

# Concursos regionais do Queijo Minas Artesanal escolhem concorrentes para o estadual

Qua 17 maio

A série de concursos regionais de 2017, do Queijo Minas Artesanal, foi encerrada na cidade de Serra do Salitre. As competições escolheram os cinco melhores das regiões produtoras de Araxá, Canastra, Cerrado, Serro e Serra do Salitre.

Os eventos, promovidos pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), vinculados à Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Seapa), foram realizados respectivamente nos municípios de Araxá, Piumhi, Carmo do Paranaíba, Alvorada de Minas e Serra do Salitre.

Durante cada um dos concursos, também foi feito o lançamento de convênio entre a Emater-MG e o IMA com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa) para a melhoria da qualidade sanitária do queijo.

Na região produtora do Serro, no município de Alvorada de Minas, o concurso foi realizado em 29 de outubro do ano passado. É que a região do Serro tem uma dinâmica própria, uma vez que o concurso lá é itinerante.

Este ano, por exemplo, ele será em 16 de setembro, no município de Materlândia. Já o lançamento do convênio, aconteceu no município do Serro, no início de abril último.

Por outro lado, no Campo das Vertentes e Triângulo, duas do total de sete regiões caracterizadas como produtoras do Queijo Minas Artesanal, apesar de ainda não promoverem competições regionais, as regiões tiveram eventos para a apresentação do convênio, respectivamente nas cidades de São João del-Rei e Uberlândia.

“São regiões muito novas e em fases de caracterizações. Para terem concursos regionais, elas precisam ter, cada uma, no mínimo seis produtores cadastrados no IMA. Ainda não atingiram esse número”, explica a coordenadora estadual do Programa Queijo Minas Artesanal, Maria Edinice Rodrigues.

Para a coordenadora da Emater-MG, o balanço dos concursos regionais nas regiões produtoras foi positivo.

“Esses concursos regionais servem para valorizar o queijo da região e para selecionar também os cinco melhores de cada uma delas. A metodologia que a gente usa nesses torneios é para que o município com mais de seis produtores cadastrados no IMA realize o seu concurso, escolhendo os cinco melhores produtos. Em seguida, vai para a concorrência regional, onde são selecionados também os cinco primeiros colocados para disputarem o concurso estadual”., diz Maria Edinice.

Nas duas regiões onde não foram realizados concursos (Campo das Vertentes e Triângulo Mineiro) os produtores cadastrados no IMA são convidados a participar do evento estadual, segundo a coordenadora. Ainda não foi definido o local e a data do próximo concurso estadual de Queijo Minas Artesanal.

## **Convênio**

Sobre o convênio firmado entre Emater-MG, IMA e Mapa, Maria Edinice informa que o objetivo é trabalhar os produtores do tipo de queijo, durante dois anos e que os lançamentos foram parte das metas.

“Significou mostrar para as sociedades, nas sete regiões caracterizadas, qual a proposta do convênio, quais as metas de cada entidade. Apresentamos para as comunidades, principalmente para as lideranças, o trabalho que a Emater-MG e o IMA desenvolvem para a melhoria da qualidade do Queijo Minas Artesanal”, ressalta a coordenadora.

Ainda segundo o também coordenador estadual do Programa Queijo Minas Artesanal, Milton Nunes, a meta do convênio, de mais de R\$ 800 mil, é atender 600 produtores, oferecendo quatro assistências técnicas individuais a cada produtor, sendo duas ao ano.

“Vamos assistir o produtor de perto, promovendo capacitações técnicas para ele. Também vamos treinar nossa equipe técnica de campo, a rede de Ater (assistência técnica e extensão rural) e os coordenadores técnicos regionais”, pontua Nunes.

O acordo prevê ainda a distribuição de insumos para produtores, a impressão de material técnico e promocional e as realizações de dias de campo, abordando aspectos teóricos práticos do processo produtivo do Queijo Minas Artesanal.

## **Queijo Minas Artesanal**

Maior produtor de lácteos do país, Minas Gerais possui mais de 900 empresas de laticínios e milhares de produtores artesanais.

A Emater-MG trabalha com número estimado de 30 mil produtores de queijos artesanais, sendo que, desse total, 9 mil estão nas regiões tradicionais do produto, hoje caracterizadas e reconhecidas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

A produção aproximada é de 50 mil toneladas de queijo por ano, considerando apenas as sete microrregiões caracterizadas.

O Queijo Minas Artesanal mantém as características de produção artesanal, a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala e utilização de leite cru (não é permitido leite pasteurizado).

O produto é apreciado graças ao conhecimento passado entre gerações das suas características peculiares. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

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.

### **Vencedores dos concursos regionais**

#### **Serro – (realizado em Alvorada de Minas no dia 29/10/2016 )**

- 1º – Aguiar Antônio Barbosa – Serro
- 2º - Ernandes Ferreira do Carmo – Serro
- 3º - Anésio Barroso – Sabinópolis
- 4º – José Helidey Ferreira Oliveira – Santo Antônio do Itambé
- 5º – Vismar Ênio Pimenta – Alvorada de Minas

#### **Araxá – (realizado em Araxá no dia 5/4/2017)**

- 1º - Reinaldo Antônio de Lima – Araxá
- 2º - Alexandre Honorato – Araxá
- 3º - Luiza Carlos do Prado – Ibiá
- 4º – Carlos Domingos dos Passos – Ibiá
- 5º – Antônio Onofre dos Passos - Ibiá

#### **Canastra (realizado em Piumhi no dia 3/5/2017)**

- 1º – Onésio Leite da Silva – São Roque de Minas
- 2º – Valter Caetano Leite – Medeiros
- 3º – Reginaldo Miranda de Andrade – Medeiros
- 4º – Mário Cândido de Mendonça Filho – Bambuí
- 5º – Miguel Marcílio de Faria – São Roque de Minas

#### **Cerrado (realizado em Carmo do Paranaíba no dia 10/5/2017)**

- 1º - José Maria de Oliveira – Rio Paranaíba
- 2º – Antônio José de Souza – Rio Paranaíba
- 3º – Geraldo José Brandão – Carmo do Paranaíba
- 4º - Marcos João Bispo – Rio Paranaíba
- 5º – Wellington Carlos Oliveira – Cruzeiro da Fortaleza

**Serra do Salitre (realizado em Serra do Salitre no dia 11/5/2017)**

1º – Willian José Moreira (Serra do Salitre)

2º – Vanderlino dos Reis Moreira (Serra do Salitre)

3º – José Baltazar da Silva (Serra do Salitre)

4º - Geraldo Moreira da Silva (Serra do Salitre)

5º - Mário Henrique da S. Sobrinho (Serra do Salitre)