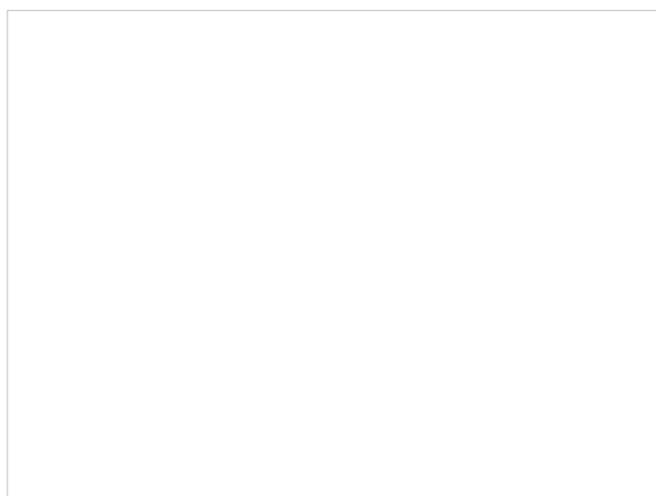


# Cerrado sedia final do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal

Qui 31 agosto

Neste ano, a final dos concursos estaduais do Queijo Minas Artesanal (QMA) e dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas vai acontecer em dois dias diferentes e será realizada em Coromandel (Alto Paranaíba), município da região produtora do Cerrado. Na segunda-feira (4/9), será realizado o julgamento dos queijos classificados nas várias etapas do concurso, a partir das 13 horas, na Casa da Cultura. Já o anúncio e a premiação dos vencedores vai ocorrer na quarta-feira (dia 6/9), a partir das 11 horas, no Lions Clube, também em Coromandel.



*Emater / Divulgação*

A coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da [Emater-MG](#), Maria Edinice Rodrigues, explica que a intenção deste ano é reforçar a proposta de fazer um concurso de queijos artesanais mineiros. A ideia foi introduzida na edição de 2022, com a realização conjunta do concurso dos queijos Alagoa e Mantiqueira de Minas. Além disso, uma novidade este ano será que o Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira

de Minas terá duas categorias. “A categoria 1 será para os queijos com maturação entre 14 e 30 dias. Já a categoria 2 é para queijos com maturação acima de 45 dias. A razão da mudança é 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.

## Aproximação com os produtores

Já a transferência da final do concurso para o interior do estado tem como objetivo promover uma maior aproximação com os produtores. Maria Edinice lembra que já foram realizadas edições do concurso em Araxá, na Canastra e no Campo das Vertentes, e atualmente, o Cerrado é a região com maior quantidade de produtores de queijo no estado.

“Nos últimos anos, a final do concurso vinha sendo realizada em Belo Horizonte, mas com isso a gente estava perdendo um elemento fundamental para a Emater, que é a participação dos produtores. Numa premiação do concurso de queijo, queremos ter o auditório cheio de produtores e divulgar aqueles que estão saindo bem na atividade para motivar os demais a também fazer um produto de qualidade e concorrer”, argumenta o diretor técnico da Emater-MG, Gelson Soares.

Ele diz que houve então um casamento de propósitos, pois a Prefeitura de Coromandel solicitou à empresa que levasse a final do concurso para lá, a fim de comemorar os cem anos do município.

“Como nós já tínhamos essa estratégia de descentralizar o concurso, decidimos levar a premiação para Coromandel em 2023 e, a partir dos próximos anos, promover um rodízio. A cada ano, nós vamos fazer o concurso em uma região queijeira de Minas diferente, sempre buscando um maior envolvimento dos produtores”, salienta o diretor.

### **Critérios de avaliação**

Em 2023, concorrem na final 41 queijos Minas Artesanal, 19 Alagoa e Mantiqueira na categoria 1 e 17 Alagoa e Mantiqueira na categoria 2. O júri dos dois concursos de queijo será em torno de 25 estudiosos da produção queijeira e profissionais de gastronomia. As avaliações levaram 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.

O júri técnico vai escolher os cinco queijos vencedores do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, e no Concurso do Queijo Alagoa e Mantiqueira de Minas serão premiados cinco produtores na categoria 1 e outros cinco na categoria de mais maturados. Todos os vencedores receberão troféus, já os demais participantes do 16º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal vão ganhar um Certificado de Participação. “O objetivo do concurso é estimular a produção de queijos de qualidade e fortalecer a divulgação do produto entre consumidores”, diz Gelson.

Atualmente, estima-se que existam 30 mil produtores de queijos artesanais em Minas Gerais e está em andamento 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. O Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal é promovido pelo [Governo de Minas](#), 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](#).