino	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Alexandre Honorato	Produtor De Queijo	Alexandre Honorato	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Edson Da Costa Cardoso	Produtor De Queijo	Terruá Imperial	Cabra	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Edson Da Costa Cardoso	Produtor De Queijo	Terruá Faixa De Carvão	Cabra	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Elias Cortes De Almeida	Produtor De Queijo	Vô Joaquim	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Gislene Tito / Francisco Barros	Produtor De Queijo	Minerador	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Ivacy Pires Dos Santos	Produtor De Queijo	Queijo Quilombo	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Ivacy Pires Dos Santos	Produtor De Queijo	Queijo Quilombo	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Ivair José De Oliveira	Produtor De Queijo	Queijo Do Ivair	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
José Alves Dos Santos	Produtor De Queijo	Cabacinha	Vaca	Massa Filada
Jose Antônio De Figueiredo Neto	Produtor De Queijo	Queijo Do Alemão/ Apelido Do Produtor.	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Lindomar Santana Dos Santos	Produtor De Queijo	Queijo Santana	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Maria Lucilha De Faria	Produtor De Queijo	Pingo De Amor	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Marisa De Lima Carvalho	Produtor De Queijo	Queijo Canastra Marisa	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Queijaria Vó Cotinha	Produtor De Queijo	Curado Vó Cotinha	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Ronaldo Lupo	Produtor De Queijo	Queijo Tipo Bursin	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)
Silmar De Castro Mota	Produtor De Queijo	Santuário Do Mergulhão	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Virgílio Andrade Siman	Produtor De Queijo	Queijo Do Juquinha	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)

Prata	Categoria	Nome do Queijo	Animal	Tipo Processo
Waldemir Barbosa Junior	Produtor De Queijo	Queijo Barbosa	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Waldemir Barbosa Junior	Produtor De Queijo	Queijo Barbosa	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Weber Leite Cruvinel Junior	Produtor De Queijo	Queijo Da Microrregião Canastra "Queijo Três Reis"	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Aguimar Antônio Barbosa	Maturador De Queijo	Ouro Fino	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Osvaldo Martins De Barros Filho	Maturador De Queijo	Queijo Alagoinha	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Airton Giansesi Da Costa	Produtor De Queijo	Parmesão	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Airton Giansesi Da Costa	Produtor De Queijo	Taleggio	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Airton Giansesi Da Costa	Produtor De Queijo	Comté	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Edson Da Costa Cardoso	Produtor De Queijo	Ancestral Das Vertentes	Cabra	Maturado (Acima De 120 Dias)
Geraldo Maciel Júnior	Produtor De Queijo	Requeijão Cremoso	Vaca	Fundido
Antonio Augusto Carvalho Costa	Produtor De Queijo	Queijo Carranca		Queijo Minas Artesanal
Carlos Henrique Soares	Produtor De Queijo	Fazenda Capão Grande		Queijo Minas Artesanal
Erika Eliana Silva	Produtor De Queijo	Fazenda Guiné Três Ranchos		Queijo Minas Artesanal
Freire Fregugia Da Silva Junior	Produtor De Queijo	Queijo Rancho 4R		Queijo Minas Artesanal
João Carlos Leite	Produtor De Queijo	Roça Da Cidade Tradicional		Queijo Minas Artesanal
Johne Santos Castro	Produtor De Queijo	Queijo Minas Artesanal Canastra		Queijo Minas Artesanal
José Gabriel Da Silva	Produtor De Queijo	Tradição Da Canastra		Queijo Minas Artesanal
José Gabriel Da Silva	Produtor De Queijo	Tradição Da Canastra		Queijo Minas Artesanal
Luiz Henrique Pinto Fernandes	Produtor De Queijo	Queijaria Porto Canastra		Queijo Minas Artesanal
Marcilene Abadia Borges	Produtor De Queijo	Queijo Ag	Vaca	Queijo Minas Artesanal
Rafael Soares De Faria Júnior	Produtor De Queijo	Fazenda Beira Da Serra		Queijo Minas Artesanal
Reinaldo De Faria Costa	Produtor De Queijo	Queijo do Reinaldo		Queijo Minas Artesanal
Renato De Souza	Produtor De Queijo	Queijo Artesanal Alagoa Mg Fazenda Bela Vista		Parmesão Da Alagoa / Parmesão Da Mantiqueira
Vivaldo Da Silva Pereira	Produtor De Queijo	Fazenda Jacob		Queijo Minas Artesanal
Vivaldo Da Silva Pereira	Produtor De Queijo	Fazenda Jacob		Queijo Minas Artesanal
SP	31			
Diego Fernandes Martins / Guilherme Ferreira	Produtor De Queijo	Provola De Caverna	Vaca	Massa Filada
Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Serrinha Sylvania Defumado	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Meia Cura Sylvania	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Real Sylvania	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Santa Brigitte Sylvania	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Primavera Sylvania	Vaca	Prensado Manual
Carolina Vilhena Bittencourt	Produtor De Queijo	Azul De Bofete	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Celso Loducca	Produtor De Queijo	Borba Gato - Fresco Capela	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)
Christophe Faraud	Produtor De Queijo	Mimo Da Serra	Vaca	Prensado Manual
Christophe Faraud	Produtor De Queijo	Manaca Da Serra	Vaca	Massa Sem Cozimento (Sem Aquecimento Após Coalhar)
Christophe Faraud	Produtor De Queijo	Caetê Da Serra	Vaca	Prensado Mecanizado

