

Começa temporada 2023 de concursos dos Queijos Artesanais de Minas Gerais

Qui 18 maio

O queijo Minas Artesanal vem ganhando cada vez mais projeção nacional e também internacional, com premiações no exterior e a candidatura do Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal (QMA) como Patrimônio Imaterial da Humanidade.

A origem do sucesso dessa iguaria mineira se dá em fazendas e pequenos municípios. Para dar visibilidade ao produto, só no mês de maio serão realizados sete concursos municipais que buscam valorizar a produção local e selecionar os melhores produtores para concorrer nas etapas regionais, nas quais serão escolhidos os queijos que participaram do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, previsto para setembro.

A temporada de concursos municipais de Queijo Minas Artesanal começa no próximo sábado (20/5) em Vargem Bonita, na Serra da Canastra. O evento, realizado pela [Emater-MG](#) e a prefeitura municipal, vai ocorrer em clima de festa, com diversas atrações como queima do alho, cavalgada, apresentações de artistas locais e regionais e praça de alimentação com pratos típicos.

“Os concursos municipais são importantes não só pela valorização da produção local, como também são um atrativo turístico importante em muitos municípios produtores de queijo”, comenta a coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.

Concursos no Serro

Na próxima semana será a vez de municípios da região do Serro promoverem concursos municipais de Queijo Minas Artesanal. Na quarta-feira (24/5), haverá provas em Materlândia e em Alvorada de Minas.

Na sexta-feira (26/5), a disputa será entre os produtores de queijo de Paulistas, e, no sábado (27/5), será a vez do município do Serro realizar o seu concurso municipal. Também estão programados concursos de queijo em Dom Joaquim, em 30/5, e em Sabinópolis, em 31/5.

“Esses concursos municipais são uma etapa importante do Concurso Estadual, pois é neles que se definem os concorrentes dos concursos regionais, cujos finalistas vão para a competição estadual”, explica Maria Edinice.

A coordenadora esclarece ainda que em regiões onde não houver concurso será feita uma seleção de queijos de empreendimentos legalizados junto ao IMA ou serviços oficiais de inspeção para participar do concurso estadual.

Critérios

Nos concursos municipais, os jurados farão 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.

Em julho, a programação prossegue com o Concurso Municipal do Queijo Minas Artesanal de São Roque de Minas, na Serra da Canastra, no dia 10/7. A disputa deve ser bastante acirrada com a participação de cerca de 18 produtores. Ao longo do ano, outros concursos municipais deverão ocorrer e as datas serão divulgadas.

Atualmente, estão marcados ainda os concursos em Delfinópolis (1/7) e Medeiros (16/9), ambos na Serra da Canastra.

Todos esses concursos municipais de queijos artesanais terão a participação da Emater-MG. O Concurso Estadual dos Queijos Artesanais é uma realização do [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG, vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#).

Calendário de concursos municipais de queijos artesanais de MG* :

Maio

20/5/23 - Vargem Bonita

24/5/23 - Materlândia

24/5/23 - Alvorada de Minas

26/05/23 Paulistas

27/5/23 - Serro

30/5/23 - Dom Joaquim

31/5/23 - Sabinópolis

Junho

10/6/23 - São Roque de Minas

Julho

1/7/23 - Delfinópolis

Setembro

16/9/23 - Medeiros

* Calendário sujeito a alterações.