

Produtores disputam fase decisiva do Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal

Qua 30 novembro

Os queijos finalistas do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA), realizado nesta quarta-feira (30/11), na sede da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), atingiram um padrão bastante alto de qualidade, segundo avaliação dos jurados. A primeira edição do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas também trouxe produtos bastante especiais. O júri técnico escolheu os dez queijos vencedores, sendo cinco queijos Minas Artesanais e cinco dos municípios de Alagoa e Mantiqueira de Minas.

O anúncio e premiação dos vencedores será no dia 7/12, em evento na sede da Emater-MG, quando haverá também a premiação dos vencedores do Concurso Estadual de Qualidade dos Cafés de Minas Gerais.

Etapas

Pela manhã, foram avaliados os 40 queijos classificados nas etapas regionais do concurso Minas Artesanal e, nas regiões onde não houve concurso, cujos produtos foram selecionados de empreendimentos legalizados junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) ou serviços oficiais de inspeção. Também foram analisados 40 queijos Alagoa e Mantiqueira de Minas. “O padrão dos queijos está ótimo. Eu tenho acompanhado a evolução dos produtos julgados pela Emater-MG e, cada vez mais, sinto uma melhoria em diversos aspectos, com padrão cada vez melhor”, explica o gastrônomo Eduardo Maia, jurado do concurso.

Na parte da tarde, os jurados definiram entre os dez melhores queijos Minas Artesanal e as dez peças de Alagoa e Mantiqueira de Minas destacados pela manhã. Dali foram definidos os cinco vencedores de cada concurso.

O júri é composto por 33 estudiosos da produção queijeira e profissionais de gastronomia. As avaliações levaram em conta aspectos como apresentação (formato e acabamento), cor (uniforme ou manchada), textura (olhaduras e granulação), consistência (dureza e untuosidade), paladar e olfato (sabor e aroma) dos queijos.

Cuidados

Pesquisador da UFMG, Marcelo Resende de Souza, jurado do concurso, ressalta que para atingir esse alto grau de qualidade é preciso um trabalho constante desde o tratamento do rebanho. “Ao longo dos anos, temos percebido uma melhoria dos nossos queijos artesanais, tanto do queijo Minas Artesanal como de outros queijos feitos com leite cru. Tudo isso é reflexo de um trabalho que vem sendo feito em conjunto pelos produtores, órgãos de extensão como a Emater-MG e de pesquisa como a Epamig e as universidades, para que os pecuaristas tenham melhoras na criação

dos animais, na ordenha, e no processamento e maturação dos queijos”, salienta o professor.

Os dois concursos são uma realização do [Governo de Minas Gerais](#), por meio da Emater-MG, vinculada à [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento de Minas Gerais \(Seapa\)](#). “Os concursos são importantes, principalmente para a valorização dos produtos e do trabalho dos produtores, que lutam diariamente para produzir um queijo de qualidade e que hoje pode ser registrado, graças à batalha de muitos anos. O queijo Minas Artesanal tem um simbolismo muito grande para o estado, reflete uma cultura passada de geração em geração e um modo especial de fazer”, afirma o gerente do Departamento Técnico da Emater-MG, Milton Nunes.

Todos os produtores participantes do 15º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal receberão o Certificado de Participação. Já os cinco primeiros colocados de cada um dos dois concursos receberão troféus. Atualmente, estima-se que existam 30 mil produtores de queijos artesanais em Minas Gerais. Os queijos Minas Artesanais alcançaram reconhecimento no país e, atualmente, está em andamento campanha para consolidar a candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal à Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco.