

Valença leva 13 medalhas no Mundial do Queijo

Município também venceu prêmio de empreendedorismo rural

A produção artesanal de Valença foi destaque no 4º Mundial do Queijo do Brasil, realizado entre os dias 16 e 19 de abril de 2026, no Teatro B32, em São Paulo. O município conquistou 13 medalhas nas categorias Super Ouro, Ouro, Prata e Bronze, em uma competição que reuniu produtores de diferentes regiões do país e avaliou produtos de diversas tipologias.

Realizado desde 2019, o evento é conhecido como um dos principais do setor de laticínios no Brasil, reunindo produtores, especialistas, chefs, distribuidores e fornecedores em uma programação voltada à valorização da produção artesanal. A agenda incluiu concurso técnico, feira gastronômica e rodadas de negócios. Nesta edição, mais de 100 produtores participaram, apresentando queijos e outros produtos de origem láctea.

Valença participou com uma comitiva formada por 18 produtores, com apoio do Sebrae, que investiu mais de R\$ 80 mil em transporte, hospedagem e estrutura de estandes. Durante os quatro dias de evento, os participantes expuseram e comercializaram produtos diretamente ao público e a profissionais do setor, além de submeterem os itens à avaliação técnica realizada por jurados especializados.

Entre os resultados, dois produtos receberam a medalha Super Ouro: o Doce de Leite de Búfala, da Pontelino, e o Sapucaia do Lago, do Capril do Lago. Na categoria Ouro, foram premiados o Boursin do Lago (Capril do Lago), o Queijo Minas Padrão (Marques de Valença), o Queijo Conservatório e o Queijo Esperança (Queijaria Esperança).

Na categoria Prata, foram reconhecidos o Doce de Leite Tradicional (Vale do Vento), o Queijo Cerveja Mascate (Capril do Lago), além dos queijos Cecília e Serra da Glória, da Marques de Valença. Já na categoria Bronze, foram premiados o Requeijão Aerado da Serra Tradicional e os queijos Lapa do Lobo no Vinho Verde e no Vinho Tinto, todos do Capril do Lago.

Além das premiações, o evento contou com atividades voltadas à troca de experiências entre produtores, apresentação de tendências do setor e aproximação com compradores e distribuidores. A programação também incluiu degustações abertas ao público e espaços dedicados a produtos de diferentes regiões,



Delegação contou com uma comitiva formado por 18 produtores que participaram da feira e do concurso técnico realizado na cidade de São Paulo



Queijos artesanais foram avaliados por jurados com base em sabor, textura e aroma

ampliando o contato direto entre produtores e consumidores.

Reconhecimento estadual

Na mesma semana, Valença também foi destaque na etapa es-

tadual da XIII edição do Prêmio Sebrae Prefeitura Empreendedora, realizada no dia 16 de abril de 2026, no Rio de Janeiro. O município conquistou o primeiro lugar na categoria Empreendedorismo Rural com o projeto "Valença

Capital do Queijo – Empreendedorismo Rural e Turismo".

O projeto reúne ações voltadas ao apoio à produção rural, incentivo à formalização de produtores e desenvolvimento de iniciativas ligadas ao turismo as-

sociado à atividade queijeira, com participação de diferentes setores da administração municipal.

Em 2025, Valença foi reconhecida como Capital do Queijo do Estado do Rio de Janeiro, por meio da Lei nº 11.065, sancionada pelo governo estadual.

Tragédia na volta para casa

No retorno para casa, o produtor Fabrício Vieira, do Capril do Lago, passou por um verdadeiro pesadelo. Ele passou no KM 273, da Rodovia Presidente Dutra, na altura de Barra Mansa-RJ, justamente no momento da explosão de uma carreta que transportava Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), popularmente conhecido como gás de cozinha. O acidente foi no domingo, dia 20, o carro em que Fabrício estava foi completamente destruído pelas chamas. No veículo, estavam as medalhas conquistadas por ele ao longo dos últimos anos. "A gente levava para expor. Perdi todas, as antigas e as atuais", disse em entrevista à Veja.

O produtor estava com um colaborador e os dois conseguiram sair do caso, antes do incêndio. Tanto Fabrício quanto o seu ajudante tiveram ferimentos leves.

Divulgação

Freepik