

Inscrições para o 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais terminam nesta semana

Seg 05 agosto

Termina na próxima quinta-feira (8/8) o prazo das inscrições para o 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais.

Os produtores interessados devem procurar os escritórios da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater-MG\)](#) para preenchimento do formulário de participação. A inscrição é gratuita.

O regulamento do concurso está disponível no site da Emater-MG ou pode ser acessado diretamente [neste link](#).

Para participar do concurso, o produtor de queijo artesanal deve possuir uma queijaria registrada em um serviço de inspeção oficial (municipal, estadual ou federal).

A competição deste ano é dividida em quatro categorias: Queijo Minas Artesanal - QMA (maturação até 30 dias), Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas (maturação de 14 a 30 dias), Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas (maturação acima de 60 dias) e Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas (com ingredientes opcionais e defumados). Esta última categoria é uma novidade.

Nos casos onde foram realizados concursos regionais de queijos artesanais, poderão participar os cinco primeiros colocados.

Em relação ao Queijo Minas Artesanal (QMA), são dez regiões caracterizadas no estado: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

As regiões de Alagoa e Mantiqueira de Minas também são reconhecidas como produtoras de queijos artesanais, mas com características distintas do QMA e, por isso, concorrem em categorias diferentes.

A Emater-MG ressalta que mesmo os produtores classificados nos concursos regionais das regiões caracterizadas precisam fazer a inscrição. Nos casos onde não houve concurso regional ou de regiões não caracterizadas, os produtores também podem participar.

“O 17º Concurso dos Queijos Artesanais de Minas Gerais é uma evolução, pois ao longo do tempo foi incorporando outros queijos. No começo era um concurso estadual só de Queijo Minas Artesanal, que é o QMA. A partir do momento que os queijos de Alagoa e Serras da Mantiqueira

tiveram regulamento técnico próprio, eles também foram incorporados”, explica a coordenadora técnica estadual da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.

Evento no Serro

Este ano o concurso estadual faz parte da programação da 38ª Festa do Queijo do Serro e será realizado em duas etapas. O julgamento será realizado no dia 23/8 e o anúncio dos vencedores, no dia 30/8.

“Os jurados avaliam a parte externa do queijo, que é a aparência, a coloração. Depois se avalia a parte interna, textura e consistência. E, por último, a parte de odor e sabor. São esses os principais critérios avaliados. Mas normalmente também o jurado avalia o queijo num todo e faz alguns comentários, por exemplo, se o queijo está salgado ou se ele teve algumas olhaduras. São aspectos que podem interferir na pontuação”, comenta Maria Edinice.

Em 2023, o vencedor do melhor Queijo Minas Artesanal foi o produtor Orlando Ferreira Júnior, do município de Carrancas, região do Campo das Vertentes.

Na categoria Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas (maturação entre 14 e 30 dias), o campeão foi Júlio Silvestre de Lima, município de Carvalhos, região Mantiqueira de Minas.

Já o produtor Guilherme Arantes Rosa Maciel, do município de Aiuruoca, também da região Mantiqueira de Minas, foi o vencedor na categoria Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas (maturação acima de 45 dias).