

Queijo italiano é o grande campeão do Araxá International Cheese Awards

Seg 08 novembro

O queijo italiano Bra Duro Dop é o campeão Super Ouro do Araxá International Cheese Awards, concurso internacional realizado dentro da programação da Expoqueijo 2021. A premiação dos queijos vencedores foi realizada no sábado (6/11). Confira [neste link](#) a lista completa dos queijos vencedores.

Produzido com leite cru de vaca, o Bra Duro DOP alcançou 105 pontos, ficando à frente entre os 15 melhor pontuados que concorreram ao título de grande campeão. O júri foi formado por especialistas, professores, comerciantes e analistas sensoriais de queijos.

O [Governo de Minas](#) foi um dos realizadores do concurso internacional, que contou com a participação de mais de 800 queijos (550 queijos mineiros; 213 de outros estados brasileiros e 48 internacionais). Além dos brasileiros, estiveram representados no concurso queijos da Itália, Peru, Portugal, Argentina e Suíça.

A secretária de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Ana Valentini, destacou a satisfação de ver o trabalho realizado, com credibilidade e transparência. “Está na alma do mineiro, realmente, fazer um queijo cada vez melhor. E quero já fazer o convite para a próxima edição da Expoqueijo, que será realizada no período de 11 a 14 de agosto de 2022, em Araxá”, anunciou.

Os queijos inscritos no concurso foram categorizados em cinco famílias, de acordo com suas características. Foram consideradas quatro famílias-base para cada matriz leiteira: vaca, búfala, cabra, ovelha e misturado; e mais as subfamílias em tipo de leite cru e pasteurizado; além das subfamílias em tipo de tecnologias que são mais abundantes no universo queijeiro.

As categorias consideradas foram: massas lácticas; massas moles; massas prensadas não cozidas (crus); massas semi cozidas; massas cozidas; massas filadas; fundidos e inovadores (condimentados, imersos em bebidas etc.).

Super Ouro e presença internacional

O agrônomo especialista na produção de queijos Pedro Albano contou que o Bra Duro Dop foi inscrito no último dia de prazo. “Esse queijo também foi Super Ouro em Bergamo, na Itália. Pedi ao casal produtor para inscrevê-lo aqui e ele foi mais uma vez Super Ouro”, relatou Albano, que integrou a comitiva italiana e é um embaixador da tradição queijeira dos dois países. “Essa história não acaba com esse evento. Começa uma nova caminhada. O queijo artesanal vai crescer cada vez mais”, afirmou.

Outro destaque foi a presença dos queijos peruanos, que premiados em várias categorias colocaram em evidência a produção do país. Foram seis medalhas, sendo três de ouro, duas de prata e uma de bronze. “Das 11 marcas que inscrevemos, seis ganharam medalhas. Levamos a outro país o trabalho dos empreendedores peruanos”, comemorou o produtor Julio Coronel,

representante do país no concurso, que será aguardado com festa no aeroporto de Lima.

Vitrine para novas regiões

Um dos mineiros mais premiados desta edição, Luiz Filipe Machado conta que há 21 anos a produção de queijos faz parte da história da família. Morador de São Gonçalo do Sapucaí, região Sul do estado, ele foi vice-campeão em uma das categorias do Concurso Internacional do Queijo em 2019.

Após dois anos de trabalho e melhorias no processo de fabricação, ele comemorou a premiação em quatro categorias do Araxá International Cheese Awards: duas medalhas de bronze, uma de prata e uma de ouro, com o Queijo Parmesão Sara Reserva. “Além de ser uma realização pessoal receber esse feedback positivo sobre o nosso trabalho, poder levar essa medalha para o meu pai, que trabalha há tantos anos na produção de queijo, é uma grande satisfação. Fico muito feliz por levar o título para minha cidade, que não é um município tão famoso na produção de queijo artesanal. Acredito que esse reconhecimento possa atrair a atenção do público para a atividade na região”, comemora.

Participaram da solenidade de premiação o presidente da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Otávio Maia, o presidente da Federação da Agricultura e Pecuária de Minas Gerais (Faemg), Roberto Simões, e integrantes da Organização Nacional de Provedores de Queijo (Onaf), instituição italiana responsável pela curadoria do concurso. A programação da Expoqueijo 2021 terminou neste domingo (7/11), no Grande Hotel de Araxá, com expositores e feira gastronômica.

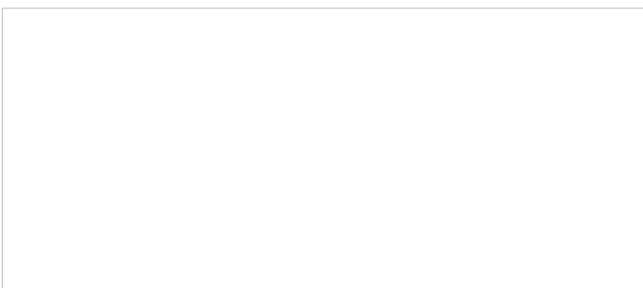
Desempenho

Os queijos mineiros levaram 66 das medalhas no Araxá International Cheese Awards. Das 118 premiações entregues, Minas Gerais conquistou 22 medalhas de ouro, 19 de prata e 25 medalhas de bronze. A região da Alagoa liderou o quadro de medalhas, com 12 no total, seguida pela Mantiqueira (9), Araxá (7), Canastra (6) e Serro (5).

O estado de São Paulo ficou em segundo lugar, com 19 medalhas (5 de ouro; 10 de prata e 4 de bronze). Também foram premiados queijos de Rondônia e Goiás, com 1 medalha de ouro cada; Paraná (2 de prata e 3 de bronze); Rio Grande do Sul (1 de ouro e 1 bronze). O estado do Rio de Janeiro conquistou duas medalhas (1 de ouro e outra de prata); Santa Catarina e o Espírito Santo foram premiados com 1 medalha de bronze cada.

Dentre os estrangeiros, os italianos conquistaram o Super Ouro, ficando à frente entre os 15 melhor pontuados que concorreram ao título de grande campeão. Além disso, a Itália conquistou mais cinco medalhas de ouro; 4 de prata e 2 de bronze. Destaque, ainda, para os queijos peruanos que,

premiados em várias categorias, colocaram em evidência a produção do país. Foram seis medalhas, sendo três de ouro, duas de prata e uma de bronze. Portugal conquistou 1 medalha de prata e o queijo suíço inscrito foi premiado com medalha de



bronze.



Seapa / Divulgação

Mercado internacional

Em visita à Expoqueijo Brasil, representantes da Agência Brasileira de Promoção de Exportações e Investimentos (Apex-Brasil), que promove a divulgação de produtos e serviços brasileiros no exterior, também estiveram reunidos com a secretária. Na pauta, novos encontros para debater o potencial dos queijos mineiros no mercado internacional.