Prata	Categoria	Nome do Queijo	Animal	Tipo Processo
Leiteria E Laticínios Pardinho Artesanal Ltda	Produtor De Queijo	Queijo Mandala 6 Meses	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Rafaela De Rossi Ayres	Produtor De Queijo	Caboclo	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Christophe Faraud	Maturador De Queijo	Curio Da Serra	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Zoin	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Zoio	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Thyago Gonçalves De Novaes	Maturador De Queijo	Amarillo	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Marli Alves Da Silva	Produtor De Queijo	Queijo Maturado	Cabra	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Carlos Alberto De Araújo	Produtor De Queijo	Pérolas Do Japi	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)
Diego Trevizan Livorati	Produtor De Queijo	Queijo Campeiro	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Erico Kolya	Produtor De Queijo	Sol Do Japi	Vaca	Massa Com Cozimento (Massa Aquecida Após Coalhar)
Fábio Henriques De Barros Pimentel	Produtor De Queijo	Mussarela No Soro	Búfala	Massa Filada
Laticínios Gioia	Produtor De Queijo	Queijo Caccio Cavallo Fresco	Vaca	Massa Filada
Michele Fernandes Minoru	Produtor De Queijo	Frescal Bufala	Búfala	Fresco (Até 7 Dias)
Queijo Com Arte	Produtor De Queijo	Queijo Coalho	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)
Queijo Com Arte	Produtor De Queijo	Simental	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Queijo Com Arte	Produtor De Queijo	Fernão	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Feta	Cabra	Fresco (Até 7 Dias)
Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Padrão De Cabra	Cabra	Prensado Mecanizado
Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Tulha 12 Meses	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Vero Latte Industria E Comercio De Laticínios Ltda	Produtor De Queijo	Meia Cura De Leite De Bufala	Búfala	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
SC	8			
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	Produtor De Queijo	Queijo De Ovelha Extra Curado	Ovelha	Maturado (Acima De 120 Dias)
Rosangela Erahardt	Produtor De Queijo	Queijo Azul De Ovelha	Ovelha	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Samuel Baldo	Produtor De Queijo	Queijo Provolone Defumado	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Tiago Dias Pascoal	Maturador De Queijo	Queijo Do Cerrado Queijaria Cruzeiro	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Elisabeth Maria Johanna Schober	Produtor De Queijo	Liberdade	Cabra	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	Produtor De Queijo	Queijo Colonial	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Janete De Souza Schlichting	Produtor De Queijo	Queijo Diamante - Janete De Souza Schlichting		Queijo Colonial / Serrano
Norberto Gaedtke	Produtor De Queijo	Kochkäse	Vaca	Kochkase (Leite Desnatado)
RS	1			
Marcos Seefeld	Produtor De Queijo	Queijo Colonial	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
MT	1			
Stefano Pollaccia	Produtor De Queijo	Barbagiano	Vaca, Cabra	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)

Prata	Categoria	Nome do Queijo	Animal	Tipo Processo
RN	3			
Wilton Roque De Araujo	Produtor De Queijo	Queijo Coalho Com Carne De Sol	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)
Geraldo Juliano De Medeiros	Produtor De Queijo	Queijo De Manteiga		Queijo Manteiga/ Creme
Lucenildo Firmino De Souza	Produtor De Queijo	Queijo Manteiga Serra De Santana		Queijo Manteiga/ Creme
PB	3			
Joaquim Dantas Vilar	Produtor De Queijo	Borborema Cebola	Cabra	Fresco (Até 7 Dias)
Joaquim Dantas Vilar	Produtor De Queijo	Borborema Alho	Cabra	Fresco (Até 7 Dias)
Geraldo Paulino De Moraes	Produtor De Queijo	Queijo Coalho Terruá Do Sertao		Queijo De Coalho
BA	1			
Anna Clara Dos Santos Vilela	Produtor De Queijo	Requeijão De Fazenda		Requeijão

