

Queijos paranaenses batem produtos de 50 países e são premiados no Mundial da Suíça

17/11/2025

Agricultura e Abastecimento

Duas pratas e um bronze. Esse é o resultado do Paraná no World Cheese Awards 2025, maior concurso de queijos do mundo, realizado entre 13 e 15 de novembro em Berna, na Suíça. Os produtos de Toledo, do Laboratório de Queijos Finos do Biopark Educação, se destacaram entre mais de 5 mil concorrentes de mais de 50 países.

Uma das iguarias que ficou a um passo do topo do pódio foi o Abaporu. Esse queijo tem um tipo de massa mole de leite de vaca com casca lavada e maturação de mais de 30 dias, e se destacou pela mistura complexa e adocicada de baunilha, amêndoa, caramelo e especiarias como canela e cravo, com toques amadeirados e balsâmicos. Ele estreou em setembro no Mondial du Fromage, competição ocorrida na França, em que garantiu a medalha de ouro. Será lançado em breve para comercialização pela queijaria Flor da Terra.

Também ficou muito perto da primeira colocação o queijo tipo Saint Marcellin. Inspirado nos sabores clássicos de queijos franceses, tem uma textura macia e cremosa, sabor amanteigado, com nuances que remetem a cogumelos frescos e ervas. Já havia sido eleito um dos dez melhores queijos do Brasil em 2023 no concurso Queijos Brasil, e levou a prata no Mondial du Fromage 2025. É comercializado pela Flor da Terra.

Outro que brilhou em terras suíças, trazendo o bronze para casa, foi o inédito Garoa Tropical. Remetendo ao uso tradicional de frutas cítricas na coagulação do queijo, o produto incorpora enzimas cítricas que são responsáveis por conferir-lhe um sabor único e uma textura exclusiva.

Para o secretário estadual da Agricultura e do Abastecimento, Marcio Nunes, o avanço das políticas públicas tem impulsionado a qualificação dos produtores e a valorização das cadeias produtivas no Estado.

“Lembrando que nós somos o Estado mais sustentável do Brasil e o melhor leite fabrica o melhor queijo. Além disso, contamos com produtores que estão participando desse ciclo diferente, que é o ciclo da gastronomia nos produtos do

Paraná”, destacou.

- **Monitor de Secas: Campos Gerais, Norte Pioneiro e Leste tiveram pouca chuva em outubro**

PROJETO VITORIOSO – Os bons resultados ajudam a consolidar um projeto que, há seis anos, transforma o leite de pequenos e médios produtores em queijos de alto valor agregado. A iniciativa do Biopark já rendeu 72 premiações nacionais e internacionais e vem se consolidando como referência em tecnologia, qualidade e desenvolvimento regional. Por meio dela, são oferecidas consultorias integrais gratuitas aos produtores, desde análise do leite até desenvolvimento de identidade visual, rotulagem e acesso ao mercado.

O projeto é resultado de uma coalizão estratégica entre o Biopark, o Biopark Educação, o Instituto de Desenvolvimento Rural do Paraná (IDR-PR), o Sebrae/PR, o Sistema Faep/Senar e a Prefeitura de Toledo, consolidando uma rede colaborativa que promove inovação, qualificação técnica e valorização da produção local. Juntos, eles transformam a cadeia leiteira — setor estratégico no Paraná, segundo maior produtor do país — com uma lógica de diferenciação de mercado, valorização do terroir (origem e características regionais) e acesso a certificações relevantes como SIM, Susaf e Sisbi.

- **Com 280 hectares, IAT formaliza a criação de nova Unidade de Conservação em Bituruna**

Com base em diagnósticos técnicos, cada produtor recebe indicações personalizadas de tecnologia queijeira conforme as características do seu leite. A diversidade é prioridade: isso favorece o surgimento de um ecossistema competitivo e sinérgico — e a formação de uma Rota de Queijos Finos na região.