

Abertas inscrições para o 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais

Ter 23 julho

A final do 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais vai acontecer no Serro, em dois dias diferentes de agosto. No dia 23/8, será realizado o julgamento dos queijos, e no dia 30 do mesmo mês, haverá a premiação dos vencedores. Além dos queijos já classificados nas várias etapas do concurso, a [Emater-MG](#) está com inscrições abertas para os queijos minas artesanal das regiões que não possuem concursos e de uma categoria criada este ano: “Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - com ingredientes opcionais ou defumados”.

A inscrição dos queijos deve ser feita até o dia 8/8, nos escritórios locais da Emater-MG. “A regulamentação dos queijos artesanais Alagoa e Mantiqueira de Minas permite a fabricação de queijos com ingredientes opcionais (especiarias, azeite, vinho, etc) e defumados. Então para enriquecer o concurso e ter mais variedades concorrendo, resolvemos criar a categoria dos queijos temperados para os tipos Alagoa e Mantiqueira de Minas”, explica a assistente técnica da Emater-MG, Fernanda Quadros, da comissão organizadora do concurso.

O concurso faz parte da programação da 38ª Festa do Queijo do Serro.

Nova categoria

Neste ano, o Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais terá quatro categorias. São elas: Queijo Minas Artesanal - QMA (maturação até 30 dias), Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - maturação de 14 a 30 dias, Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - maturação acima de 60 dias e Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - com ingredientes opcionais e defumados (nova categoria).

A assistente técnica da Emater-MG ressalta que estão aptos a participar do concurso somente produtores com queijarias registradas em serviço de inspeção. “Os interessados precisam ter sido classificados nos concursos regionais ou ser de regiões caracterizadas em que não houve concurso ou regiões não caracterizadas. E agora também podem concorrer os queijos que se enquadrarem na categoria de queijos com ingredientes opcionais ou defumados: inscrição direta no concurso estadual”, explica Fernanda.

O regulamento do concurso está disponível no site da [Emater-MG](#) ou pode ser acessado diretamente [neste link](#).

Critérios de avaliação

O júri do concurso será composto por estudiosos da produção queijeira e profissionais de

gastronomia. As avaliações levarão em conta aspectos como apresentação (formato e acabamento), cor (uniforme ou manchada), apresentação interna (olhaduras e granulação), consistência (dureza e untuosidade), gosto, sabor e aroma dos queijos.

Na final, serão escolhidos os cinco queijos vencedores de cada categoria. Todos os vencedores receberão troféus, já os demais participantes do 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais vão ganhar um Certificado de Participação. O concurso é promovido pelo [Governo de Minas](#), por meio da Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG), vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#).