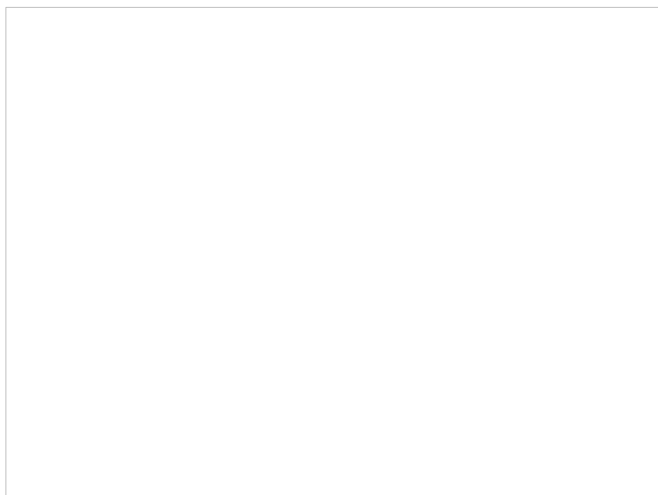


Queijos mineiros conquistam seis medalhas em concurso internacional na Europa

Ter 08 novembro

Os queijos de Minas Gerais expandem fronteiras e vencem premiações internacionais mais uma vez neste mês de novembro. Seis produtos do estado conquistaram medalhas no World Cheese Awards, importante concurso europeu, de caráter itinerante que, em 2022, aconteceu no País de Gales. Entre os prêmios conquistados por produtores do estado, está um super ouro, pelo Laticínio Serra das Antas, de Bueno Brandão, na região Sul.



Estúdio Camaru / Divulgação

Neste ano, a mostra, que acontece desde 2016, avaliou mais de 4 mil iguarias, provenientes de 40 países. O Brasil foi reconhecido com 15 condecorações. Já as queijarias de Minas receberam, além da mais alta honraria na categoria "outros queijos de vaca maturados com mofos e consistência macia", um ouro, duas pratas

e dois bronzes. Confira a lista completa no fim desta reportagem.

Para o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), Gilson de Assis Sales, o reconhecimento mundial da excelência do produto mineiro traz diversos benefícios.

“Todas essas conquistas fortalecem a imagem do produto do nosso estado no país, reforçam a nossa vanguarda na produção de queijos, consolidam o nosso papel em abrir novos mercados e, principalmente, mostram o desejo muito grande de exportar nosso queijo um dia. É apenas um primeiro passo, mas um passo importante que estamos trilhando”, avalia Sales.

Super Ouro

A história do Laticínio Serra das Antas, de Bueno Brandão, remonta a 1989, quando a família de Airtton Giansesi da Costa começou o negócio do zero. Atualmente, a queijaria tem Selo de Inspeção Federal (SIF) e atende às recomendações para comercialização em todo o território nacional. Contudo, a produção, hoje agroindustrial, mantém a tradição de ser feita à mão, com toques artesanais.

Desde 2017, o laticínio acumula diversas premiações. O vencedor do Super Ouro no Reino Unido, em 2022, é o queijo Lua Cheia, com massa mole, textura aveludada, suave e cremosa, casca coberta por carvão vegetal e mofos brancos, por vezes amarelados. Amanteigado, possui um sabor

levemente doce e é muito aromático.

"É uma receita desenvolvida por mim. Percebi que havia um nicho de mercado quase não explorado para esse tipo de queijo. Ele teve como base o camembert, que fabricamos há quase 30 anos. A adição de creme de leite conferiu a cremosidade desejada, e a cobertura de carvão vegetal contribui para que a maturação ocorra mais rapidamente, garantindo a suavidade", explica Costa.

Além dele, os produtos de Serra das Antas angariaram também uma prata, com o Gorgonzola Dolce, e um bronze, com o Bueno, tipo Comté. Na categoria em que o gorgonzola foi premiado, apenas sete queijos de todo o mundo foram medalhistas.

Ouro e bronze

Com uma trajetória que completou 25 anos em 2022, o Laticínios Paiolzinho, de Cruzília, no Sul de Minas, foi laureado com duas medalhas durante o concurso internacional no País de Gales. A empresa, que trabalhava com 300 litros de leite no início de suas operações, hoje beneficia mais de 32 mil litros por dia, de 112 produtores da região. As especialidades da casa são queijos maturados, sobretudo o gorgonzola e o parmesão.

Antes de vencer o ouro no Reino Unido, com o Queijo Azul da Mantiqueira, e o bronze, com o Capim Mantiqueira, os produtos Paiolzinho já vinham obtendo condecorações em disputas realizadas em Minas e no Brasil.

Em julho deste ano, foram reconhecidos como o melhor gorgonzola do Brasil, no 45º Concurso Nacional de Produtos Lácteos (CNPL), realizado pela [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), por meio do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Epamig/ILCT), dentro da programação do Minas Láctea, em Juiz de Fora, na Zona da Mata. Em setembro, foi a vez de levar um bronze, com o parmesão, no 2º Mundial de Queijo do Brasil, em São Paulo.

Em 2021, o Azul da Mantiqueira e o Capim Mantiqueira conquistaram, assim como no concurso realizado na Europa, um ouro e um bronze, na ExpoQueijo - International Cheese Awards, evento correalizado pelo [Governo de Minas](#), em Araxá, na região do Alto Paranaíba.

Para o produtor Anderson Maciel, as premiações são mais do que motivo de orgulho. "Primeiro, trata-se de um reconhecimento do nosso trabalho. Segundo, é a oportunidade de entrar em novos mercados, por exemplo, em redes de supermercados. E terceiro, a satisfação de representar Minas Gerais em concursos desse porte", explica.

Atualmente, os produtos da agroindústria familiar são comercializados em São Paulo, no Rio de Janeiro, em Belo Horizonte e, mais recentemente, têm chegado ao Rio Grande do Sul, a Goiás e ao Amapá.

Mineiros premiados no World Cheese Awards 2022:

Super Ouro:

- Laticínio Serra das Antas, de Bueno Brandão: Queijo Lua Cheia

Ouro:

- Laticínios Paiolzinho, de Cruzília: Queijo Azul da Mantiqueira

Prata:

- Fazenda Generosa, de Andrelândia: Lendário da Generosa
- Laticínio Serra das Antas, de Bueno Brandão: Tipo Gorgonzola Dolce

Bronze:

- Laticínios Paiolzinho, de Cruzília: Queijo Capim Mantiqueira
- Laticínio Serra das Antas, de Bueno Brandão: Bueno, tipo Comté