

Queijo da Canastra e café das Matas de Minas são eleitos os melhores do estado

Ter 15 dezembro

Um queijo Minas Artesanal da região da Canastra e um café da região das Matas de Minas formaram a dupla campeã dos concursos estaduais promovidos pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) em 2020. O anúncio dos vencedores das duas competições foi feito nessa segunda-feira (14/12), em solenidade virtual, com participação de produtores rurais, técnicos e autoridades.

O governador de Minas Gerais, Romeu Zema, gravou um vídeo exibido na abertura da cerimônia. Ele parabenizou os produtores de café e queijo pelo trabalho realizado. “Nós precisamos ser um estado produtor de cafés especiais e de queijos reconhecidos em todo o Brasil e mundo afora. Vocês estão mostrando que isso é possível. Parabéns a todos. Minas precisa muito de exemplos como o de vocês”, afirmou.

Premiados

O responsável pelo café campeão do estado é o agricultor familiar Ademir Abreu de Lacerda, de Espera Feliz. Este é o quarto ano consecutivo que um cafeicultor do município leva o grande prêmio estadual. O pai do Ademir, seu Onofre, já venceu a competição em 2012. São três gerações na família produzindo café.

“A emoção é muito grande de estar aqui, representando esta família. Agradeço a todos que nos ajudaram nessa caminhada. Trabalhamos muito e o trabalho está reconhecido”, disse Ademir Lacerda ao comemorar o prêmio por videochamada.

Já o queijo vencedor do concurso de 2020 é do produtor Reinaldo de Faria Costa, do município de Vargem Bonita. A produção fica na Fazenda Capivara. Ele começou a produzir queijo muito jovem, atividade que aprendeu com seus pais. Na propriedade, são produzidas 30 peças por dia. O queijo da propriedade do Reinaldo recebeu do júri técnico nota 95 de um total de 100.

O presidente da Emater-MG, Gustavo Laterza, destacou a importância dos concursos para a cadeia produtiva do queijo e do café. “As competições valorizam a importância econômica, cultural e social desses produtos, com a marca de Minas Gerais. Elas também têm papel educativo, com interação entre produtores e técnicos para a melhoria do produto final. Além disso, os concursos aproximam os produtores dos mercados mais exigentes, que demandam queijos e cafés de qualidade”, disse.

Cafés campeões

O 17º Concurso de Qualidade de Cafés de Minas Gerais contou com 1.792 amostras participantes, das quatro regiões produtoras do estado: Cerrado Mineiro, Chapada de Minas, Matas de Minas e Sul de Minas. O concurso tem duas categorias: Café Natural e Café Cereja Descascado, Despulpado ou Desmucilado.

O produtor Ademir Abreu de Lacerda foi o campeão geral ao obter 92 pontos (de um total de 100), de acordo com a metodologia da Associação de Cafés Especiais (SCA). O concurso também anunciou os campeões regionais de cada categoria, além do café com a maior nota produzido por uma cafeicultora, que recebeu o certificado de Mulher Empreendedora. O título foi dado à agricultora Maria Luiza Lacerda Gomes, sobrinha do Ademir, também moradora de Espera Feliz.

Mais de 100 cafeicultores de Espera Feliz produzem cafés especiais..A maioria usa a mão de obra da família como única força de trabalho na lavoura. Outra prática comum é a troca de serviço entre os agricultores. Neste sistema, eles se reúnem para trabalhar em uma propriedade e fazem um revezamento entre elas. Isto é muito comum, principalmente no período da colheita.

“Neste sistema de parceria, eles conseguem colher lotes mais uniformes, facilitando o trabalho pós-colheita”, informa o técnico da Emater-MG Antônio Teixeira, responsável pela assistência aos agricultores na certificação de propriedades. Ele explica que os cafés são colhidos de forma seletiva e secados em terreiros suspensos ou de cimento. Esses cuidados são determinantes para a qualidade do produto final. Além disso, as lavouras de café onde estão os cafés premiados ficam entre mil e 1,4 mil metros de altitude, com clima ameno e úmido.

Nos últimos anos, os cafés de Espera Feliz premiados têm sido comercializados, em média, por R\$ 3 mil a saca de 60 quilos. Mas alguns lotes chegaram a mais R\$ 15 mil por saca. Para se ter ideia da valorização, a saca do café commodity (considerado comum), é comercializada por aproximadamente R\$ 600.

Promovido pelo Governo de Minas Gerais, por meio da Emater-MG e da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), o 17º Concurso de Qualidade de Cafés de Minas Gerais conta também com o apoio da Universidade Federal de Lavras (Ufla), Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas e a Fundação de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão (Faepe).

A lista dos vencedores do 17º Concurso de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais está no site da Emater-MG e pode ser acessada [neste link](#).

Concurso do queijo

Este ano o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal foi uma edição especial pelos 300 anos de Minas Gerais. A escolha dos 20 finalistas reuniu estudiosos da produção queijeira e profissionais com ampla experiência na área. Foram escolhidos os cinco melhores queijos do estado.

O campeão estadual, Reinaldo de Faria Costa, comercializa os queijos de sua propriedade, no aeroporto de Confins, que fica na Região Metropolitana de Belo Horizonte, e em diversas regiões de Minas Gerais. Reinaldo Costa também vende a iguaria nos estados de São Paulo e Goiás, além de Brasília.

No concurso, concorreram queijos produzidos nas regiões caracterizadas e reconhecidas como produtoras da iguaria: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro. No total, foram 185 queijos, todos legalizados e com inspeção municipal ou estadual.

Este ano, além do júri técnico, também foi eleito o melhor queijo por uma comissão formada por jornalistas. Eles avaliaram os 20 queijos finalistas selecionados pelos jurados técnicos. O escolhido foi queijo do produtor Sérgio Antônio Rodrigues Costa, do município de Alvorada de Minas, região do Serro. O produtor aprendeu a fazer queijo com os pais. Atualmente, ele faz 50 peças de queijo por dia que são comercializados na cooperativa do Serro.

A lista dos vencedores do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal está no site da Emater-MG e pode ser acessada [neste link](#).