RESULTADOS 2018 OURO

Ouro	Categoria	Nome do Queijo	Animal	Tipo Processo
estado:	Contagem:			
MG	32			
Adalton Soares Da Costa	Produtor De Queijo	Queijo Do Tino		Queijo Minas Artesanal
Adalton Soares Da Costa	Produtor De Queijo	Queijo Do Tino		Queijo Minas Artesanal
Adilson Cirino De Carvalho	Produtor De Queijo	Queijo Bom Sucesso	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Adilson Cirino De Carvalho	Produtor De Queijo	Queijo Bom Sucesso	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Airton Gianesi Da Costa	Produtor De Queijo	Gorgonzola Dolce	Vaca	Mofo Azul Adicionado
Airton Gianesi Da Costa	Produtor De Queijo	Reblochon	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Airton Gianesi Da Costa	Produtor De Queijo	Lua Cheia	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Airton Gianesi Da Costa	Produtor De Queijo	Brie	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Alexandre Fonseca De Aguiar Martins	Produtor De Queijo	Queijo Minas Frescal Malala	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)
Dorvalino Ferreira Campos Junior	Produtor De Queijo	Queijo Do Cedro - M12	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Edson Da Costa Cardoso	Produtor De Queijo	Camponês	Cabra	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Ewerton Sebastião De Almeida	Produtor De Queijo	Queijo Braúnas	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Geraldo Maciel Júnior	Produtor De Queijo	LEITE PASTEURIZADO	Vaca	Queijo Meia Cura Defumado
Freire Fregugia Da Silva Junior	Produtor De Queijo	Queijo Rancho 4R		Queijo Minas Artesanal
Freire Fregugia Da Silva Junior	Produtor De Queijo	Queijo Rancho 4R		Queijo Minas Artesanal
Gabriel Valadão	Maturador De Queijo	Queijo D`Alagoa	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Gislene Tito / Francisco Barros	Produtor De Queijo	Della Terra Super Chef	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Gislene Tito / Francisco Barros	Produtor De Queijo	Della Terra Defumado	Vaca, Búfala	Fresco (Até 7 Dias)
Humberto Gontijo De Oliveira	Produtor De Queijo	Vale Da Bateia	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Jeferson Gifoni Arantes	Produtor De Queijo	Goa 6 Tempos	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Jeferson Gifoni Arantes	Produtor De Queijo	Queijo Goa	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Joaquim José Generoso Guerra	Produtor De Queijo	Queijo Gororos	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
Johne Santos Castro	Produtor De Queijo	Queijo Minas Artesanal Canastra	Vaca	Queijo Minas Artesanal
Marcos Vinicius Mendes	Produtor De Queijo	Queijo Tipo Parmessão De Alagoa	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)
Marcos Vinicius Mendes	Produtor De Queijo	Queijo Tipo Parmessão De Alagoa	Vaca	Parmesão da Alagoa / Parmesão da Mantiqueira
Marisa De Lima Carvalho	Produtor De Queijo	Queijo Canastra Marisa		Queijo Minas Artesanal
Miguel Marcelio De Faria	Produtor De Queijo	Queijo Do Miguel		Queijo Minas Artesanal
Oswaldo Martins De Barros Filho	Maturador De Queijo	Queijo Do Coronel	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
Oswaldo Martins De Barros Filho	Maturador De Queijo	Queijo Faixa Dourada	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
Paulo Henrique De Matos Almeida	Produtor De Queijo	Pingo Do Mula (Extra Maturado)		Queijo Minas Artesanal
Queijo Catauá Longa Maturação	Produtor De Queijo	Catauá Longa Maturação	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
Sergio De Paula Alves	Produtor De Queijo	Queijo Do Serjao	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)
RS	1			
Alessandra Da Siva Valin	Produtor De Queijo	Queijo Serrano	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
ES	1			
Amedeo Mazzocco	Produtor De Queijo	Robiola Yogurt	Vaca	Maturado (Entre 8 E 30 Dias)

