

# Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais divulga vencedores

Qua 06 setembro

O anúncio e premiação dos vencedores do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais nesta quarta-feira (6/9), em Coromandel (Alto Paranaíba), município da região produtora de queijos Cerrado, atraiu produtores de diversos municípios.

O produtor José Orlando Ferreira Júnior, de Carrancas (Campo das Vertentes), foi o grande campeão do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA).

Já no Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas, os primeiros colocados foram Júlio Silvestre de Lima, de Carvalhos (Mantiqueira de Minas), na categoria um, e Guilherme Arantes Rosa Maciel, de Aiuruoca (Mantiqueira de Minas), na categoria dois.

Os cinco queijos finalistas do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA) atingiram um padrão bastante alto, segundo a avaliação dos jurados. “Eu procuro manter a qualidade do queijo, adotando uma série de cuidados desde a obtenção da matéria-prima, que é o leite, até a produção final do queijo. Foi com muito esforço que consegui me classificar em terceiro lugar na época da pandemia, passei para segundo em 2022 e agora alcancei a primeira colocação. A gente sempre sonha em ser campeão, mas foi uma surpresa que me deixou muito feliz”, orgulha-se José Orlando Ferreira Júnior.

Os demais vencedores do concurso de QMA foram: Frederico Alves Lima (Sacramento/Araxá), em segundo lugar; Donizetti Rodrigues de Almeida (Cruzeiro da Fortaleza/Cerrado), como terceiro colocado; Henderson Junior Teixeira da Silva (Cruzeiro da Fortaleza/Cerrado), em quarto, e Inez Gomes Rosa Borges (Uberlândia/Triângulo Mineiro), em quinto lugar.

Na avaliação dos queijos finalistas, o júri técnico, composto por 25 estudiosos da produção queijeira e profissionais de gastronomia, levou em conta aspectos como apresentação (formato e acabamento), cor (uniforme ou manchada), textura (olhaduras e granulação), consistência (dureza e untuosidade), paladar e olfato (sabor e aroma) dos queijos.

## **Queijos Alagoa e Mantiqueira de Minas**

Os mesmos critérios foram adotados na seleção dos queijos vencedores do Concurso do Queijo Alagoa e Mantiqueira de Minas, que este ano teve pela primeira vez duas categorias.

A categoria um é de queijos com maturação entre 14 e 30 dias. Já a categoria dois é para queijos com maturação acima de 45 dias. “Dividimos em duas categorias, porque os produtores da região estão priorizando os queijos mais maturados, que têm maior valor agregado por apresentar sabor e textura diferenciados”, explica a coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da [Emater-MG](#), Maria Edinice Rodrigues.

Na categoria um também foram premiados: Messias Jacinto de Barros (Alagoa), em segundo lugar; Inácio Lopes de Siqueira (Alagoa), na terceira posição; Guilherme Arantes Rosa Maciel (Aiuruoca/Mantiqueira de Minas), em quarto; e João Carlos de Carvalho Filho (Itamonte/Mantiqueira de Minas), em quinto lugar. Já na categoria dois, os demais vencedores são: Gustavo José Pitta Pinheiro (Itamonte/Mantiqueira de Minas), como vice-campeão; Júlio Silvestre de Lima (Carvalhos/Mantiqueira de Minas), em terceiro lugar; Carlos Henrique Cugler Lamim (Virgínia/Mantiqueira de Minas), em quarto e Ademir Mendes de Andrade Primo (Alagoa), na quinta posição.

## **Valorização do produto**

Diretor técnico da Emater-MG, Gelson Soares destaca que a produção de queijos artesanais teve uma grande evolução nos últimos anos em Minas Gerais e o futuro da atividade é cada vez mais promissor.

“A Emater-MG já há muito tempo vem trabalhando com os produtores para a legalização das queijarias e a inserção do produto no mercado. Também criamos a estratégia de fazer os concursos do queijo para buscar a valorização dessa iguaria e uma melhor remuneração dos produtores”, ressalta Gelson.

De acordo com Maria Edinice, os produtores premiados no concurso vêm alcançando uma boa projeção no mercado e tendo seus queijos bastante valorizados.

“Hoje tem produtor que fala que não tem mais queijo, tamanha a procura. Na maioria dos casos, você tem que reservar com antecedência para conseguir o produto. Problema bom, não é?!”, brinca a coordenadora. Os queijos vencedores dos dois concursos receberam troféus. Mas todos os produtores participantes do 16º Concurso Estadual dos Queijos Minas Artesanal receberam o Certificado de Participação.

## **Campeões do 16º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais:**

### **Queijo Minas Artesanal**

- 1º - Orlando Ferreira Júnior (Carrancas/Campo das Vertentes)
- 2º - Frederico Alves Lima (Sacramento/Araxá)
- 3º - Donizetti Rodrigues de Almeida (Cruzeiro da Fortaleza/Cerrado)
- 4º - Henderson Junior Teixeira da Silva (Cruzeiro da Fortaleza/Cerrado)
- 5º - Inez Gomes Rosa Borges (Uberlândia/Triângulo Mineiro)

### **Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas – Categoria 1**

- 1º - Júlio Silvestre de Lima (Carvalhos/Mantiqueira de Minas)
- 2º - Messias Jacinto de Barros (Alagoa)
- 3º - Inácio Lopes de Siqueira (Alagoa)
- 4º - Guilherme Arantes Rosa Maciel (Aiuruoca/Mantiqueira de Minas)
- 5º - João Carlos de Carvalho Filho (Itamonte/Mantiqueira de Minas)

## **Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas – Categoria 2**

1º - Guilherme Arantes Rosa Maciel (Aiuruoca/Mantiqueira de Minas)

2º - Gustavo José Pitta Pinheiro (Itamonte/Mantiqueira de Minas)

3º - Júlio Silvestre de Lima (Carvalhos/Mantiqueira de Minas)

4º - Carlos Henrique Cugler Lamim (Virgínia/Mantiqueira de Minas)

5º - Ademir Mendes de Andrade Primo (Alagoa/Alagoa)