

Emater-MG vai revelar os ganhadores do Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais em cerimônia no Serro

Qua 28 agosto

A [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) anunciará os nomes dos ganhadores do 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais nesta sexta-feira (30/8), em cerimônia que será realizada no município de Serro.

Na semana passada, 99 queijos foram julgados no concurso e 20 deles vão receber troféus, sendo cinco vencedores em cada uma das quatro categorias do concurso. De acordo com a coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues, a escolha da sede da final do concurso se deve à importância da atividade na região.

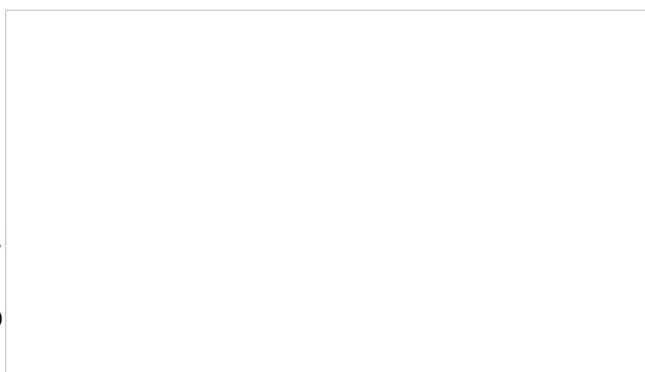
“O modo de fazer o queijo chegou à região com os colonizadores portugueses, pelas trilhas do ouro. Com o passar dos anos, a produção queijeira foi se fortalecendo e se tornou um importante elemento econômico e cultural na região”, comenta Maria Edinice Rodrigues.

O concurso é promovido pelo [Governo de Minas](#), por meio da Emater-MG, vinculada à [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#).

Queijos mais valorizados

O modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro foi o primeiro bem registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Minas Gerais, em agosto de 2002. Para o produtor Moisés Antônio Barbosa, a mudança da legislação trouxe um reconhecimento para o queijo Minas Artesanal no país e valorizou bastante o produto.

“É um produto artesanal e, como hoje está difícil arrumar mão-de-obra, creio que os queijos artesanais vão valorizar mais pelo aumento da procura e a oferta restrita. A tendência é de reconhecimento e valorização por ser um alimento especial com produção menor”, argumenta Moisés.



(Rafael Soal / Emater-MG)

O 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais busca preservar esse saber histórico e valorizar o queijo artesanal, que é um elemento importante da cultura mineira. Esse ano, o concurso tem quatro categorias:

- Queijo Minas Artesanal (QMA);
 - 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)
 - Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas (com ingredientes opcionais ou defumados)
- nova categoria.

Melhoria dos queijos

O diretor técnico da Emater-MG, Gelson Soares, conta que o concurso é uma estratégia usada pela Emater-MG para incentivar a melhoria da qualidade produção de queijos artesanais no estado e.

“Os concorrentes da premiação buscam fazer queijos cada vez melhores, pois os ganhadores têm sua produção mais valorizada e passam a comercializar os produtos por uma remuneração acima da média de mercado. Acredito que o futuro da atividade é cada vez mais promissor em Minas”, ressalta Gelson.

Além dos troféus para os vencedores, os demais participantes do 17º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais vão ganhar um Certificado de Participação.