	Ouro	Categoria	Nome do Queijo	Animal	Tipo Processo
SP		21			
	Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Valoro Silvania	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
	Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Serrinha Silvania	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
	Camila Almeida Alves	Produtor De Queijo	Serrinha Silvania Lavado Na Cerveja	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
	Carlos Alberto De Araújo	Produtor De Queijo	Fresconde	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)
	Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Mantequeira Da Serra-Manjericão	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
	Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Benza	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
	Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Matequeira Da Serra	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
	Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Parmesão De Cabra	Cabra	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
	Elvio Rocha De Oliveira Sobrinho	Maturador De Queijo	Queijo Primo	Vaca	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
	Erico Kolya	Produtor De Queijo	Piá	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
	Fábio Henriques De Barros Pimentel	Produtor De Queijo	Nozinho	Búfala	Massa Filada
	Henrique De Paula Eduardo	Produtor De Queijo	Horizonte	Vaca	Massa Com Cozimento (Massa Aquecida Após Coalhar)
	Laticínios Gioia	Produtor De Queijo	Queijo Quark	Vaca	Massa Com Cozimento (Massa Aquecida Após Coalhar)
	Leiteria E Laticínios Pardinho Artesanal Ltda	Produtor De Queijo	Queijo Mandala 11 Meses	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
	Leiteria E Laticínios Pardinho Artesanal Ltda	Produtor De Queijo	Queijo Cuestazul	Vaca	Mofo Azul Adicionado
	Leiteria E Laticínios Pardinho Artesanal Ltda	Produtor De Queijo	Queijo Cuesta Reserva 12 Meses	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
	Mateus Maldanis Ribeiro	Produtor De Queijo	Queijo Tipo Boursin	Cabra	Fresco (Até 7 Dias)
	Queijo Com Arte	Produtor De Queijo	Tropeiro	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
	Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Tulha Jovem 6 Meses	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
	Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Bousan	Cabra	Não Prensado
	Rosana Aparecida Alves De Paula	Produtor De Queijo	Toca Da Figueira	Vaca	Maturado (Entre 31 E 60 Dias)
SC		3			
	Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	Produtor De Queijo	Queijo De Ovelha Maturado 6 Meses	Ovelha	Maturado (Acima De 120 Dias)
	Gran Paladare Industria E Comercio De Lacteos Eireli	Produtor De Queijo	Queijo Parmesão	Vaca	Maturado (Acima De 120 Dias)
	Maria Dos Santos Oeschler	Produtor De Queijo	Kochkäse	Vaca	Kochkase (Leite Desnatado)
PB		1			
	Joaquim Dantas Vilar	Produtor De Queijo	Arupiara	Cabra	Maturado (Entre 61 E 120 Dias)
PA		1			
	Marcus E Cecilia Pinheiro	Produtor De Queijo			Queijo Do Marajó Tipo Manteiga E Creme
SE		1			
	Miguel Eduardo Britto Aragão	Produtor De Queijo	Minas Frescal	Vaca	Fresco (Até 7 Dias)

Premio Super Ouro: Queijo de Búfala Tipo Creme da Fazenda São

[Victor@queijomarajofazendasavictor](#)



“Ontem, eu e os demais jurados do Prêmio Queijo Brasil @queijobrasil ficamos muito emocionados. Na etapa final do concurso, nos debruçamos sobre queijos excelentes do Brasil inteiro para eleger aquele que seria o vencedor na categoria Super Ouro e quando decidimos que o ganhador seria o queijo de búfala tipo creme da Fazenda São Victor @queijomarajofazendasavictor, no município de Salvaterra, na Ilha do Marajó (PA), muitos choraram. Porque não se trata exclusivamente de escolher o queijo que melhor se comportou nas planilhas de avaliação.

Esse prêmio serve para muito mais do que isso: naquele momento, compreendemos a dimensão política e social que tem um Super Ouro. Elegemos o queijo do Marajó porque, de fato, é excelente e foi avaliado tecnicamente diversas vezes por vários de nós até chegar ao topo. Massa muito macia e homogênea, branquinha, untuosa, com sabor suave, discreta acidez e tudo muito bem equilibrado na boca. Irretocável. Numericamente falando (pontuação, no caso), ele desbancou a maioria dos quase 500 queijos e contra fatos fica difícil ter argumentos. Para além disso, entrou nessa conta o contexto em que esse queijo tão especial (e bem avaliado, vale repetir) está inserido: 200 anos de tradição numa ilha no extremo norte do país, evidentes dificuldades logísticas para sua circulação, um imbróglgio burocrático que impede sua venda fora do Pará e pouco mais de 10 produtores certificados. Uma situação triste para o queijo artesanal e comum Brasil afora - situação essa que nós, mineiros, conhecemos bem, aliás.

Resumindo: um queijo brasileiro maravilhoso pedindo socorro diante de nós. Do lado de cá, somos jurados, mas também estamos envolvidos com a causa do queijo artesanal brasileiro. Não há como ser diferente. Parabéns, Cecília Pinheiro e Fazenda



São Victor! Parabéns, Ilha do Marajó! Desejo reconhecimento, mais sucesso e muita força para vocês! Obrigado, @indio.ft, pela foto! “

Eduardo Tristão Girão, Jornalista gastronômico Instagram: @eduardotristaogirao

Equipe de Jurados 2018



Tiago Dardeau é mestre em Educação pela UERJ. No ramo gastronômico é Beer sommelier e sócio fundador da Confraria do Marquês, empresa pioneira na divulgação da cultura das cervejas especiais no Brasil. Em 2015 fundou o Clube do Queijo, primeiro clube de assinatura de queijos artesanais do Brasil. Desde então vem pesquisando queijos de várias regiões do país.



