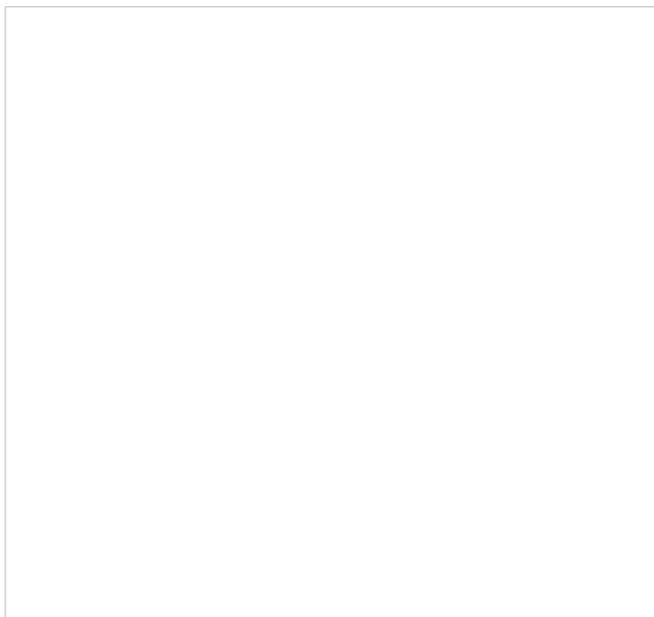


Emater-MG abre inscrições para o Concurso Estadual de Queijos Artesanais de 2023

Seg 07 agosto

Estão abertas as inscrições para o Concurso Estadual de Queijos Artesanais de 2023, promovido pela [Empresa da Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#). A competição é dividida em duas categorias: a primeira é do Queijo Minas Artesanal. A outra é dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas. Em ambos os casos, as inscrições devem ser feitas nos escritórios da Emater-MG, até o dia 18/8.



Emater / Divulgação

Esta será a 16ª edição do concurso mineiro. Os regulamentos das duas categorias estão disponíveis [neste site](#) e também podem ser acessados clicando diretamente [neste link](#).

Podem participar os queijos classificados nos concursos regionais realizados ao longo do ano. Nos casos em que não houve concurso na região, o produtor deve atender aos requisitos previstos no regulamento.

A participação na competição é gratuita. Todos os queijos inscritos devem ser produzidos em uma queijaria que possua algum registro de inspeção, que pode ser municipal, estadual ou federal. O julgamento dos queijos será no dia 4/9, em Coromandel, no Alto Paranaíba. Já a solenidade de encerramento, com anúncio dos vencedores, está marcada para o dia 6, no mesmo município. A comissão julgadora será formada por estudiosos da produção queijeira e profissionais com ampla experiência na área.

Queijo Minas Artesanal

Em Minas Gerais, existem dez regiões caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal. São elas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

Os queijos que participarem da competição de 2023 devem ser maturados na propriedade, pelo tempo mínimo estabelecido para cada região, sendo o máximo de 30 dias. No concurso, também serão aceitos queijos que foram produzidos fora das regiões caracterizadas, desde que sigam os padrões de produção do Queijo Minas Artesanal. As características avaliadas serão cor, crosta, formato, consistência, textura, sabor e odor. Cada produtor poderá participar com apenas um queijo.

O Queijo Minas Artesanal é produzido, predominantemente, a partir de mão de obra familiar, com uso de leite de vaca cru, produzido na propriedade. No processo de fabricação, é usado o fermento natural, conhecido como “pingo”, coalho e sal. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

No concurso de 2022, o Queijo da Cristina, produzido por Maria Cristina Costa Faria, na região da Canastra, foi o campeão na categoria Queijo Minas Artesanal.

Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas

Os Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas são produzidos em duas regiões caracterizadas pelo Estado de Minas Gerais e abrangem os seguintes municípios: Alagoa, Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa Quatro e Pouso Alto.

Para o concurso deste ano, só poderão ser inscritos queijos maturados na propriedade, divididos em dois grupos. Um deles vai de 14 a 30 dias de maturação. O outro grupo é para os queijos maturados por 45 dias ou mais.

Segundo estudos de caracterização realizados pela Emater-MG, a tradição de produzir queijo nas regiões começou a partir da mudança de um casal de imigrantes italianos, Luiza Altomare Poppa e Pascoal Poppa, para Alagoa, em 1920. Após fixarem residência, Pascoal vislumbrou a possibilidade de produzir uma iguaria típica de sua cidade natal, Parma: o queijo parmesão. A vontade, segundo a história, nasceu da percepção das semelhanças climáticas da região da Mantiqueira com a cidade da Itália. Iniciou-se, então, a produção do famoso queijo italiano em terras mineiras.

Ao longo dos anos, as famílias de Alagoa e de outros municípios da Serra da Mantiqueira incorporaram a tradição da fabricação do queijo em suas pequenas propriedades rurais. As tecnologias foram modificadas, adquirindo características locais, e passadas de geração a geração.

Os Queijos Artesanais de Alagoa e da Mantiqueira de Minas também são feitos a partir de leite de vaca cru. Mas a massa passa por um processo de aquecimento. Então o modo de fazer, a textura, o sabor e a consistência são diferentes do Queijo Minas Artesanal.

No ano passado, o Queijo Fazenda Entre Morros, do produtor Marcelo Fonseca de Andrade, de Alagoa, foi o vencedor do concurso que avaliou os queijos desta categoria.