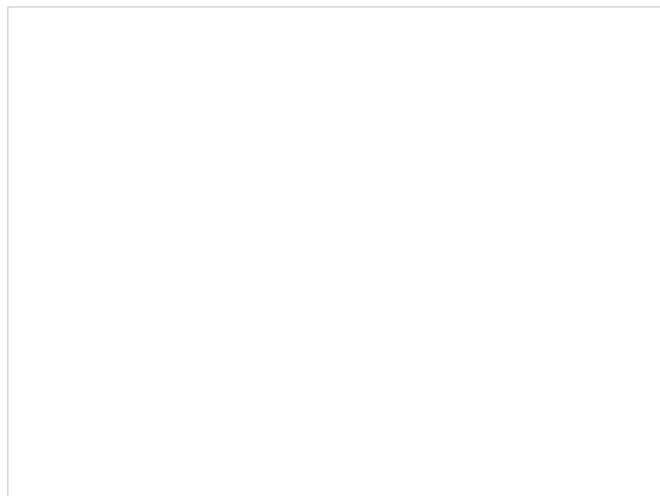


Italianos levam o super ouro na ExpoQueijo pela segunda vez consecutiva

Dom 05 junho



Danielle Moura / Seapa

Os vencedores do Concurso Internacional do Queijo Artesanal foram anunciados no fim da tarde deste sábado (04/06), no Tauá Grande Hotel e Termas de Araxá, na região do Alto Paranaíba. O super ouro, aquele com a maior pontuação entre todos os campeões em suas categorias, foi o italiano Gorgonzola Dop Piccante, do produtor Caseificio Defendi Luigi.

Do total de inscrições, 666 peças foram avaliadas, sendo elas de Minas, de outros estados do Brasil e de mais cinco países: Itália, Peru, Chile, Bolívia e de Portugal. Os concorrentes foram premiados em 32 categorias e aqueles 15 com as maiores pontuações disputaram o super ouro entre si.

O secretário de Agricultura de Minas, Thales Fernandes, destacou a relevância do concurso para a valorização da produção queijeira. “Temos o grande campeão, que é italiano mais uma vez, mostrando a força do nosso concurso internacional. E, principalmente, tivemos premiações de ouro, prata e bronze, nas nossas regiões, do Sul ao Norte de Minas, mostrando a excelência do queijo mineiro”, explica.

A curadoria do concurso é da Organização Nacional de Provedores de Queijo (Onaf), instituição italiana que forma provedores com método codificado. O júri, por sua vez, foi composto por cerca de 170 especialistas brasileiros e estrangeiros.

O [Governo de Minas](#) é correalizador da [ExpoQueijo Brasil](#), por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e das suas vinculadas, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Premiação

O primeiro colocado na final foi italiano. O grande vencedor do concurso foi o Gorgonzola Dop Piccante, do produtor Caseificio Defendi Luigi. O queijo concorreu pela categoria “Queijos azuis com leite de cabra, ovelha ou vaca”. O produto é feito com leite de vaca, possui massa crua e macia, não-prensada, na cor branco-palha. De textura consistente e compacta, seu sabor tende

levemente para o picante.

Em segundo lugar, ficou o mineiro Sbrinz Fromelle Ouro, de Docina Nutrição, que concorreu pela categoria "Queijos de leite cru de vaca, com massa cozida, casca lisa e maturados". Também medalhista de ouro na ExpoQueijo 2021, a agroindústria tem sede em Juiz de Fora e 22 anos de atuação. E em terceiro, o italiano Caciocavallo di Agnone, produzido por Caseificio di Nucci, que levou o ouro como "Queijo de massa filada maturado".

O agrônomo especialista na produção de queijos e representante das queijarias italianas na premiação, Pedro Albano, relata o sentimento com os resultados. "É uma grande emoção estar presente aqui mais uma vez neste ano, representando a tradição leiteira e queijeira italiana, essas empresas que atravessam gerações. É uma honra levar essa alegria para eles que a gente vivenciou aqui", diz.

Outra produção brasileira entre as melhores classificadas na final foi o Laticínio Eldorado, de Igarapé do Meio, no Maranhão, com o queijo Pyramide, feito com leite de cabra. Após o desmolde, o produto recebe uma camada de carvão vegetal e é pulverizado com bolor. O efeito é de um revestimento aveludado.

A queijeira, Marcela Vaz, formou-se pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (Epamig), no início de 2020. "O Instituto Cândido Tostes ensina não só os segredos dos laticínios, em que é o melhor da América Latina, mas transforma pessoas, forma caráter. Deixo a minha gratidão eterna ao Cândido Tostes. O instituto mudou a minha vida", revela Marcela.

Campeões de Minas

Entre os mineiros, o segundo melhor colocado no ranking foi o queijo Maria Fumaça, da Fazenda Bom Sucesso, em Itanhandu, no Sul de Minas, vencedor na categoria "Queijos de leite de vaca com mofo branco na casca maturados".

Amendoado com notas de oliva, o Maria Fumaça passa por um ano de maturação, sob cuidados de climatização, tornando-se um produto quebradiço, que harmoniza bem com vinhos ou cervejas artesanais.

Já o produtor de Alagoa, na região Sul de Minas, Francisco Antônio de Barros Júnior, foi ouro na categoria "Queijos de leite cru de vaca, com massa cozida, casca lisa jovem".

"Quando é um queijo mais novo, a gente se dedica mais, prepara com todo o coração. O queijo artesanal, na verdade, é uma extensão da gente, uma realização do nosso trabalho. Então, quando a gente faz com carinho, o resultado chega", descreve.

O Requeijão Moreno, da marca Requeijão Toko, foi um dos produtos que garantiu lugar entre os 15 melhores do mundo. Segundo o produtor vencedor na categoria "Queijo de leite de vaca e massa fundida", Everson Pereira, mais conhecido pelo apelido de Toko, de Porteirinha, no Norte de Minas, a sensação da vitória é "inexplicável".

"A gente fica muito emocionado em saber que está participando de um concurso internacional, em que foram inscritos 900 queijos, e ter a honra de levar um ouro para a nossa região, para a nossa cidade. É muito gratificante", detalha Toko.

Inovação

Conforme o diretor de Agroindústria e Cooperativismo da Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), Ranier Chaves Figueiredo, a originalidade dos queijos foi a marca registrada da edição de 2022 da ExpoQueijo Brasil - International Cheese Awards.

"Chamou a atenção, no concurso internacional, a grande presença de queijos aromatizados. Os produtores estão interessados em se aventurar em inovações, na maturação dos queijos no vinho, no café, na condimentação dos queijos com pimentas, com manjericão e demais especiarias", avalia.

Intercâmbio

O adido agrícola de Guiné-Bissau, Júlio Antônio Aponto Té, esteve na ExpoQueijo em busca de novos negócios. Na avaliação de Té, a experiência de conhecer de perto este evento internacional foi positiva. "A partir dos contatos que fizemos aqui, vamos nos mobilizar e criar um intercâmbio entre os produtos de Minas e Guiné-Bissau. Temos a expectativa de criar seminários, trocar experiências e tecnologias", conta.