Graduação em Farmácia e Bioquímica pela Pontifícia Universidade Católica do Paraná - PUC-PR (2002); Master em Food Safety Technology pela University of Parma - UNIPR - Itália (2003); Quality Control Assistant na empresa Parmalat Itália S.p.A.; Doutorado em Food Science and Technology pela University of Parma - UNIPR - Itália (2008); Pós Doutorado em Biotecnologia Agroalimentar no Programa de Pós-Graduação em Engenharia de Bioprocessos e Biotecnologia pela Universidade Federal do Paraná - UFPR (2012) (conceito CAPES 7); Atualmente é Professor Adjunto da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) no Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos (CAL) e Professor Permanente do Programa de Pós-graduação em Ciência dos Alimentos (PPGCAL - UFSC) (conceito CAPES: 6); Chefe do Departamento CAL (2017-2019). Líder do Grupo de Pesquisas do CNPq: Tecnologia de Alimentos - UFSC; Participante do Grupo de Pesquisas do CNPq: Microbiologia de Alimentos - UFSC; Consultor para a indústria de alimentos no desenvolvimento de processos e de produtos de natureza tecnológica com mais de 30 SKUs atualmente no mercado mundial. Colaborador científico da European Food Safety Authority - EFSA e coordenador do Projeto Queijo Artesanal Diamante e Queijos Artesanais Maturados com Ácaros.



Guilherme Martin é mestre e doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela ESALQ/USP e Professor do Departamento de Microbiologia da Universidade Federal de Viçosa (UFV). É orientador de Mestrado do Programa de Pós-Graduação em Microbiologia Agrícola da UFV e atua nas áreas de microbiologia de alimentos, higiene de alimentos, boas práticas de fabricação, alimentos fermentados, microbiologia de queijos, dentre outras. Atualmente coordena o Laboratório de Microbiologia Industrial da UFV e projetos de pesquisa com a temática de queijos da Serra da Canastra.



Maria Conceição Oliveira é cozinheira e Pesquisadora, foi assessora da Secretaria Municipal de Cultura na interlocução entre os movimentos Sociais e o Gabinete da Secretaria de Cultura. e para a Produção Cultural da Biblioteca Mário de Andrade, realizando trabalhos de intercâmbio Cultural com Africanos e Movimento Negro. Ela fez a coleção e avaliação das coletâneas lançadas pelo Quilombhoje, Contos e Poemas Afro-Brasileiros. Trabalhou no Departamento de Patrimônio histórico da Secretaria Municipal de Cultura no desenvolvimento e coordenação do Projeto "História do Movimento Negro em São Paulo". Membro do Slow Food desde 2009, ligada a alimentos orgânicos e fortalecimento dos pequenos produtores rurais, interlocução comunidades quilombolas. Atualmente trabalha na Rede de Estudos em Memória, Patrimônio e Alimentação.



Bruno Cabral é formado em gastronomia pela escola de gastronomia de Barcelona e o curso de produção de queijos no Instituto de pesquisa tecnológica agropecuária. Idealizador da loja Mestre Queijeiro, loja especializada em queijos brasileiros. Co-autor do livro Queijos Brasileiros à Mesa com Vinho, Cachaça e Cerveja. Presidente da COMERQUEIJO, associação de comerciantes de queijo artesanal brasileiro. Único jurado supremo sul americano no World Cheese Awards.



Norma Machado é bióloga com Doutorado em Genética e Biologia Molecular, professora e pesquisadora da Universidade Federal de Santa Catarina, integrante do grupo de pesquisa de Tecnologia de Alimentos - UFSC e trabalha com queijos artesanais.



Leomar Prezzoto Mestre, 1999. Mestrado em Agroecossistemas: agroindústria de pequeno porte e legislação sanitária. Universidade Federal de Santa Catarina. Engenheiro Agrônomo, 1990. Universidade Federal de Santa Catarina. Técnico em Agropecuária, 1982. Colégio La Salle, Xanxerê/SC. Curso de auditor interno de qualidade.2012.-ISO 9001:2008. SENAI/SC. Consultor com experiência em Agroindústria familiar; processamento artesanal; queijo artesanal, Serviço de inspeção e legislação sanitária.



