

Concurso escolhe os melhores queijos tipo Minas Artesanal do estado

Disputa estadual faz parte da programação de festival em Uberlândia 03 de Outubro de 2019 , 14:07
Atualizado em 03 de Outubro de 2019 , 14:22



O 12º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal será um dos destaques do Festival Minas a Queijo e Viola, entre 4 e 6 de outubro, em Uberlândia, no Triângulo Mineiro. Para este ano, a organização optou por algumas mudanças. Serão premiados os cinco melhores queijos escolhidos pelos jurados e o melhor queijo selecionado por um júri popular. A disputa acontece no sábado (5/10), a partir das 13h, no Parque de Exposições Camaru.

Quarenta queijos participarão do concurso. A avaliação das iguarias segue critérios como apresentação, cor, textura, consistência, paladar e olfato. A comissão julgadora é formada 11 profissionais ligados à área. Na primeira etapa, serão classificados os dez melhores. Na segunda fase, são escolhidos os vencedores.

A seleção dos queijos que participam do concurso estadual aconteceu em disputas municipais e regionais. “Cada região caracterizada como produtora de Queijo Minas Artesanal classifica os cinco primeiros para o estadual. Além deles, convidamos outros cinco produtores que são regularizados e não estão inseridos nas regiões caracterizadas”, diz coordenador técnico estadual da Emater-MG, Milton Nunes.

Júri popular

Os dez queijos classificados para a segunda fase do concurso também serão avaliados por um júri popular. O público, sem ter conhecimento do resultado do julgamento técnico, poderá escolher o seu queijo preferido, que também será premiado. “Isso dá oportunidade ao público presente de opinar e, ao mesmo tempo, conhecer o processo de julgamento, aprimorar seu paladar, adquirir critérios que poderão ser utilizados em seu dia a dia como consumidores”, afirma o coordenador da Emater-MG.

A iniciativa do 12º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal é da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) com a parceria da Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), [Instituto Mineiro Agropecuária \(IMA\)](#), [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), prefeitura e do Sindicato Rural Uberlândia.

Já o festival Minas a Queijo e Viola é promovido pelo Sindicato Rural de Uberlândia e parceiros, com objetivo de valorizar duas riquezas de estado; o queijo e a viola caipira. Além do Concurso do Queijo Minas Artesanal, o evento será marcado por uma extensão programação musical e culinária. A entrada é gratuita. Mais informações pelo site www.minasaqueijoeviola.com.br.

Queijo Minas Artesanal

O governo estadual, por intermédio da Seapa e suas vinculadas Emater-MG e o IMA, desenvolve o programa do Queijo Minas Artesanal. O estado tem número estimado de 30 mil produtores de queijos artesanais, sendo que, desse total, 9 mil são produtores de Queijo Minas Artesanal e estão nas sete regiões tradicionais, caracterizadas e reconhecidas. A produção aproximada dessas regiões é de 50 mil toneladas por ano.

Em 2018, foi desenvolvido um plano de ação para simplificar a metodologia para regularização dos produtores de Queijo Minas Artesanal. A iniciativa foi uma parceria entre a Seapa e suas vinculadas.

Iguaria histórica

O Queijo Minas Artesanal mantém as características de produção artesanal, predominantemente a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala com leite cru (não é permitido leite pasteurizado) produzido na propriedade (proibido aquisição de leite), utilização de coalho, pingo e salga seca. Ele é apreciado graças ao conhecimento passado entre gerações e às suas características peculiares. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

Em Minas, são sete regiões caracterizadas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. O reconhecimento das regiões é respaldado por estudos que avaliam o processo de fabricação e as características peculiares do local de origem, como a história, a economia, a cultura e o clima, entre outros.

A Emater-MG orienta os produtores sobre adequações das queijarias, currais e anexos, obtenção higiênica do leite, tratamento de água, controle sanitário do rebanho, boas práticas agropecuárias, boas práticas de fabricação e exigências da legislação vigente. A empresa também exerce um papel importante na mobilização e organização dos produtores.

De acordo com o Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA), órgão estadual credenciado junto ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), atualmente há 278 produtores mineiros cadastrados, aptos para a produção de Queijo Minas Artesanal e habilitados para vender dentro do território mineiro, além de 13 queijarias e dois entrepostos registrados no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA), aptos a venderem em todo território nacional.

Serviço:

Final do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal

Data: 5/10/2019 (sábado)

Horário: 13h - julgamento / 17h - premiação

Local: Parque de Exposições Camaru, Uberlândia (MG)

Foto: Divulgação/Emater-MG

[Enviar para impressão](#)