

Divulgados os novos classificados para o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal

Qua 16 maio

Nos dias 10 e 15 de maio foram realizadas as duas últimas etapas classificatórias para a final do 11º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal. A seleção ocorreu nas regiões produtoras Cerrado e Serra do Salitre.

O concurso estadual será em junho e é uma iniciativa do [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais](#), [Emater-MG](#), [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), o programa estadual Mais Gastronomia e a Prefeitura de São Roque de Minas.

A seleção dos produtores de Queijo Minas Artesanal Cerrado foi em Patos de Minas, no dia 10 de maio. A etapa teve 25 participantes: Foram classificados os produtores: Wellington Carlos Vieira e Elias Cortes de Almeida, do município de Cruzeiro da Fortaleza, Lázaro Francisco dos Reis, do município de Patrocínio, Valdete Alves de Oliveira e Marcos João Bispo, do município de Rio Paranaíba.

Já a etapa do Queijo Minas Artesanal Serra do Salitre foi realizada no município Serra do Salitre, no dia 15 de maio. Entre 13 participantes foram escolhidos cinco: Geraldo Moreira da Silva, João José de Melo, José Baltazar da Silva, Zilmar Silva e Vanderlino dos Reis Moreira. Todos são do município Serra do Salitre.

Os participantes das etapas têm suas queijarias cadastradas no IMA. Os queijos foram avaliados de acordo com os critérios de apresentação, cor, textura, consistência, paladar e olfato. Também já foram definidos os finalistas das regiões Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Serro e Triângulo Mineiro. Ao todo serão 34 produtores participando da final estadual.

Disputa estadual

Este ano, o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal será realizado no dia 2 de junho, no município de São Roque de Minas, região Centro-Oeste do estado. O evento será durante o Festival do Queijo da Canastra. A disputa vai ser dividida nas categorias Ouro, Prata e Bronze. A comissão julgadora, formada por profissionais ligados à área, irá escolher os melhores queijos de cada região produtora do Estado.

Iguaria histórica

O Queijo Minas Artesanal mantém as características de produção artesanal, a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala e utilização de leite cru (não é permitido leite pasteurizado). Ele é apreciado graças ao conhecimento passado entre gerações e às suas características peculiares. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial

brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

A Emater-MG orienta os produtores sobre adequações das queijarias, currais e anexos, obtenção higiênica do leite, tratamento de água, controle sanitário do rebanho, boas práticas agropecuárias, boas práticas de fabricação e exigências da legislação vigente. A empresa também exerce um papel importante na mobilização e organização dos produtores.

De acordo com o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), órgão estadual credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), atualmente há 268 produtores mineiros cadastrados, aptos para a produção de Queijo Minas Artesanal e habilitados para vender dentro do território mineiro