

# Argentinos conquistam o Super Ouro na Expoqueijo Brasil 2023

Dom 27 agosto

Foram anunciados, na noite de sábado (26/8), os medalhistas em 55 categorias e o grande campeão do Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo Brasil, em Araxá, no Alto Paranaíba.

A disputa é uma realização da Bonare Eventos, em parceria com o [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e suas vinculadas, [Emater-MG](#), [Epamig](#) e [IMA](#), além de diversas entidades ligadas ao setor.

O grande vencedor foi o Queijo Toscano, da marca argentina Quesería Ventimiglia. O produto concorreu na categoria Queijo de leite de vaca pasteurizado, com tempo de maturação de 91 a 180 dias e casca tratada. O produtor Mauricio Couly disse que a inspiração do produto é suíça e leva o nome da sua terra na Argentina, Quatro Esquinas.

“Estou muito emocionado. Esse evento é maravilhoso para o Brasil e para toda a América Latina. Eu ainda não acredito, mas quero agradecer a todos os amigos brasileiros que fiz aqui. Muito, muito obrigado”, disse.

Mais de 1,2 mil queijos, de aproximadamente 400 produtores, provenientes de 11 países, participaram da competição. As premiações foram distribuídas entre primeiro colocado (ouro), segundo (prata) e terceiro (bronze), classificados por categoria de queijos de leite de vaca, cabra, ovelha, búfala e da mistura de espécies, e a honraria máxima (super ouro).

O secretário adjunto de Estado de Agricultura, João Ricardo Albanez, destaca o crescimento do evento, que se encontra na terceira edição.

“Concorreram queijos que vieram de diferentes regiões do nosso país, de 22 estados e de outros países. No ano passado, tivemos uma presença bem menor de estados e o mesmo ocorreu com os países participantes. É um espetáculo do queijo artesanal e temos certeza que esse sucesso vai se repetir em 2024”, afirmou.

## Campeões de Minas

Larissa Goulart Ferreira e o marido, Rogério Júlio Ferreira, de Piumhi, no Oeste de Minas, conquistaram cinco medalhas, sendo duas de ouro, duas de prata e uma bronze com os queijos da marca Barão da Canastra. Veteranos na Expoqueijo, o casal já havia vencido um ouro em 2022 e um ouro e uma prata em 2021.

"Todos os queijos e maturações que nós trouxemos nesta edição estão sendo medalhistas. Eu acredito que as medalhas certifiquem o nosso produto. O consumidor tem como comparativo essas premiações, então esse concurso dá credibilidade ao produto. A Barão da Canastra é uma queijaria nova, temos três anos de mercado e, ao longo desse tempo, já conseguimos diversas vitórias, como

a certificação de livre de tuberculose e brucelose na nossa fazenda", relata Larissa.

Já o produtor Cássio Fonseca, de Alvorada de Minas, região do Serro, participou do Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo pela primeira vez em 2023 e levou um ouro com o Queijo Juá, na categoria Queijo Minas Artesanal de Casca Florida, maturado por 30 a 90 dias.

"Essa conquista vai contribuir com o marketing, com as vendas e com a motivação da família, que trabalha muito, durante tanto tempo para produzir esse queijo, que é passado de geração a geração. Eu sou a quinta geração que produz esse queijo. É gratificante demais, além do prestígio e do reconhecimento, ter ganhado é uma verdadeira felicidade", conta Cássio.

A história de Reginaldo de Assis Castro, de Tapira, na

microrregião de Araxá, também é vitoriosa desde a regularização. O agricultor obteve o registro da marca Queijo Três Irmãos no IMA em janeiro de 2022 e, a partir de então, "é só alegria", nas palavras dele. No último ano, ganhou uma medalha de prata na Expoqueijo e, em 2023, veio o tão esperado ouro.

"Para quem produz um alimento com segurança e qualidade, a atuação do IMA é só construtiva. No ano passado, a

gente foi certificado e, no ano passado mesmo, recebemos a primeira medalha. Ganhamos um concurso regional neste ano, estamos nos classificando para o estadual, fomos para o mundial em São Paulo e lá tivemos mais um monte de medalhas, vencemos também no Prêmio Brasil em Blumenau, Santa Catarina. Ou seja, da certificação para cá, o Queijo Três Irmãos vem só deslançando e com muita procura", explica Reginaldo.

## Metodologia

Em 2023, a curadoria da competição foi elaborada pelo [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#), vinculado à Epamig. Para a concepção de uma metodologia genuinamente brasileira, inédita até então em concursos internacionais de queijos artesanais realizados no país, as equipes do ILCT desenvolveram o sistema de avaliação, o regulamento, um glossário de terminologias e o método de inscrição dos produtos.

Mais de 200 jurados foram treinados pelo instituto para analisar as amostras concorrentes e definir os vencedores. Na sexta-feira (25/8), o júri avaliou atributos sensoriais dos queijos, como o aspecto global, a cor, a textura, o odor, o aroma, a consistência e o sabor, conferindo diferentes pesos para cada quesito.

Além da Bonare Eventos e do Governo do Estado, também são parceiros na

*Paula Machado*

realização da Expoqueijo a Superintendência Federal de Agricultura de Minas Gerais do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), o Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae), o Sistema Faemg, o Sistema Ocemg, a Prefeitura de Araxá, associações de produtores de queijos e instituições de fomento ao agronegócio.

*Paula Machado*

Acesse a lista de medalhistas [neste link](#).