

Governo lança concurso estadual de queijo artesanal

Qua 21 outubro

Produtores de todo o estado têm até 6/11 para fazer inscrição no Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, evento promovido anualmente pela [Emater-MG](#), vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

Para participar, é preciso entregar as fichas preenchidas nos escritórios locais da Emater-MG, no município em que o queijo é produzido. O regulamento e a ficha de inscrição estão publicados no site da Empresa: www.emater.mg.gov.br.

O objetivo do concurso é estimular a produção de queijos de qualidade, promover a divulgação entre consumidores e incentivar a legalização de queijarias.

A edição de 2020 presta homenagem aos 300 anos de Minas, estado que possui sete regiões caracterizadas e reconhecidas como produtoras de Queijo Minas Artesanal. São elas: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro.

Lançamento

O lançamento da competição de 2020 foi feito pelo presidente da Emater-MG, Gustavo Laterza, durante seminário on-line promovido pela empresa com o tema: “Queijos de leite cru: valorização da produção mineira”.

O evento celebrou o Dia Internacional de Valorização dos Queijos de Leite Cru, comemorado em 17/10. “A agenda do queijo faz parte do dia a dia dos trabalhos da Emater, junto às equipes técnicas dos escritórios. E o concurso valoriza o produtor dele”, destacou.

O seminário também contou com a participação da secretária de Estado de Agricultura, Ana Maria Valentini, que gravou um vídeo, de técnicos da Emater-MG, da Seapa e de representantes de produtores de queijos artesanais de Minas Gerais.

A secretária lembrou que Minas é a principal bacia leiteira do país e o Queijo Minas Artesanal tem um valor expressivo no processamento do produto. “Por ano, são produzidos 9 bilhões de litros de leite, o que corresponde a 26% do total nacional. Parte deste volume é transformado em queijo, com destaque para os artesanais, fabricados a partir de leite cru, que não foi pasteurizado nem passou por processo térmico. Isso torna o queijo único, com complexidade de sabor, diversidade e história”, ressaltou.

Regulamento

A competição vai premiar os cinco primeiros colocados. Os queijos serão avaliados em sabor, textura, aroma, apresentação, cor e consistência, por um júri qualificado, formado por estudiosos da produção queijeira e profissionais experientes na área. Também haverá um prêmio do júri popular

formado por jornalistas.

O concurso é válido para produtores de todo o estado, desde que legalizados junto ao [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#).

Também estão aptos produtores legalizados junto ao Serviço de Inspeção Municipal e/ou Consórcio Regional de Inspeção, desde que o município onde está a propriedade faça parte de uma das sete regiões caracterizadas.