

Governo de Minas anuncia os vencedores do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais

Sex 12 setembro

Os melhores queijos artesanais de Minas Gerais serão conhecidos neste sábado (13/9), a partir das 16h, no Parque de Exposições de Itanhandu, no Sul de Minas. A cerimônia do 18º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais integra a programação do Festival Gastronômico Aromas e Sabores e contará com a entrega de troféus, certificados e devolutivas técnicas aos produtores participantes.

Este ano, o concurso, promovido pelo [Governo de Minas](#), por meio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), tem como novidade a criação da categoria Queijo Minas Artesanal Casca Florida Natural, de maturação até 60 dias. “O IMA regulamentou o Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural e agora já existem estabelecimentos produtores desse tipo de queijo com registro em serviço de inspeção, então para atender esse público foi implementada a nova categoria”, diz a coordenadora Técnica Estadual da Emater-MG, Fernanda Quadros.

As demais categorias são Queijo Minas Artesanal (QMA) de maturação de 14 a 30 dias, Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas de maturação de 14 a 30 dias, Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas de maturação acima de 50 dias) e Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas, com ingredientes opcionais ou defumados.

Festival de sabores

Os cinco melhores queijos de cada categoria vão receber troféus e todos os produtores inscritos ganharão certificado de participação e uma devolutiva técnica sobre o queijo avaliado. Itanhandu faz parte da região produtora do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas e o Festival Gastronômico “Aromas e Sabores” é uma realização da Prefeitura Municipal da cidade.

Recentemente, o Governo de Minas recebeu o Título da Unesco que reconhece os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. A entrega do documento, que oficializa o novo status da forma de preparo do produto mineiro, foi realizada durante reunião entre o governador Romeu Zema e a diretora da Unesco no Brasil, Marlova Jovchelovitch Noletto. O reconhecimento, ocorrido em dezembro do ano passado, fez com que o Brasil tivesse o primeiro produto de sua cultura alimentar incluído na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco.