

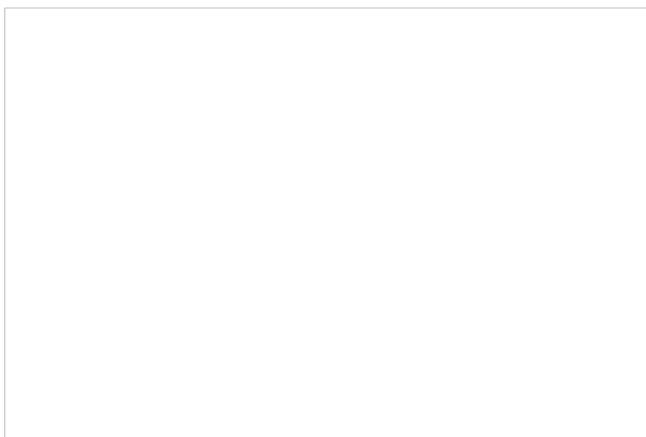
Produtor da região de Araxá vence o 12º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal

Seg 07 outubro

O produtor Antônio Onofre, do município de Ibiá, é o vencedor do 12º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal, realizado em Uberlândia, no Triângulo Mineiro, no último sábado (5/10). O queijo produzido por ele é da região de Araxá. No total, o júri técnico elegeu os cinco melhores do estado. Como novidade desta edição da disputa, um júri popular escolheu o seu queijo favorito.

Esta é a primeira vez que Antônio Onofre e sua esposa, Ana Paula Rocha, vencem o concurso. O casal é assistido pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater-MG\)](#), órgão vinculado à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#). “A Emater sempre nos ajudou, principalmente, a melhorar a qualidade do nosso produto”, conta Ana Paula.

A queijaria deles foi a primeira, de um total de seis no município, a ser cadastrada junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA). No local são produzidos cerca de 35 quilos por dia. A iguaria é vendida em vários municípios de Minas Gerais. O primeiro lugar na disputa é visto como uma oportunidade de ampliar a atividade.



Crédito: Alexandre Soares

“Foi muito emocionante para nós receber esse prêmio. É um reconhecimento pelo nosso trabalho. A partir de agora, a expectativa é melhorar ainda mais a qualidade do nosso queijo, agregar valor e conquistar novos mercados”, afirma Antônio Onofre.

A disputa

Quarenta queijos participaram do 12º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal. A avaliação seguiu critérios como apresentação, cor, textura, consistência, paladar e olfato. A comissão julgadora foi formada por 11 profissionais ligados à área. Na primeira etapa, foram classificados os dez melhores produtos. Na segunda etapa, aconteceu a escolha dos vencedores.

A seleção dos queijos que participam do concurso estadual foi antecedida por 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 foram avaliados por um júri popular. O público, sem ter conhecimento da seleção técnica, escolheu o seu queijo preferido, que também foi premiado.

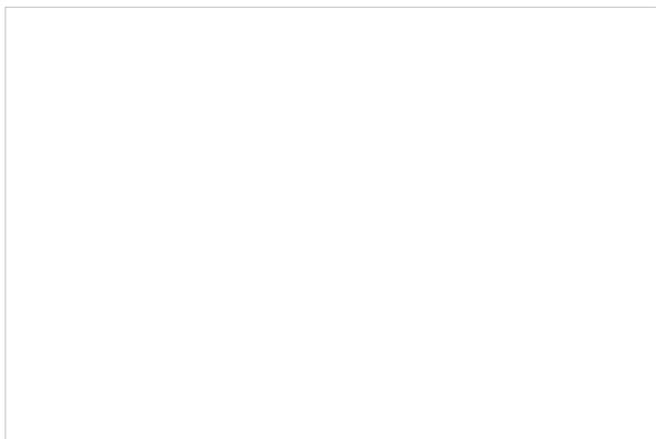
“Isso dá oportunidade ao público presente de opinar e, ao mesmo tempo, conhecer o processo de julgamento, aprimorar seu paladar, adquirir critérios que poderão ser utilizados em seu dia a dia como consumidores”, afirma o coordenador da Emater-MG.

O queijo produzido por Reginaldo Miranda, do município de Medeiros, região da Canastra, foi escolhido o melhor pelo público. “A voz do povo é a voz de Deus. A gente faz esse trabalho todos os dias com muito amor e carinho é para o povo mesmo. Sem eles, nós não vendemos queijo. Para nós, é uma grande bênção e honra demonstrar o produto da nossa cidade e da nossa família”, diz Reginaldo.

Parceria

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

“O concurso estadual é fundamental para promover e valorizar o Queijo Minas Artesanal e, especialmente, o nosso produtor rural, que tanto trabalha em prol do desenvolvimento do setor produtivo. Mais uma vez, o concurso foi excelente graças ao trabalho de todos e das parcerias, sendo um exemplo da união de forças”, diz o diretor-presidente da Emater-MG, Gustavo Laterza.



Queijo Minas Artesanal

O governo estadual, por intermédio da Seapa, Emater-MG e o IMA desenvolve o programa do Queijo Minas Artesanal. O estado trabalha com 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.

O Queijo Minas Artesanal mantém as características de produção artesanal, predominantemente a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala a partir do 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).

No estado, 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 e de fabricação, e exigências da legislação vigente. A empresa também exerce um papel importante na mobilização e organização dos produtores.

De acordo com o 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.

Classificação final do concurso:

1º lugar: Antônio Onofre/ município de Ibiá, região de Araxá

2º lugar: Elias Cortes/ município Cruzeiro da Fortaleza, região Cerrado

3º lugar: Geraldo Moreira da Silva/ município Serra do Salitre, região Serra do Salitre

4º lugar: João José de Melo/ município Serra do Salitre, região Serra do Salitre

5º lugar: Cleno Boavenutra Júnior/ município Carmo do Paranaíba, região Cerrado

Vencedor do júri popular: Reginaldo Miranda/município de Medeiros, região da Canastra