Clara Leonel Viana, como toda mineirinha adora um queijo. É Engenheira de Alimentos, graduada pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) e Pós Graduada em Gastronomia pela Anhembí Morumbi. Mestre em Nutrição Humana Aplicada pela Universidade de São Paulo (USP), defendendo um projeto sobre a Inclusão Produtiva com Segurança Sanitária de pequenos produtores. Atuou como consultora do Instituto Sociedade População e Natureza (ISPN), Embrapa e Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) e, em parceria com a Anvisa, criou um projeto que levantou e dimensionou as normativas necessárias para a regularização sanitária da produção de base familiar, artesanal, extrativista e comunitária da cadeia produtiva de Castanhas e Cocos.



Maycon Oliveira trabalha com Queijos Artesanais há mais de 8 anos e há 4 anos se dedica somente aos Nacionais e Artesanais, Atualmente trabalha com O Bruno Cabral na loja Mestre Queijeiro.

Jurado do Prêmio Queijo Brasil 2014, 2016, 2017 e i2018.



Eduardo Tristão Girão nasceu em Belo Horizonte e é jornalista gastronômico premiado com a Medalha do Dia do Estado de Minas Gerais e o troféu Eduardo Friero. Foi repórter do jornal Estado de Minas e já colaborou com o jornal Estado de São Paulo e as revistas Prazeres da Mesa, Gula e Encontro. Avaliou bares e restaurantes para o Guia Unibanco Minas Gerais (editora Bei), participou de votações da lista anual The World's 50 Best e fez diversas viagens gastronômicas pelo Brasil e outros países. Graças a pesquisa sobre queijos artesanais mineiros, promove constantemente degustações deles (quase sempre harmonizados com bebidas) e desenvolve trabalhos de consultoria no tema, tendo entre os clientes a rede de supermercados Super Nosso.



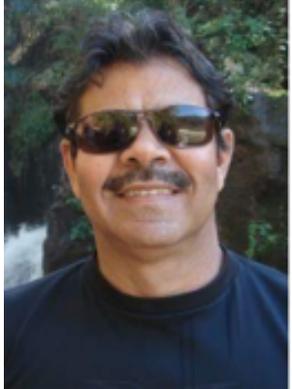
Renata De Paoli Santos é Médica Veterinária com mestrado em Ciência Animal, área de concentração: Controle de Qualidade de Produtos de Origem Animal, possui experiência como consultora e instrutora em fazendas, queijarias, laticínios e indústrias do ramo alimentício. Fundadora da IANDÉ SUSTAINABLE FOODS, Instrutora do SENAR-MG e Idealizadora da CURADORIA DO QUEIJO. Atualmente Coordena projetos na área de Microbiologia, Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos pela landé e outras empresas internacionais parceiras; além de coordenar cursos de pós-graduação e extensão na UFMG e UninCor;



Anderson Aguiar de Magalhães tem 30 anos, trabalha no varejo a 15 anos, formado em Marketing e atualmente faço pós graduação em Gestão Estratégica de Pessoas no Mackenzie. Sempre trabalhou com diferentes alimentos no varejo, porém o foco sempre foi com os queijos e seus encantos. Atuou no grupo pão de açúcar, se formou em Sommelie, na Associação Brasileira de Sommelie (ABS) em 2009, fez uma especialização em 2013 em algumas fábricas de Queijos na Alemanha, Suíça e Brasil. Trabalhei durante quatro anos na área de formação Técnica aplicando treinamento para equipe de atendentes de queijos onde aplicava treinamento para equipe do Brasil do grupo com foco em degustação e eventos para clientes onde executamos degustação comentada e harmonização de queijos e vinhos em lojas. Durante o trajeto conheci os queijos artesanais Brasileiros que logo se tornou amor a primeira vista. Atualmente trabalha na Região do Nordeste entre Fortaleza, Natal e Teresina cuidando na regional Nordeste na área de Frios e Laticínios e Rotisserie.



Dafné Didier Gonçalves Mota, apreciador de queijo coalho e queijo manteiga artesanal, é Tecnólogo de Alimentos formado pela FATEC - Cariri, pós-graduado em Biotecnologia, com MBA em Gestão e Certificação da Qualidade na Produção de Alimentos pela UNIFOR e Auditor Líder FSSC 22000 certificado por International Register of Certificated Auditors (IRCA). Atua há mais de 10 anos na indústria de alimentos, na área de Controle da Qualidade, com forte atuação em assuntos regulatórios de alimentos e bebidas. É professor dos cursos de Especialização em Vigilância Sanitária, Ciência dos Alimentos e Gestão da Qualidade nos Serviços de Alimentação das disciplinas de Legislação Sanitária de Alimentos e Práticas em Legislações na Universidade Estadual do Ceará - UECE.

