

# Produtores de queijo assistidos pela Emater recebem o Troféu Eduardo Frieiro

Qua 09 outubro

Pessoas e instituições que se dedicam à preservação e promoção da culinária mineira foram agraciadas, na terça-feira (8/10), em Belo Horizonte, com o Troféu Eduardo Frieiro. Na edição deste ano, produtores de Queijo Minas Artesanal (QMA) assistidos pela [Emater-MG](#) foram destaque da premiação. Funcionários aposentados da empresa também foram homenageados por sua contribuição para valorizar e divulgar uma das iguarias mais tradicionais do estado.

Nesta edição especial do prêmio, o foco foi a produção do Queijo Minas Artesanal. Ao todo foram 25 homenageados com o troféu. A premiação foi entregue pelo diretor Técnico da Emater-MG, Gelson Soares. Entre os agraciados, 14 são produtores das regiões reconhecidas pelo estado como produtoras de [Queijo Minas Artesanal](#).

A presidente da Associação dos Produtores de Queijo Minas Artesanal da Região das Serras da Ibitipoca (Aproq), Maria Elisa de Almeida, faz parte do grupo homenageado. Ela mora em Lima Duarte, município da Zona da Mata. Desde 2018, dedica-se à produção de QMA e atua como presidente da Aproq.

"O Prêmio Eduardo Frieiro significa o reconhecimento do aspecto cultural do Queijo Minas Artesanal, que é o tesouro de Minas e do Brasil e que, na verdade, é o grande homenageado", afirma.

Ela espera que a visibilidade com o prêmio resulte em benefícios não apenas para sua produção, mas para toda a comunidade. "Como defensora do Queijo Minas Artesanal, usarei o prêmio como uma bandeira para abrir portas e trazer todos para nossa causa", diz.

## Os demais produtores agraciados com o Troféu Eduardo Frieiro são:

- Alexandre Honorato – Queijo Minas Artesanal Araxá
- Maria Lucilha Faria – Queijo Minas Artesanal Canastra
- João Carlos Leite – Queijo Minas Artesanal Canastra
- José Baltazar da Silva – Queijo Minas Artesanal Canastra
- Maria Teresa Viana Boari – Queijo Minas Artesanal Campo das Vertentes
- Joelma Carmem Tarôco - Queijo Minas Artesanal Campo das Vertentes
- Maria Aparecida Cida - Queijo Minas Artesanal Cerrado
- Ewerton Sebastião de Almeida - Queijo Minas Artesanal Diamantina
- Pedro Henrique Araújo Caldeira - Queijo Minas Artesanal Entre Serras da Piedade ao Caraç  
a
- João José de Melo - Queijo Minas Artesanal Serra do Salitre
- Zé Ricardo Ozólio - Queijo Minas Artesanal Serro
- Jorge Brandão Simões - Queijo Minas Artesanal Serro
- Walkíria Borges Naves Lorena - Queijo Minas Artesanal Triângulo Mineiro

## **Extensionistas Homenageados**

A premiação lembrou também dos extensionistas aposentados da Emater-MG que se dedicaram para valorizar e divulgar a produção e tradição do Queijo Minas Artesanal. Elmer Almeida, Leni Alves, Marinalva Soares e Wilson Rosa receberam o Troféu Eduardo Frieiro pelo trabalho e dedicação para valorizar e divulgar a produção e a tradição do Queijo Minas Artesanal.

“Eu tenho muito orgulho de ter sido uma das pioneiras do programa que regulamentou a produção do Queijo Minas Artesanal. Hoje, celebramos a importância do Queijo Minas Artesanal no nosso estado e em todo o Brasil e o papel transformador da Emater-MG na vida dessas famílias. Estou muito feliz e honrada por receber esse prêmio”, afirma Marinalva Soares.

A Emater–MG, em parceria com a [Secretaria de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), [Instituto Mineiro de Agropecuária](#) e Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais, tem orientado os produtores na adoção de boas práticas agropecuárias e de fabricação, no processo de legalização das queijarias, além de incentivar e fortalecer a organização dos produtores. A Emater-MG, em conjunto com entidades parceiras, realiza os estudos fundamentais para a caracterização e reconhecimento das regiões produtoras de QMA.

## **Premiação**

O Troféu Eduardo Frieiro é organizado pelo Instituto Eduardo Frieiro e conta com a parceria do [Governo de Minas](#). A premiação homenageia o legado do escritor Eduardo Frieiro, autor do livro "Feijão, Angu e Couve", lançado na década de 1960. O prêmio é considerado um dos mais importantes da gastronomia mineira.