

# Concursos municipais do Queijo Minas Artesanal são atrativos turísticos e gastronômicos

Qui 25 abril

Quem gosta de um bom queijo Minas Artesanal não pode deixar de conferir a programação dos concursos municipais no estado. A temporada, que começou em abril, promete eventos concorridos e deliciosos queijos artesanais.

Neste sábado (27/4), vai acontecer o 15º Concurso Municipal de Queijo Minas Artesanal do Serro, local de grande tradição na arte de fazer queijos. Mas a agenda de concursos municipais segue movimentada nos meses de maio e junho.

O queijo do Serro é um dos mais famosos de Minas Gerais, com peças de consistência compacta, cor amarelada e interior semiduro. A ação das bactérias encontradas no solo dos arredores da Serra do Espinhaço proporcionam um sabor levemente ácido, porém suave.

O Concurso Municipal de Queijo Minas Artesanal do Serro vai acontecer na Praça João Pinheiro, a partir das 9h, acompanhado da Feira Livre dos Agricultores Familiares.

## Turismo do queijo

“Historicamente, o Serro é um município muito envolvido com a produção de queijo, nomeando toda uma região. Por ser uma cidade histórica e turística, o concurso do Serro é um momento importante para os produtores de queijos, que fazem parte de roteiros turísticos. Ser um dos campeões, é um atrativo para que os turistas procurem aquela queijaria para ser visitada”, comenta a coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Maria Edinice Rodrigues.

A coordenadora ressalta ainda que os concursos municipais são uma etapa importante do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, previsto para agosto, pois é neles que se definem os concorrentes dos concursos regionais, cujos finalistas vão para a grande final estadual.

Nas regiões onde não houver concurso, será feita uma seleção de queijos de empreendimentos legalizados junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#) ou serviços oficiais de inspeção para participar do concurso estadual.

Em abril, já ocorreram concursos municipais em Bambuí (dia 7), em Paulistas (dia 12) e em Materlândia (dia 24).

## Programação de eventos

No mês de maio, serão realizados cinco concursos municipais: Vargem Bonita (dia 4), Dom Joaquim (dia 10), Piumhi (dia 18), Alvorada de Minas e Sabinópolis (os dois últimos no dia 30).

*Emater-MG / Divulgação* Já em julho, tem concurso em São Roque de Minas (dia 1) e em Delfinópolis (dia 30), ambos na Serra da Canastra.

“Os concursos municipais são uma etapa importante, pois é um momento particular daquele lugar. No evento, os produtores avaliam seus queijos, assim como a qualidade dos outros competidores. Conquistar o título de campeão agrega bastante valor à produção. O concurso também promove os queijos daquele município”, salienta Maria Edinice.

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.

Ao longo do ano, haverá ainda as etapas regionais e todos os concursos contam com a participação da Emater-MG.

O Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais 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 \(Seapa\)](#).

Os queijos artesanais mineiros vêm ganhando cada vez mais projeção nacional e internacional, com premiações no exterior e a candidatura do seu Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal (QMA), como Patrimônio Imaterial da Humanidade.

## Programação dos concursos de 2024

27/4 – Serro

04/5 - Vargem Bonita

10/5 - Dom Joaquim

18/5 - Piumhi

30/5 - Alvorada de Minas

30/5 - Sabinópolis

1/6 - São Roque de Minas

30/6 - Delfinópolis