Produtora do Campo das Vertentes é a campeã do 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal

Qui 21 outubro

O queijo Jacuba, produzido por Maria Teresa Viana Boari, do município de Coronel Xavier Chaves, na região do Campo das Vertentes, foi o vencedor do 13º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal. O evento virtual foi transmitido ao vivo pelo <u>canal da Emater-MG no YouTube</u>.

O melhor Queijo Minas Artesanal do Estado em 2021, segundo os jurados do concurso, se destacou pelo aroma agradável e pelo sabor adocicado, além de excelente textura. No julgamento às cegas, realizado no dia 6 de outubro, no Restaurante Escola do Senac Minas, o produto alcançou 1.029,9 pontos no quesito sabor e aroma, de

Emater / Divulgação um total de 1.225 pontos. A

pontuação total foi de 2.964,8

pontos, de 3.500 pontos distribuídos pelo grupo de 35 jurados. "Muita gratidão, porque é muito trabalho envolvido. É muito difícil chegar aqui, mas a gente conquistou", comemorou a produtora Maria Teresa.

Os segundo e terceiro lugares da competição foram para queijos da região de Araxá, produzidos, respectivamente, por Reginaldo José Lemos, do município de Santa Juliana, e por Reinaldo Antônio de Lima, do município de Araxá.

O diretor-presidente da <u>Emater-MG</u>, Otávio Maia, agradeceu aos produtores inscritos, aos jurados e aos técnicos da empresa, que viabilizaram a realização do concurso. Ele destacou também a parceria do Senac Minas, que ofereceu suas instalações para o julgamento dos mais de 130 queijos, que foram avaliados durante um dia inteiro. De acordo com Maia, o concurso é resultado de um esforço conjunto de todo o sistema de Agricultura do Estado. "Ninguém faz nada sozinho. Temos que ressaltar o trabalho da <u>Empresa de Pesquisa Agropecuária (Epamig)</u> e do <u>Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)</u>, no desenvolvimento da cadeia produtiva do leite e do queijo, com qualidade e segurança para os consumidores".

A secretária de <u>Estado de Agricultura</u>, <u>Pecuária e Abastecimento</u>, Ana Valentini, participou do evento por meio de um vídeo, em que cumprimentou os participantes e ressaltou a relevância da competição. "Este concurso desempenha um papel fundamental no segmento dos queijos

artesanais no Estado. Além de reconhecer o empenho do produtor em preparar um queijo de qualidade, eventos como esse valorizam a importância econômica, social e cultural de produtos com a marca de Minas Gerais", afirmou.

O governador Romeu Zema, que também enviou um vídeo apresentado durante a live de premiação do concurso. Ele parabenizou os vencedores, que, segundo ele, "mantêm viva uma tradição tão mineira, que é passada de geração em geração". Zema se dirigiu também aos profissionais da Emater-MG. "Parabéns também aos técnicos, que seguem lado a lado dos produtores, promovendo o desenvolvimento sustentável do setor agropecuário no Estado", disse o governador.

O Queijo Minas Artesanal é produzido a partir de leite de vaca cru, ordenhado na mesma propriedade onde fica a queijaria. A iguaria, além de seu sabor especial, se destaca por ser um dos representantes mais típicos da história mineira, com seu modo de preparo sendo passado entre gerações. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Para conferir a lista dos campeões estaduais e regionais, clique aqui.

Competição

Neste ano, disputaram o título de melhor do estado 132 queijos, 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). A comissão organizadora recebeu também inscrições 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 Estado, 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.