

Argentino é o grande campeão da Expoqueijo pela segunda vez consecutiva

Seg 01 julho

Pela segunda vez consecutiva, o argentino Mauricio Couly venceu o Concurso Internacional de Queijos Artesanais com o produto 4 Esquinas, concorrente na categoria de leite de vaca pasteurizado de casca tratada.

Os produtores de Minas Gerais levaram mais da metade das medalhas de ouro, com 24 das 41 primeiras colocações. Os campeões foram revelados na noite de sábado (29/6) em cerimônia no Grande Hotel Termas de Araxá.

"Estou muito contente e feliz porque acho que os irmãos brasileiros têm muitos bons queijos. Compartilhar este momento com bons queijos é muito importante. Muito obrigado a todos, estou feliz por receber o maior prêmio mais uma vez nesta maravilhosa Expoqueijo", comemora Mauricio.

Mil e cem concorrentes de 14 países disputaram o Super Ouro na edição deste ano, somando quase sete toneladas de queijo. A competição é organizada pela Bonare Eventos, com apoio do [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#) e suas vinculadas, a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), a [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e o [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), entre outros parceiros.

"Este é um concurso que vem para consolidar e consagrar a força do queijo artesanal em Minas Gerais, no Brasil e no mundo. É uma cadeia produtiva que agrega valor à produção, fixa o homem no campo, gera renda e empregos", avalia o secretário de Agricultura, Thales Fernandes.

Ouro de Minas

Cerca de 20 queijarias de Minas Gerais conquistaram pelo menos uma medalha de ouro nas mais de 40 categorias do Concurso Internacional de Queijos Artesanais da Expoqueijo Brasil 2024.

A Escola Queijos no Brasil, de Juiz de Fora, na Zona da Mata, alcançou cinco premiações, incluindo dois primeiros lugares, com um queijo de leite cru maturado por quase 180 dias e um Requeijão Moreno, além de uma prata e duas terceiras posições. Todos os produtos foram elaborados durante as aulas na instituição.

"A emoção de ser premiado em um concurso de tal proporção é indescritível. Tomei a bandeira do queijo artesanal como meu baluarte de vida e ensino, com mais de 30 anos percorridos, e divido esses prêmios com os meus alunos, que acreditam em nosso trabalho. Não tenho palavras para cinco medalhas, apenas muita alegria", afirma o professor Fernando Rodrigues.

Já a Fazenda Boa Esperança, de Tapira, na microrregião de Araxá, caracterizada pelo Governo do

Estado como produtora de Queijo Minas Artesanal, é campeã em duas categorias, com um queijo de casca florida com 40 dias de maturação e outro maturado por mais de dois meses, e ganhador de mais duas medalhas de bronze. O produtor Reginaldo de Assis Castro participa do concurso desde que registrou a Queijaria 3 Irmãos.

"A gente se certificou em 2022 e, nesse ano mesmo, conseguiu a nossa primeira medalha de prata. Foi motivo de muita alegria, trouxe muito sucesso e aumentou demais nossas vendas. No ano passado, já conquistamos duas medalhas de ouro e duas de bronze, e neste ano novamente, trazendo ainda mais valorização para o nosso produto", relata Reginaldo, que trabalha ao lado da esposa, Liliana Patrícia Goulart Castro, e dos três filhos.

Para o produtor, a certificação abre caminhos, ao possibilitar a participação em concursos como a Expoqueijo Brasil e a comercialização dos queijos por todo o país, e ainda garante a segurança no consumo para a população.

Metodologia

A metodologia da competição foi desenvolvida pelo Instituto de Laticínios Cândido Tostes, vinculado à Epamig, responsável pelo treinamento dos jurados e pelo sistema de avaliação dos queijos, com base em atributos sensoriais como aspecto global, cor, textura, aroma, consistência e sabor, e pela distribuição dos pontos.

Os queijos foram apresentados ao júri sem qualquer indicação da origem e o julgamento foi dividido em três fases. Na primeira, realizou-se a classificação dos medalhistas de ouro, prata e bronze de cada categoria.

Na segunda, os vencedores das primeiras colocações competiram por um lugar na grande final. Por fim, os 15 mais bem pontuados passaram pela avaliação de uma banca de especialistas.