

Conheça os vencedores do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais 2025

Seg 15 setembro

Os produtores Alexandre Honorato, André Luís de Faria, Fabiano Fonseca, Guilherme Maciel e Gustavo Pinheiro foram os grandes campeões do 18º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas. A premiação ocorreu no sábado (13/9), em Itanhandu, município que faz parte da região produtora do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas.

Os cinco melhores queijos de cada uma das cinco categorias receberam troféus. Alexandre Honorato, do município de Araxá, ficou no primeiro lugar na categoria Queijo Minas Artesanal QMA, seguido por José Orlando Ferreira Junior (Carrancas/Campo das Vertentes), em segundo, e Maria Teresa Boari (Coronel Xavier Chaves/Campo das Vertentes), na terceira colocação.

“O sentimento é de muito orgulho e emoção. É uma vida muito difícil e muitos anos na luta. Então é o reconhecimento de mais de 20 anos de dedicação, não só minha como da minha esposa”, conta Alexandre Honorato.

Campeões da Mantiqueira de Minas

Já na categoria Queijo Minas Artesanal – QMA Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas (maturação de 14 a 30 dias), os destaques foram Fabiano Fonseca (Itamonte/Mantiqueira de Minas), no primeiro lugar; Jayme Mendes (Alagoa/Alagoa), em segundo; e Galeno Alvarenga Junior (Itamonte/Mantiqueira de Minas), em terceiro.

Também foram premiados produtores na categoria Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - Maturação acima de 50 dias, sendo Guilherme Maciel (Aiuruoca/Mantiqueira de Minas) o primeiro colocado, seguido por Carlos Henrique Lamim (Virginia/Mantiqueira de Minas) e João Carlos de Carvalho Junior (Itamonte/Mantiqueira de Minas), respectivamente em segundo e terceiro lugar.

Gustavo Pinheiro (Itamonte/Mantiqueira de Minas), Arnaldo Ferreira Borges (Aiuruoca/Mantiqueira de Minas) e Braz Pena (Itamonte/Mantiqueira de Minas) foram os três primeiros colocados na categoria Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - Com ingredientes opcionais ou defumados.

Estreando no concurso este ano, a nova categoria Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural teve como campeão André Luís de Faria (São Roque de Minas/Canastra). Vagner Soares (Piumhi/Canastra) foi o segundo colocado e Guilherme Alcântara (Lavras/Região não caracterizada) ficou em terceiro lugar.

A lista completa está disponível [neste link](#).

Avaliação da qualidade

Os queijos finalistas do Gerais foram avaliados por 32 jurados em critérios como apresentação externa, cor, apresentação interna, consistência, aroma e sabor. Todos os produtores inscritos ganharão certificado de participação e uma devolutiva técnica sobre o queijo avaliado.

“Depois da avaliação dos queijos é gerado um relatório, que volta para o produtor identificar os aspectos que ele pode melhorar no seu produto. Esse método traz um aprimoramento contínuo dos nossos queijos”, explica o diretor técnico da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Gelson Lemes.

O 18º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas é promovido pelo [Governo de Minas](#), por meio da Emater-MG. A cerimônia de premiação fez parte da programação do Festival Gastronômico Aromas e Sabores, realizado pela Prefeitura Municipal de Itanhandu.