

Resultado do 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal será anunciado no dia 20 de outubro

Julgamento reuniu especialistas e autoridades, que puderam conferir todas as nuances dos produtos das várias regiões 08 de Outubro de 2021 , 9:39



Uma festa para os sentidos. Este foi o clima do julgamento dos concorrentes ao prêmio de melhor Queijo Minas Artesanal de 2021. O evento foi realizado nesta quarta-feira (6/10), no restaurante escola do Senac Minas, no Centro da capital mineira. O corpo de 35 jurados era bem diverso, composto por profissionais de várias áreas, mas com uma característica em comum, pois entendem muito quando o assunto é queijo. Com as iguarias dispostas lado a lado, foi possível perceber as muitas nuances de cores, texturas, aromas e sabores, que variam em função do clima e do solo de cada região, além das técnicas de produção, passadas de geração a geração.

A comissão organizadora do 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal recebeu 133 inscrições, das oito regiões caracterizadas como produtoras do Queijo Minas Artesanal (Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serras da Ibitipoca, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro). Foram inscritos também queijos dos municípios de São João Evangelista, Guanhães, Entre Rio de Minas e Porteirinha, que estão fora das regiões caracterizadas, mas todos são registrados junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

O Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal é promovido pelo [Governo do Minas](#), por meio da

[Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), vinculada à Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, com o objetivo de estimular a produção de queijos de qualidade, promover a divulgação entre consumidores e incentivar a legalização das queijarias.

A competição foi realizada em duas fases. Na etapa regional, na parte da manhã, foram avaliados, separadamente, por região, todos os queijos inscritos. Os que obtiveram maiores pontuações de cada grupo foram selecionados para a etapa estadual, durante a tarde, que contou com 39 exemplares. Nesta fase final, o júri técnico, formado por estudiosos da produção queijeira e por profissionais com ampla experiência na área, avaliaram os queijos sem saber a que região pertenciam.

“Os jurados recebem os queijos apenas com uma numeração, sem determinar quem são os produtores. São avaliados cinco quesitos, como a apresentação visual (formato e cor), a consistência, a textura, o aroma e o sabor”, explicou a coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Maria Edinice Soares.

Os vencedores do 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal serão conhecidos no dia 20 de outubro, em um evento virtual, que será transmitido pelo canal da [Emater-MG no YouTube](#), às 10 horas.

Tradição e economia

A secretária de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Ana Valentini, acompanhou parte dos trabalhos do júri, e ressaltou os benefícios do concurso para a cadeia produtiva do queijo. “O próprio produtor percebe a necessidade do cuidado na produção, pois ele vai ser avaliado. E essa avaliação vai também direcionar a forma como eles podem melhorar a qualidade. E o concurso também chama a atenção da sociedade para esse produto, que é tão valioso para o nosso estado, em termos de tradição e cultura. E que também gera muita renda para o campo, levando dignidade a tantas famílias rurais”.

De acordo com o diretor-presidente da Emater-MG, Otávio Maia, o concurso do Queijo Minas Artesanal é resultado da conjugação de esforços da empresa na orientação aos produtores, em busca das melhores práticas agropecuárias e agroindustriais. “Esse trabalho vem premiar e divulgar esse produto tão importante para Minas. Temos a maior bacia leiteira do país e sempre estamos em busca da agregação de valor para essa cadeia produtiva, que pode também ser integrada ao turismo rural, outra destacada fonte de divisas para o estado”, afirmou.

Parceria

Otávio Maia ressaltou ainda a parceria com o Senac Minas, que, neste ano, cedeu suas instalações para a realização do julgamento do concurso estadual do queijo. “Valorizamos muito essas parcerias. Sabemos que há muitos obstáculos para o nosso trabalho, e temos que unir diversos parceiros, para ficarmos mais fortes no atendimento aos produtores mineiros”.

O superintendente de Negócios do Senac Minas, Daniel Pires, apresentou o programa Primórdios da Cozinha Mineira, da instituição. “Neste programa, exploramos territorialmente cada produto da gastronomia do nosso estado. E o queijo é um grande patrimônio nosso. E essa parceria com a Emater-MG é uma grande oportunidade de promoção desses produtores locais, além de valorizar o turismo rural”, declarou.

A secretária de Estado de Planejamento e Gestão e ex-diretora-presidente da Emater-MG, Luisa Barreto, também prestigiou o evento. “Esse concurso vem, há vários anos, contribuindo para consolidar o Queijo Minas Artesanal como um produto valorizado, com geração de emprego e renda, e também com a valorização do nosso turismo rural. Minas Gerais vem cada vez mais ganhando o mundo dos seus queijos, e tudo isso começa com o importante trabalho da Emater-MG”, destacou.

Para baixar imagens e entrevistas do 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, clique [AQUI](#).

Miriam Fernandes - Ascom/Emater-MG

Foto: Divulgação/Emater-MG

Siga a Secretaria de Agricultura nas redes sociais: [Instagram](#) - [Youtube](#) - [Twitter](#) - [Facebook](#)

Acompanhe as notícias do Estado pela [Agência Minas](#)

[Enviar para impressão](#)