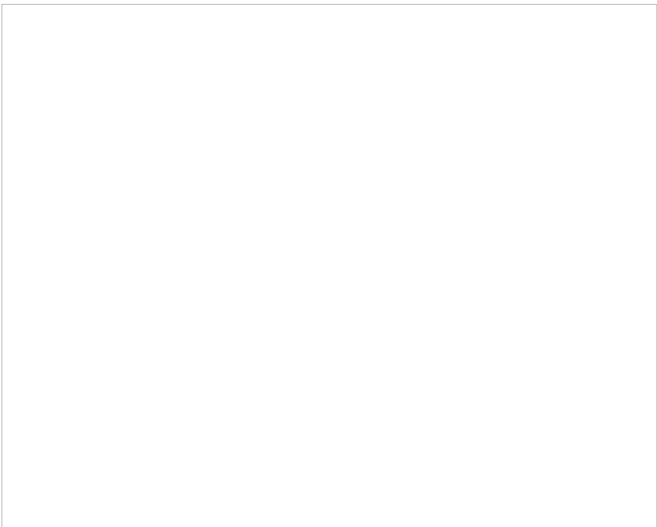


Diamantina vai sediar a final do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais em 2026

Qua 08 abril

A cidade de Diamantina foi escolhida para sediar a etapa final do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais de 2026, promovido pela [Emater-MG](#). O anúncio consolida a região como um importante polo de produção de queijos no estado e marca a 19ª edição de um dos mais tradicionais eventos do setor.



A escolha segue a estratégia da Emater-MG de promover o rodízio entre regiões caracterizadas pela produção de queijos artesanais, ampliando a visibilidade das diferentes origens e fortalecendo a cadeia produtiva em todo o estado. A final do concurso será no último trimestre de 2026.

Desde a adoção do formato itinerante, a etapa final da competição já foi realizada nos municípios de Coromandel, Serro e Itanhandu. A região de Diamantina foi

reconhecida como produtora do Queijo Minas Artesanal em 2022. Ela abrange nove municípios: Diamantina, Gouveia, Datas, Monjolos, Couto de Magalhães de Minas, São Gonçalo do Rio Preto, Felício dos Santos, Senador Modestino Gonçalves e Presidente Kubitschek.

Para o produtor Ewerton Sebastião de Almeida, do Queijo Braúnas, sediar o evento representa um marco para a região. “Para a região de Diamantina é uma grande satisfação. Uma premiação dessa grandeza agrega valor a toda região. Os produtores vão ver de perto como é o concurso e a valorização do queijo. Vai mostrar também a importância da legalização. É uma expectativa muito grande”, afirma.

A coordenadora técnica da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues, destaca que o caráter itinerante do concurso contribui para o fortalecimento do setor. “A Emater vem adotando essa metodologia de rodízio para ampliar a divulgação do concurso estadual. Quando realizamos de forma itinerante, a região se torna mais conhecida e há um intercâmbio entre os produtores das diversas regiões”, explica.