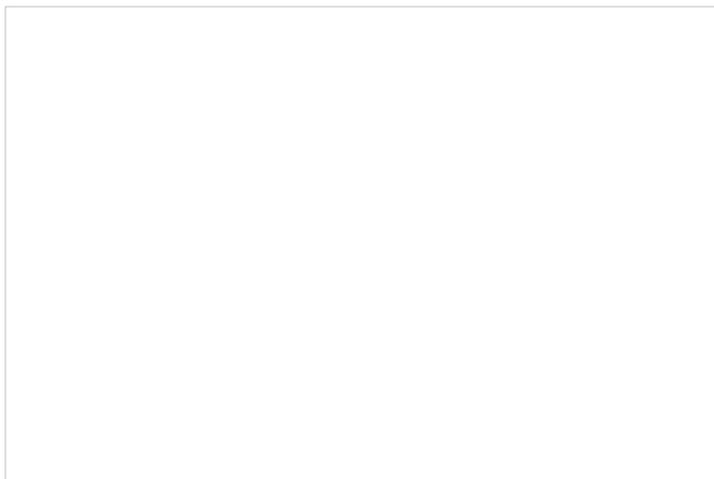


Serra da Canastra escolhe melhor queijo e melhor doce de leite da região

Qui 04 julho



Os queijos da Serra da Canastra são famosos pelo sabor e alta qualidade, atraindo compradores de várias partes do país. Neste sábado (6/7), ocorre o 20º Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra,

Emater-MG / Divulgação com disputa acirrada. O

evento é a partir das 15h, no Espaço Berrantão, no Parque de Exposições Tônico Gabriel, em Piumhi. O que já era uma festa de sabores, será ainda melhor com a realização do primeiro Concurso Regional de Doce de Leite do Sudoeste Mineiro.

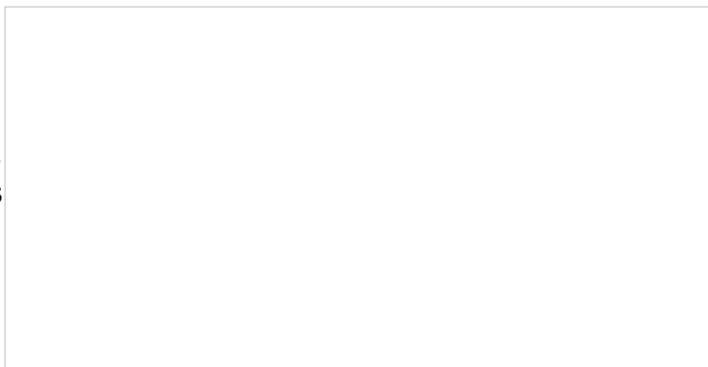
O coordenador técnico regional da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), Carlos Eduardo Bovo, explica que a criação do Concurso Regional de Doce de Leite do Sudoeste Mineiro era uma demanda antiga dos produtores locais, pela região ser uma importante bacia leiteira do estado.

“A região já tem uma grande produção de doces de leite e a proposta é valorizar essa tradição local, além de estimular a regularização de mais agroindústrias de doces. Acreditamos que o concurso vai agregar valor os doces locais e despertar o interesse dos produtores para a regularização”, salienta Bovo.

Sabor da roça

Segundo Bovo, nesse primeiro ano, foi aberta a participação para apenas doce de leite pastoso feito de leite de vaca, mas

posteriormente poderão ser criadas ainda categorias para doces feitos com leite de búfala e cabra, também já feitos na região. “Nessa primeira edição, vão concorrer dez doces de leite. Os jurados



serão os mesmos do concurso de queijo, que são especialistas na área de lácteos. Entre os critérios a serem

Emater-MG / Divulgação

avaliados estão visual, aroma, textura e sabor”, esclarece o coordenador da Emater-MG.

Já no 20º Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal da Região da Canastra concorrem 29 queijos de sete municípios da região. Serão avaliados aspectos como apresentação, textura, consistência, sabor, aroma dos queijos, entre outras características. Além dos dois concursos, o público poderá conferir ainda uma feira da agricultura familiar, com o melhor da produção local. “Vamos abrir espaço para a comercialização do queijo casca florida, que não está participando concurso, mas também de doces, cafés e outros produtos famosos localmente”, destaca.

Grande número de turistas

O coordenador espera que os dois concursos atraiam um bom público, por ser um período de férias e o turismo local ter crescido bastante nos últimos anos. “Os concursos municipais e o regional têm registrado um grande número de turistas. A região atrai muita gente por suas belezas naturais e nossa proposta é unir esse turismo já existente com o turismo rural, que tem muitos atrativos. Entre eles, produtos de ótima qualidade e muito saborosos”, diz.

No mês julho, também foi programado o 6º Concurso de Queijo Minas Artesanal da Microregião Entre Serras da Piedade ao Caraça, que foi realizado na última quarta-feira (3/7), no município de Santa Bárbara. O evento encerrou com degustação de pratos e petiscos preparados com os queijos participantes do concurso. Depois será a vez do 2º Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes, que vai ocorrer em 10/7, a partir das 10h, no Senac em Tiradentes.

“Os cinco primeiros colocados em cada concurso regional estarão classificados para participar da final do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais, previsto para ocorrer no Serro, em agosto”, explica a coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.

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).