

# Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais define finalistas na sexta-feira (23/8)

Qua 21 agosto

Depois de várias etapas, o 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais chega à reta final e 99 queijos serão julgados na sexta-feira (23/8), no Serro, município que é um dos maiores produtores do estado.

Os ganhadores serão revelados durante a cerimônia de premiação, em 30/8, também na cidade histórica.

A novidade deste ano é a criação da categoria “Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - com ingredientes opcionais ou defumados”.

Assessora técnica da [Emater-MG](#), Fernanda Quadros, da comissão organizadora do concurso, ressalta que a regulamentação dos queijos artesanais Alagoa e Mantiqueira de Minas permite a fabricação da iguaria com ingredientes opcionais (especiarias, azeite ou vinho) ou aceita defumação.

“Este tipo de queijo tem muitos apreciadores e produtos saborosos. Então para enriquecer o concurso e ter mais variedades concorrendo, resolvemos criar essa nova categoria dos queijos temperados para os tipos Alagoa e Mantiqueira”, comenta Fernanda.

## Júri de experts

As demais categorias do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais são: Queijo Minas Artesanal (QMA), Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - maturação de 14 a 30 dias e Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas - maturação acima de 60 dias.

A primeira categoria (QMA) exige maturação de 14 a 30 dias para os queijos das regiões produtoras: Araxá, Canastra e Serra do Salitre.

Já para o queijo Serro, a maturação é de 17 a 30 dias. E nas demais regiões (caracterizadas ou não), o prazo exigido é de 22 a 30 dias.

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

“Os jurados são profissionais muito qualificados. Eles vão fazer avaliações de aspectos internos e externos de cada uma das peças. Externamente são avaliados aspectos como apresentação (formato e acabamento) e cor (uniforme ou manchada)”, explica a coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues.

Ela detalha, ainda, que, após partidos, são analisadas a textura (olhaduras e granulação), a consistência (dureza e untuosidade) e o paladar e o olfato (sabor e aroma) dos queijos.

## **Premiação**

Os cinco queijos de cada categoria com maior soma de pontos serão declarados os vencedores do concurso e vão receber troféus na cerimônia de premiação (30/8).

Os demais participantes do 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais vão ganhar 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.

Atualmente, está em andamento no país campanha para consolidar a candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal à Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco.