

Paraná conquista sete medalhas no Mundial do Queijo na França

15/09/2025

Agricultura e Abastecimento

Sete queijos e produtos lácteos paranaenses conquistaram medalhas no 7º Concurso Mundial de Queijos, neste domingo (14), em Tours, na França. Foram duas medalhas de ouro, três de prata e duas de bronze. O reconhecimento é um dos mais importantes do setor em todo o mundo e atesta a qualidade dos produtos do Estado.

Ao todo, a competição reuniu 1.960 produtos de 26 países diferentes, sendo 300 queijos e laticínios brasileiros. Entre os premiados paranaenses, todos participaram do Prêmio Queijos do Paraná, uma iniciativa do Sistema Faep (Federação da Agricultura do Estado do Paraná) em parceria com o Governo do Estado, por meio do Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-Paraná), para promover e qualificar o setor.

“Somos um dos principais produtores de leite do Brasil, com agropecuaristas cada vez mais qualificados e preparados. Esta premiação é importante para expandir o mercado dos queijos paranaenses e mostrar a qualidade dos nossos produtos”, afirmou o secretário estadual da Agricultura e do Abastecimento, Márcio Nunes.

Ao longo do concurso, os produtos foram avaliados por um corpo internacional de jurados e cada laticínio recebeu uma nota. Aqueles que fizeram mais de 90 pontos receberam medalhas de ouro. Os produtos que fizeram entre 85 e 90 pontos foram premiados com medalha de prata, e laticínios com mais de 80 pontos ficaram com o bronze.

“Esta é mais uma prova de que os nossos queijos são reverenciados internacionalmente, estando entre os melhores do mundo. Ficamos ainda mais felizes em saber que o Prêmio Queijos do Paraná serviu de vitrine para os queijos paranaenses e trampolim para os nossos produtores alçarem voos ainda mais promissores”, destacou o presidente interino do Sistema Faep, Ágide Eduardo Meneguette.

- **IDR-PR apresenta caminhos para aumento da produção sustentável do milho**

PREMIADOS – Os dois medalhistas de ouro são do projeto Queijos Finos, do Biopark, de Toledo, no Oeste do Paraná. O queijo Abaporu, um tipo de massa mole de leite de vaca com casca lavada e maturação entre 14 e 30 dias, se destacou pelos aromas de fava tonka (mistura complexa e adocicada de baunilha, amêndoa, caramelo e especiarias como canela e cravo, com toques amadeirados, balsâmicos). Já o Passionata, também de massa semicozida de leite de vaca, maturado de 30 dias a três meses e com notas de maracujá, também foi agraciado com ouro.

O Biopark também teve dois produtos premiados com medalhas de prata. O Petit Brie Triplo Creme, queijo de massa mole com casca florida, e o Saint Marcellin, ambos com maturação entre 14 e 30 dias. “É o reconhecimento da dedicação com a qualidade. Como a Europa é referência, essa premiação se faz ainda mais relevante. Isso diz muito sobre o bom trabalho que o Biopark está fazendo, demonstra que estamos no caminho certo”, afirmou o mestre queijeiro Kennidy Bortoli.

- **Paraná teve maior crescimento do Brasil nas exportações de carne de peru de janeiro a julho**

Outra medalha de prata ficou com o Morbier, produzido pela Queijaria Vila Velha, em Ponta Grossa, nos Campos Gerais. O queijo, de receita tradicional francesa, é maturado de 30 dias a três meses. “Receber uma medalha na França, o berço do queijo, é uma honra. A dedicação, carinho e cuidado foram reconhecidos por paladares que estudaram muito para isso”, disse a produtora Liliane Zaziski Aardoon.

O Estado ainda teve duas medalhas de bronze. Uma delas foi para o Maná Paraná, criação inédita da Queijaria Sítio Aliança, em Santana do Itararé, no Norte Pioneiro. O queijo é maturado por mais de sete meses e elaborado com leite de alta qualidade da própria propriedade. “Esse queijo é preparado e elaborado por meses. Essa é a terceira premiação em poucos meses, reforçando que temos potencial”, destacou o produtor Leomar Martins.

A lista de premiados ainda tem o Bel Paese, da Granja Santo Expedito, de Palotina, no Oeste, também medalha de bronze. Produzido com leite de vacas Jersey da propriedade, o queijo é maturado de seis a 12 meses. Para o produtor Alcélcio Bombacini, o reconhecimento internacional reforça o trabalho da jovem

queijaria, criada há menos de dois anos. “Considerando que produzimos queijos há pouco tempo, estamos muito felizes, pois é o nosso trabalho sendo reconhecido. Mostra que o nosso queijo tem aceitação por todos os paladares”, disse.

- [Paraná alcança melhor trimestre da história na produção de carne bovina e suína](#)

PRÊMIO QUEIJOS DO PARANÁ – O setor local é fomentado no Paraná pelo Prêmio Queijos do Paraná, que incentiva o desenvolvimento de produtos para competições internacionais. Além de IDR-Paraná e Sistema Faep, o concurso local conta com a parceria do Sebrae-PR (Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas no Estado do Paraná), Sistema Federação do Comércio de Bens, Serviços e Turismo do Estado (Fecomércio-PR) e Sindicato da Indústria de Laticínios e Produtos Derivados do Paraná (Sindileite-PR).