

Prêmio CNA Brasil: queijos do Paraná conquistam ouro e prata e ganham projeção nacional

23/07/2025

Agricultura e Abastecimento

O Paraná novamente é destaque em premiação nacional de queijos. Desta vez o Estado despontou com um primeiro lugar e dois segundos lugares no Prêmio CNA Brasil Artesanal, realizado na noite desta terça-feira (22) em Brasília. O prêmio, conferido pela Confederação Nacional da Agricultura e Pecuária do Brasil, é voltado para produtores com produção anual de até 72 toneladas de queijos produzidos exclusivamente com leite de vaca.

O queijo Maná Paraná, de Santana do Itararé, no Norte Pioneiro, foi primeiro lugar em Tradicional. O queijo colonial da Serra dos Macacos, de Novas Laranjeiras, no Sudoeste, foi o segundo em Tratamento Térmico, enquanto a Queijaria Cornélia, de Arapoti, nos Campos Gerais, teve a mesma colocação em Adição/Condimento

“O Paraná desenvolve um movimento importante de qualificação da cadeia do leite e de aproveitamento de todas as oportunidades para difundir o que aqui se faz e conquistar prêmios em razão disso”, disse o secretário estadual da Agricultura e do Abastecimento do Paraná, Marcio Nunes.

“Não somos apenas bons produtores de leite, os paranaenses estão aperfeiçoando os derivados e já produzimos queijos que estão entre os melhores do Brasil e do mundo, por isso enaltecemos quem se dedica a essa atividade e vamos continuar o esforço para valorizar cada vez mais e fomentar a qualidade desde o queijo artesanal até aquele produzido em grandes agroindústrias”, afirmou.

- [Com 165 medalhas, Paraná se destaca novamente no Prêmio Queijo Brasil](#)
- [Polinização animal contribui para 12,6% da produção agrícola do Paraná, aponta IBGE](#)

MANÁ PARANÁ – O prêmio para o melhor queijo Tradicional (maturado) ficou com o Queijo Maná Paraná, produzido na Fazenda Aliança, em Santana do

Itararé, no Norte Pioneiro. A propriedade e a produção têm apoio do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), do Serviço Nacional de Aprendizagem Rural (Senar-PR), do Sebrae/PR e do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial (Senac).

Além disso, os produtos possuem o selo Susaf-PR (Sistema Unificado Estadual de Sanidade Agroindustrial Familiar, Artesanal e de Pequeno Porte), que possibilita a venda para todo o Paraná.

“Não viemos de família queijeira, mas o queijo transformou a nossa vida”, destacou Marisa Martins ao receber a premiação. Ela era farmacêutica e seu marido, Leomar Martins, especialista em agronegócios. O casal se dedicava também à criação de gado leiteiro da raça Jersey em uma propriedade de 8,7 hectares, onde hoje estão 19 animais que rendem 450 litros de leite.

Os queijos eram feitos na cozinha para consumo familiar. Em 2017 resolveram atender a Feira do Produtor Familiar. O sucesso foi imediato e hoje saem 300 quilos de queijo por mês da agroindústria familiar. “Temos trabalhado com muito carinho, com muita dedicação representando o Estado do Paraná e uma região, o Norte Pioneiro, que não é tradicional na produção de queijo artesanal”, disse Leomar.

- **Paraná confirma novo recorde e liderança nacional na produção de feijão: 865 mil toneladas**

Há 12 dias os proprietários voltaram de Blumenau (SC), onde participaram do Prêmio Queijo Brasil 2025 com duas medalhas de ouro, uma delas para o mesmo queijo agora premiado no CNA Brasil Artesanal, e uma de bronze. Em 2021 trouxeram de Tours, na França, a medalha de prata do Mondial du fromage et des produits laitiers de tours, com o Maná Concafé – queijo com café do Norte Pioneiro. No ano passado veio uma medalha de bronze, conquistada com o Maná Sassafrás, que remete a uma árvore da Mata Atlântica.

“A gente fica muito feliz com os prêmios, e esse de agora tem uma relevância maior porque é um queijo novo que estamos fazendo, com leite de altíssima qualidade da raça Jersey. Fizemos com soro e fermento da nossa queijaria e é um queijo de maturação mais longa, que a gente não fazia ainda”, explicou Leomar. “Ficamos muito felizes porque agradou o paladar”.

Segundo ele, a sanidade dos animais é uma das ações mais importantes para ter um alimento de qualidade. “Não abrimos mão disso, e eu diria que é um ponto crucial, 99% é qualidade de leite e o restante é nosso trabalho de desenvolver e

estudar”, reforçou. Os proprietários trabalham agora para a certificação de livre de brucelose e tuberculose animal.

“O governador do Paraná diz que o nosso Estado deve ser um celeiro, um supermercado de alimentos para o mundo, e com certeza seremos um celeiro e um supermercado para leite e queijo também”, afirmou.

- **Paraná tem melhor semestre desde 1997 em exportações de suínos com 110,7 mil toneladas**

PRÊMIO PRATA - Na categoria queijo Tratamento Térmico, Ozama Padilha recebeu a medalha de prata pelo Colonial da Queijos Serra dos Macacos, de Nova Laranjeiras, no Centro-Sul do Estado. “São eventos como esse que valorizam o pequeno produtor, valorizam o produto artesanal e nos ajudam a vender mais e melhor”, disse a proprietária.

Segundo ela, as premiações tornam os produtos mais conhecidos. “Isso gera mais renda, mais oportunidades para nossa família e ajuda na missão de perpetuar a atividade, de segurar nossos filhos lá, porque tendo oportunidades eles vão perceber que permanecer no campo é bom e fazer queijo é uma boa opção”, disse Ozama.

A Queijaria Cornélia foi premiada com o segundo lugar em queijos Adição/Condimentos. A proprietária Gezina Verburg contou que sua sogra, Cornélia, lhe ensinou a produzir queijos, o que levou a colocar seu nome na queijaria. A tradição é seguida por sua filha, Elizabeth Cornélia. “Esse é um queijo tipo Gouda feito com leite cru e uma delicada combinação de ervas italianas, o resultado é um produto refinado e saboroso”, afirmou.

Durante o evento da CNA, a proprietária comemorou o recebimento na semana passada do Selo Arte. É um certificado nacional que identifica produtos alimentícios de origem animal elaborados de forma artesanal, com características tradicionais, regionais ou culturais.