	<p>Cláudia Alves do Valle Stehling, Médica Veterinária, formada pela Universidade Federal de Minas Gerais, mestre em Zootecnia com ênfase em Nutrição Animal; Especialista em Gerenciamento de Projetos pela Fundação Getúlio Vargas e em Gestão Pública pela Uninter; Analista Técnica da Unidade de Atendimento Setorial Agronegócios do Sebrae Nacional de 2015 a 2018. Analista Técnica da Unidade de Gestão do Atendimento do Sebrae Nacional a partir de junho de 2018. Gestora de projetos dos segmentos relacionados a Alimentos e Bebidas, Bioeconomia, Economia Criativa e Economia Digital.</p>
	<p>Carlos Castro, Auditor Fiscal Federal Agropecuária do MAPA, Médico Veterinário com pós graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela UFMG. Coordenador pelo MAPA dos trabalhos de Indicações Geográficas e fomento dos produtos agroalimentares artesanais em Minas Gerais, com destaque para os queijos artesanais. Há 20 anos trabalho com as famílias produtoras de queijo minas artesanal (QMA) nas regiões caracterizadas como produtoras. Atua com freqüência como jurado nos concursos regionais e estaduais do QMA/MG.</p>
	<p>Alessandro Chagas Assessor técnico do Conselho Nacional de Secretarias Municipais de Saúde - Conasems. Graduação em Farmácia e Pós graduação em Análises Clínicas pela UFMG. Atuação na gestão do Sistema Único de Saúde - SUS</p>
	<p>Fabiano Gregório , Cozinheiro ativista do movimento slow food desde 2009, radicado em Florianópolis há 12 anos, é responsável pela Bijajica Ecogastronomia e pelo espaço de co-working Cucina Lab, realiza diversos eventos A&B, palestras e capacitações no Brasil e Exterior valorizando e promovendo a agroecologia e ecogastronomia através do consumo consciente de produtos locais.</p>



Lucas Fiuza de Moraes, Auditor Fiscal Federal do Ministério da Agricultura, com formação acadêmica em medicina veterinária pela UFRRJ e especialização em defesa sanitária animal pela UFLA. Atualmente trabalha na Divisão de Política, Produção e Desenvolvimento Agropecuário na Superintendência Federal de Santa Catarina, desenvolvendo entre outros trabalhos, a busca pela qualificação e regularização de queijos artesanais brasileiros em parceria com outras instituições de pesquisa e fomento ao desenvolvimento agropecuário.



Rosilene Zanette Surdi, Tecnóloga de Alimentos pela Universidade Federal do Paraná- UTFPR, com mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável com Queijo Artesanal Produzido com leite cru, pela UNIOESTE/PR. Especialista em Segurança de Alimentos com atuação em Boas Práticas de Fabricação em agroindústrias. Atualmente consultora credenciada ao SEBRAE-PR nas áreas de gestão da produção e qualidade, segurança de alimentos e inovação.



CHEF SÉRGIO JUCÁ, A história de Sérgio com a gastronomia começou bem antes de ser chef de cozinha, ele é neto de Yeda Rocha, uma das quatro ícones da cozinha alagoana : as Irmãs Rocha. Com essa bagagem de sabores em sua memória, Sérgio embarcou em 2005 uma viagem para realizar sua formação como chef de cozinha na renomada Escuela de Hotelería de Sant Pol de Mar em Barcelona. Ao longo desse período no curso, recebeu o prêmio de Melhor Apresentação no Concurso Jovem Cocinero Cataluña, onde foi julgado por um dos melhores Chefs do mundo: René Redzepi do restaurante dinamarquês NOMA. Graduou-se no campo da confeitaria na escola Espai Sucre também em Barcelona. Estagiou no Restaurante ABAC (2 estrelas no guia Michelin) e no atual melhor restaurante do Brasil e sétimo melhor do mundo, D.O.M. do chef Alex Atala. Quando voltou para o Brasil para abrir o restaurante SuR em outubro de 2012 que acumula prêmios como restaurante revelação 2012 veja comer e beber, chef revelação do Brasil 2015 do guia Quatro Rodas e estampou seu prato Carpaccio de queijo coalho na revista Forbes.



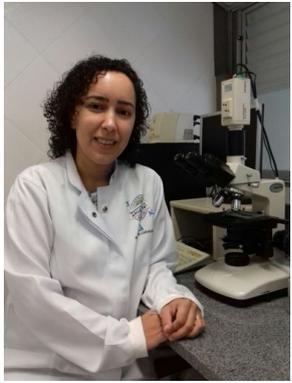
William Oliveira, Administrador de empresas, mineiro da Cidade de Itajubá MG, com sonhos de empreendedor com quase 20 anos de carreira na área de manutenção de helicópteros, decidiu largar tudo e começar a empreender.

