

Minas Gerais é destaque no primeiro Mundial do Queijo do Brasil

Qua 14 agosto

Minas Gerais provou mais uma vez que o queijo produzido no estado é um dos melhores do mundo. Produtores mineiros foram premiados nas categorias super ouro, ouro, prata e bronze no Mundial do Queijo do Brasil, realizado entre os dias 8 e 11 de agosto, em Araxá, região do Alta Paranaíba de Minas Gerais.

Muitos dos produtores vencedores são assistidos pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio de programas coordenados pela [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e executados pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) e [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#).

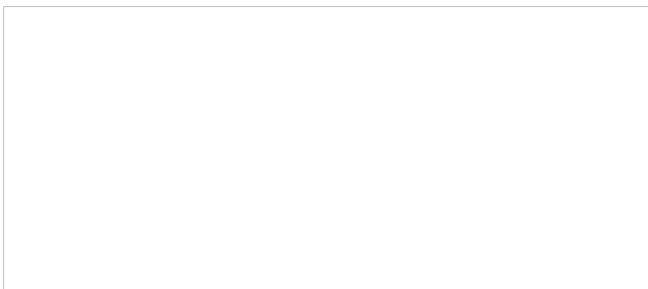
O Mundial do Queijo do Brasil foi realizado pela SerTãoBras e contou com o apoio do Governo de Minas, por meio do Sistema Seapa (Emater-MG, IMA e Epamig). Dos 955 queijos avaliados, 239 foram premiados. Foram 20 super ouros, 35 ouros, 72 pratas e 112 bronzes. O concurso reuniu 93 jurados de várias partes do mundo. Os queijos foram separados em 60 mesas, de acordo com a categoria de fabricação. Em cada mesa, 20 queijos foram apresentados e avaliados por três jurados. Eles analisaram aparência externa e interna, aroma, textura e sabor. Foram contempladas todas as famílias tecnológicas de fabricação: massa mole de casca florida, massa mole de casca lavada, massa prensada crua, massa prensada cozida, queijos azuis, massas filadas, dentre outras.

Os produtores mineiros ficaram com quase 70% dos prêmios, totalizando 163 produtos. Desse total, 75 produtores são assistidos pelo Sistema Seapa.

Campeões

Arnaldo Ribeiro Pinto, do município de Delfinópolis, Sul de Minas, foi um dos vencedores. O queijo dele, que pertence à região produtora Canastra, foi premiado na categoria ouro, com maturação de 25 dias. O curioso é que Arnaldo não pretendia participar. “Eu não estava pensando em entrar no concurso. Fui entregar os queijos de uma amiga produtora inscrita e acabei resolvendo participar em cima da hora. É um atestado internacional de qualidade do nosso queijo. É muito significativo saber que estamos no caminho certo, apesar das dificuldades do dia a dia”, afirmou.

Em junho de 2019, o produtor também foi premiado na categoria super ouro na quarta edição do Mondial du Fromage, em Tours, na França. Arnaldo produz queijos há quatro anos. São 35 peças por dia,



comercializadas em Delfinópolis e São Paulo. O produto é registrado junto ao Instituto Mineiro de

Agropecuária (IMA). O produtor, que recebe assistência técnica da Emater-MG, recebeu das mãos do governador o Selo Arte. Regulamentado pelo governo federal, no mês passado, o Selo Arte viabiliza a comercialização interestadual dos produtos artesanais de origem animal.

Crédito: Alexandre Soares

O casal Richard e Maria Cristina Santos, do município de Datas, região Central, produz queijo há dez anos e recebe orientação técnica da Emater-MG. Eles fabricam as variedades de queijo mole de casca lavada e casca florida. Os produtores foram premiados na categoria super ouro com o queijo de casca florida maturação de 120 dias. “É muita emoção. Além da qualidade do queijo, a gente busca a segurança alimentar de quem está consumindo. Há cerca de dez anos, a gente tem um rebanho completamente livre de brucelose e tuberculose. Queremos que as pessoas consumam com tranquilidade”, disse Richard. Em junho deste ano, o casal foi premiado na categoria bronze do Mondial du Fromage, em Tours, na França.

Os irmãos Luiz Sérgio e Carlos Medeiros também receberam prêmios no Mundial do Queijo do Brasil. A propriedade deles fica em Cruzília, Sul de Minas. Eles foram premiados com dois super ouros e dois ouros. Os irmãos já participaram e venceram diversos concursos promovidos pelo Instituto de Laticínios de Cândido Tostes (ILCT), vinculado à Epamig. Segundo Carlos, o aprendizado foi importante para a produção. “Vários dos produtos que desenvolvemos para os concursos do instituto foram para o mercado depois”, diz Medeiros.

“O Sistema Seapa desenvolve diversas ações destinadas à regulamentação das queijarias, oferece orientação técnica sobre boas práticas agropecuárias - como o controle sanitário, alimentação do rebanho, higiene na ordenha, qualidade do leite, adequação das queijarias, dos currais, processamento do queijo e boas práticas de produção. Isso tudo vai impactar positivamente na qualidade dos produtos”, pontua a coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.