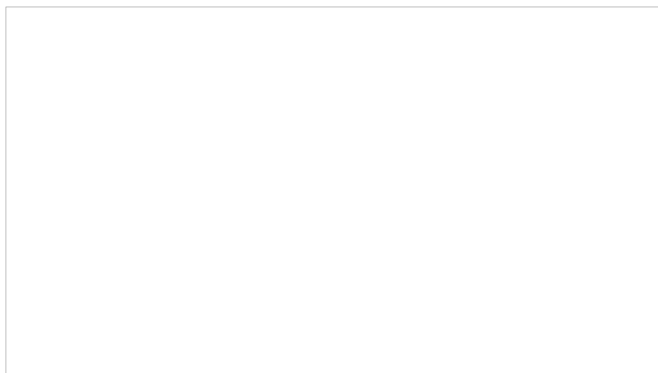


Serra da Canastra realiza 1º Concurso de Queijo Autoral para celebrar criatividade e tradição

Qui 06 novembro

A Serra da Canastra, no Sudoeste de Minas, referência mundial em queijos artesanais, realiza o 1º Concurso de Queijo Autoral, iniciativa que premia produtores pela originalidade e qualidade de suas criações. O evento une tradição e inovação nesta sexta-feira (7/11), às 15h, na Praça Belo Horizonte, em São João Batista do Glória. O evento será realizado juntamente com o 3º Seminário Regional de Turismo Rural, que inicia às 8h30, na Câmara Municipal da cidade.

O coordenador técnico regional da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Carlos Eduardo Bovo, explica que os queijos autorais possuem no processo de fabricação elementos diferentes ou inovadores, seja na maturação, novos ingredientes ou outros aspectos.



Emater-MG / Divulgação

“Criamos o 1º Concurso de Queijo Autoral para valorizar e gerar a oportunidade de divulgar os outros tipos de queijos que são produzidos na região. A proposta é estimular a criatividade dos produtores, mostrar sabores novos e apresentar para o público queijos a Canastra já faz, mas

muita gente ainda desconhece”, comenta.

Inovação

Assim como os demais concursos de queijos, os jurados avaliam aspectos internos e externos de cada uma das peças, analisando aspectos como apresentação (formato e acabamento), cor (uniformidade, intensidade e brilho), características da massa, a textura, sabor, a consistência e demais itens. “O critério novo que a gente está propondo é a inovação”, diz o coordenador.

Já o Seminário Regional de Turismo Rural visa estimular o turismo na região, que já atrai muitos visitantes não só pela produção de queijos, mas também pelas belezas naturais como cachoeiras e o Lago de Furnas. O evento terá diversas palestras pela manhã e no período da tarde, haverá uma visita guiada à Queijaria Quintal do Glória.

“A região tem um lado turístico muito forte e nossa proposta é unir esse turismo já existente com o turismo rural, que tem muitos atrativos entre eles produtos de ótima qualidade como queijos, doces e cafés. Trazer e segurar o turista para ele conhecer também o meio rural e nossos produtos”,

afirma Bovo.