

Final do Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal será no dia 30/11

Ter 29 novembro

A final do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA) será nesta quarta-feira (30/11), na sede da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), em Belo Horizonte. Estão na disputa os 40 queijos classificados nas etapas regionais do concurso e destacados nas regiões em que há produtos selecionados de empreendimentos legalizados junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) ou serviços oficiais de inspeção. No mesmo dia, também ocorrerá a edição especial do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas, que terá 40 produtos concorrendo.

Os dois concursos são realizados pelo Governo de Minas Gerais, por meio da (Emater–MG), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#). O júri é composto de estudiosos da produção queijeira e por profissionais de gastronomia. Cada produtor inscrito enviou duas peças inteiras de queijo (maturação entre 14 a 30 dias), sem nenhuma informação que torne possível o reconhecimento da marca, da região ou do produtor no momento do julgamento.

Programação

As atividades terão início às 9h, quando os jurados vão fazer suas avaliações de aspectos internos e externos de cada uma das peças. Externamente são avaliados aspectos como apresentação (formato e acabamento) e cor (uniforme ou manchada). Após partidos, são analisadas a textura (olhaduras e granulação), a consistência (dureza e untuosidade) e o paladar e o olfato (sabor e aroma) dos queijos.

“Na parte da manhã, serão selecionados os dez melhores queijos Minas Artesanal e dez peças de Alagoa e Mantiqueira de Minas. Às 14h, as atividades serão retomadas e daí serão escolhidos os cinco vencedores de cada concurso”, explica a engenheira de alimentos da Emater-MG, Fernanda Faria Quadros. Na parte da tarde, haverá ainda a participação de jornalistas e influenciadores digitais convidados, que farão a degustação dos queijos concorrentes.

Queijos Alagoa e Mantiqueira

“A novidade deste ano é o Concurso Estadual do Queijos Artesanais Alagoa (do município Alagoa) e região Mantiqueira de Minas (Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa-Quatro e Pouso Alto)”, ressalta a coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.

Pelo regulamento, todos os produtores participantes do 15º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal receberão o Certificado de Participação. Já os cinco primeiros colocados de cada um dos dois concursos receberão troféus. A premiação dos vencedores será no dia 7/12, em evento na sede da Emater-MG, quando haverá também a premiação dos vencedores do Concurso Estadual

de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais.

Os queijos Minas Artesanais alcançaram reconhecimento no país e, atualmente, há uma campanha para consolidar a candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal à Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco. Esta é a primeira vez que um bem cultural brasileiro descrito no Livro de Registro dos Saberes vai buscar esse reconhecimento internacionalmente.