Como todo bom mineiro e apaixonado por queijos do setor artesanal, sentiu a necessidade e a oportunidade de mostrar o trabalho dos produtores artesanais do interior para a cidade grande no bairro Tatuapé/Anália Franco, e começou a estudar e aprimorar conhecimentos na área. Para adquirir tais conhecimentos, viajou a princípio mais de 6 mil quilômetros para conhecer de perto os produtores, sua criação quanto a sanidade e cuidados com os animais e a produção quanto a qualidade e higiene dos produtos. Sendo assim, escolheu a dedo os melhores. Hoje comemora 2 anos de loja distribuindo os melhores queijos artesanais de todo Brasil. Mantendo sempre a busca por melhores produtos continua suas viagens por kms a mais.



Nascido na Pça. XV do Rio de Janeiro, André Deolindo sempre gostou da roça, pois sua mãe é de Lorena-SP para onde sempre ia durante as férias e feriados.

Formado em Comunicação Social e depois de 12 anos em agências de publicidade, teve a oportunidade de trabalhar com a Chef Flávia Quesada, despertando naquele momento para esta trajetória de atoleiros, poeira, histórias e muito conhecimento. O hoje empresário é formado também no Instituto de Laticínios Cândido Tostes em Juiz de Fora-MG, que é referência na América Latina. No ano passado foi convidado para ser jurado no Prêmio Queijo Brasil, um grande evento realizado pela Revista Prazeres da Mesa, onde havia mais de 230 queijos inscritos. Nesta edição, em sua mesa de avaliação, havia “somente” 48 queijos brasileiros com as mais variadas receitas. Apelidado carinhosamente de “cheese hunter” pelo amigo e Chef Ricardo Lapeyre, foi convidado pelo mesmo para desenvolver a 1ª adega de queijos artesanais brasileiros em um restaurante no Brasil.

	<p>Ana Gabriela de Souza Cocolo de Moraes Engenheira de alimentos formada pelo UniBh desde 2010 com monografia voltada sobre rastreabilidade e qualidade do QMA. Trabalho na Tupiguá cachaçaria e queijaria, desde 2010. Especialista em análise sensorial de queijos e cachaças. Participação no Concurso regional da Canastra de 2017 como jurada de bancada. Participação no concurso Estadual de QMA de 2017 como jurada de bancada. Palestrante no simpósio de 2018 dos queijos Serranos. Participação no concurso Estadual de QMA 2018 como jurada de bancada. Participação no concurso IV Prêmio Brasil em SP como jurada sensorial.</p>
	<p>Marcelo de Podestá é formado em História e Cultura da Alimentação pela Universidade de Bologna - Itália (2011) e em Comunicação Social pela UFMG (Universidade Federal de Minas Gerais), trabalha com projetos e iniciativas envolvendo alimentação, agroecologia e gastronomia. É membro da Associação Slow Food Brasil onde atua como Facilitador para a região Sudeste. É um apaixonado degustador de queijos e cervejas e diletante cozinheiro.</p>
	<p>Coordenadora dos Jurados Técnicos, Michelle Carvalho é Consultora de Laticínios, graduada em Ciência e Tecnologia de Laticínios pela Universidade Federal de Viçosa (UFV-MG) em 2002. Especializou-se em pesquisas com Queijos Artesanais com mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável pela Universidade Estadual do Oeste do Paraná (UNIOESTE-PR) em 2015 e em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) em 2017. Atualmente é doutoranda em Ciência de Alimentos pela Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), faz parte do comitê consultivo Rede Sial, é colaboradora do Grupo de Pesquisas do CNPq Tecnologia de Alimentos - UFSC, representante técnica da COMERQUEIJO e trabalha em prol da legalização dos Queijos Artesanais brasileiros.</p>



Coordenador dos Jurados Sensoriais, Dan Strongin tem mais de 40 anos de experiência como Chefe, Jornalista, Coach e Mentor ao pequeno e médias empresas de alimentos de valor agregado. Um dos líderes no ressurgimento do queijo artesanal americano na década 90, trabalhava por mais de uma década e meia como consultor para os conselhos regionais de marketing e inovação dos estados de Califórnia e Wisconsin. Ele trabalhava desde 1994 diretamente com agricultores familiares, chefes, varejistas, distribuidores e o público também. Assessor e membro da Associação de Comerciantes de Queijo Artesanal Brasileiro (COMERQUEIJO), é um defensor de processos de negócios simples, elegantes e eficazes como cofundador do Deming Collaboration. Especialista na aplicação de Melhoria Contínua na administração da pequenas empresas.