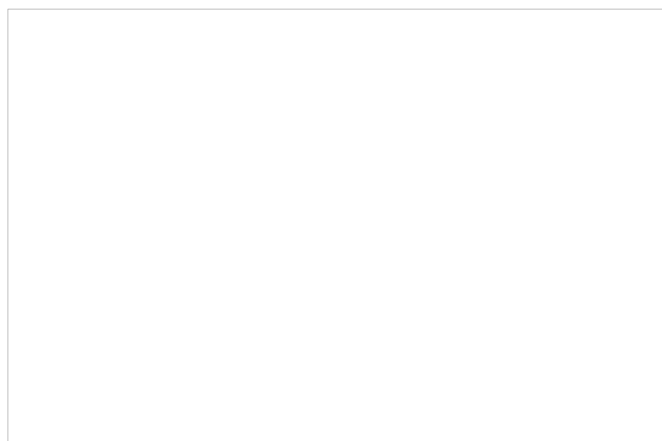


Melhores cafés e queijos artesanais de Minas Gerais de 2022 serão anunciados nesta quarta-feira (7/12)

Ter 06 dezembro

Os melhores cafés e queijos artesanais produzidos em Minas Gerais em 2022 serão revelados nesta quarta-feira (7/12), a partir de 13h30. O anúncio e a premiação dos vencedores do 19º Concurso de Qualidade dos Café de Minas Gerais e do 15º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA) serão realizados na sede da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), no bairro Gutierrez, em Belo Horizonte. No mesmo evento, haverá também a premiação dos vencedores da primeira edição do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas.



Gil Leonardi / Imprensa MG

O concurso estadual de qualidade dos cafés recebeu este ano 1.422 amostras de café arábica, de 153 municípios, das quatro regiões produtoras do estado. A região com maior número de inscrições foi a das Matas de Minas, com 726 amostras. Em seguida, ficaram o Sul de Minas, com 454; Cerrado

Mineiro, com 159; e Chapada de Minas, com 83.

A análise física dos grãos e as características sensoriais das amostras seguiram a metodologia da Associação de Cafés Especiais (SCA, na sigla em inglês). Foram considerados os atributos fragrância, aroma, sabor, acidez, corpo, uniformidade, ausência de defeitos, doçura, finalização, equilíbrio e avaliação global.

Queijos

Os cinco queijos finalistas do Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal (QMA) atingiram um padrão bastante alto, segundo a avaliação dos jurados. O júri técnico escolheu ainda cinco queijos ganhadores do Concurso do Queijo Alagoa e Mantiqueira de Minas. Os vencedores de cada um dos dois concursos de queijo receberão troféus. Mas todos os produtores participantes do 15º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal receberão o Certificado de Participação.

O júri dos dois concursos do queijo foi 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.

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 uma campanha para consolidar a candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal à Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco, a Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura.