

Queijo mineiro de Alagoa leva o Super Ouro, prêmio máximo da ExpoQueijo 2025

Seg 30 junho

Um queijo artesanal produzido em Alagoa, no Sul de Minas Gerais, ganhou a medalha Super Ouro e foi eleito o melhor queijo do Concurso Internacional da ExpoQueijo 2025. Italianos e argentinos haviam vencido a disputa nas quatro edições anteriores.

A iguaria Pedra do Segredo, da fazenda de mesmo nome, feita com massa semi-cozida, leite cru e 180 dias de maturação, foi a preferida dos jurados.

“Eu realmente não esperava. Sou um pequeno produtor familiar em uma cidadezinha de 2 mil habitantes. Jamais poderia imaginar que meu queijo superaria italianos e argentinos”, disse o produtor Jayme Porfírio Mendes, que não pôde ir à premiação por questões de saúde.

Ele contou que tira cerca de 300 litros de leite por dia e produz, diariamente, seis queijos. Ele agradeceu o apoio de todos, especialmente da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), por ter oferecido assistência técnica e orientações que fizeram diferença na trajetória.

Produto mineiro em destaque

As medalhas foram disputadas em 43 categorias, por 127 produtores. Os mineiros receberam 69, sendo 24 de ouro, 21 de prata e 24 de bronze.

O concurso é organizado pela [Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), em parceria com suas vinculadas - Emater-MG, [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) - e o [Instituto de Laticínios Cândido Tostes \(ILCT\)](#) e a Bonnare Eventos.

O concurso tem o objetivo de dar visibilidade aos produtos, profissionalizar a cadeia produtiva e agregar valor aos queijos.

“A ExpoQueijo cumpriu seu papel e o trabalho da Seapa reverberou no resultado: mais de 50% dos queijos vencedores são do nosso estado e o grande vencedor, que leva pra casa o Super Ouro, é mineiro”, disse o secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes.

Tales Fernandes também destacou o trabalho feito pelas vinculadas junto aos produtores.

“Estamos no caminho certo. A qualidade dos nossos queijos é superior, temos segurança alimentar, as boas práticas estão sendo feitas pelos nossos produtores e a Emater, o IMA e a Epamig estão trabalhando em sintonia com as políticas públicas”, disse.

Os produtores Reginaldo de Assis Castro e Liliana Patrícia, do queijo Três Irmãos, em Tapira, no

Alto Paranaíba, ganharam diversas medalhas em três anos de participação na ExpoQueijo.

Na primeira vez, levaram uma medalha de prata; na segunda, conquistaram cinco; no ano passado, quatro e agora, mais uma. O queijo vencedor deste ano é um Minas Artesanal de Casca Florida, leve, suave e cremoso por dentro.

Liliane conta que começou a produção despretensiosamente, apenas para aproveitar o leite de uma vaca que o patrão havia dado pra eles. Só que o queijo de Liliane fez muito sucesso e as encomendas não paravam de chegar.

Ela se aprimorou, fez cursos e, hoje, eles colhem os frutos de toda a dedicação ao longo de anos. “Estamos sempre tentando adquirir novos conhecimentos e equipamentos para a queijaria. Produzimos cerca de 70 queijos por dia”, disse a produtora.

“Todos os queijos que estiveram aqui são de produtores totalmente dedicados à arte de fazer queijo artesanal. Independente do troféu, eles saem vencedores”, afirmou a organizadora da ExpoQueijo, Maricell Hussein.