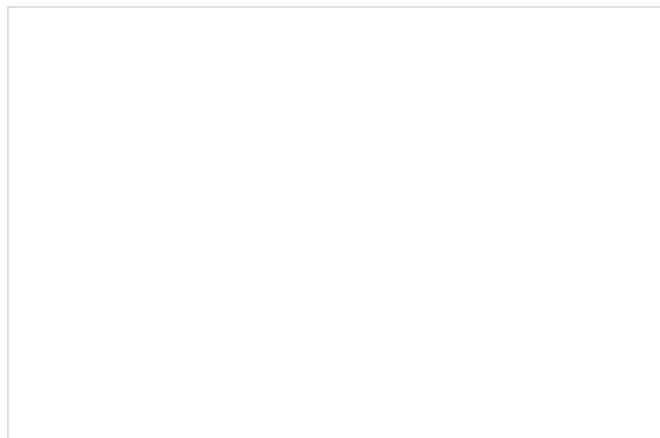


Concurso vai escolher o melhor queijo da região do Serro

Sex 02 setembro



O melhor queijo da região do Serro será escolhido no dia 9/9, durante a etapa regional do Concurso do Queijo Minas Artesanal, que será realizada no município de Santo Antônio do Itambé, na região Central de Minas. O evento começa às 15h, na Quadra Poliesportiva da cidade e faz parte da

Emater-MG / Divulgação programação do XVII Ita Arte 2022, festival que terá diversas atrações culturais e educativas.

Este ano, cerca de 30 produtores participarão do Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal Serro. Serão escolhidos os cinco melhores queijos, que estarão automaticamente classificados para disputarem o Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal, cuja realização está prevista para Belo Horizonte, no fim de novembro. Os queijos serão avaliados de acordo com critérios como apresentação, cor, textura, consistência, paladar e olfato. Depois, os jurados farão a prova de degustação dos queijos concorrentes.

Valorização dos queijos

“O concurso é uma forma interessante de valorizar e divulgar os queijos da região e também por isso os fabricantes gostam de participar da premiação”, conta o coordenador técnico regional da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Cayle José Martins. O coordenador salienta ainda que nesses eventos costumam aparecer grandes compradores (representantes de empresas e supermercados), propiciando uma oportunidade para que os produtores de queijos da região, principalmente aqueles que se destacam no concurso, façam bons negócios.

Os concursos regionais do queijo Minas artesanal são promovidos pela Emater-MG nas regiões caracterizadas do estado. Além do Serro, haverá etapa em Araxá, prevista para 7/10.

**Este conteúdo foi produzido durante o período de restrição eleitoral e publicado somente após a oficialização do término das eleições.*