

Começam as inscrições para a escolha dos melhores Queijos Artesanais de Minas Gerais em 2025

Ter 15 julho

Foi dada a largada para a escolha dos melhores Queijos Artesanais de Minas Gerais em 2025. A [Emater-MG](#) abriu inscrições para a tradicional competição, que tem como objetivo valorizar o trabalho dos produtores, incentivar a melhoria da qualidade, além de promover a cultura e a diversidade dos queijos mineiros.

O 18º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais fica com inscrições abertas até o dia 15/8. Elas devem ser feitas, gratuitamente, nos escritórios locais da Emater-MG. No ato da inscrição, é necessário apresentar a documentação exigida e preencher um formulário. O regulamento do concurso está disponível [neste site](#).

A produção de queijos artesanais é uma herança do período colonial. Transformar o leite em queijo sempre foi uma estratégia para fazer com que esse alimento pudesse ser transportado e armazenado durante longas jornadas. O uso do leite cru, característica típica da iguaria artesanal, imprime personalidade aos queijos. O leite carrega consigo as bactérias lácteas que existem no ambiente em que é produzido.

Os queijos artesanais expressam o terroir e a tradição da região em que é produzido, a partir do conhecimento passado de geração em geração. O relevo, a altitude, a vegetação e até a alimentação dos animais também interferem no sabor, na textura e aroma dos queijos.

Categorias

Nesta edição do concurso, poderão ser inscritos queijos em cinco categorias: Queijo Minas Artesanal – QMA (maturação até 30 dias), Queijo Minas Artesanal de Casca Florida Natural, que conta com presença de fungos brancos em toda a superfície (maturação até 60 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 50 dias) e Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas (com ingredientes opcionais e defumados).

Existem dez regiões no estado caracterizadas como produtoras de Queijo Minas Artesanal (QMA): Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serras da Ibitipoca, Serro e Triângulo Mineiro.

Já as regiões de Alagoa e Mantiqueira de Minas também são reconhecidas como produtoras de queijos artesanais, mas com características distintas do QMA e, por isso, concorrem em categorias diferentes.

O concurso é voltado para estabelecimentos dos queijos artesanais que possuam registro em

serviço de inspeção oficial (municipal, estadual ou federal) e que tenham sido classificados nos concursos regionais das áreas caracterizadas. No caso dos estabelecimentos de QMA que não fazem parte das regiões caracterizadas, podem participar os produtos que estejam legalizados.

Etapas do concurso e premiação

Após as inscrições, as amostras devem ser entregues até 1/9 de 2025 nos escritórios locais da Emater-MG, ou diretamente à comissão organizadora em Itanhandu, no dia 3/9. O julgamento será realizado no dia 4/9 na cidade, que fica na região produtora do Queijo Artesanal Mantiqueira de Minas.

O processo de avaliação será conduzido por jurados experientes, que atribuirão notas com base em critérios como apresentação externa, cor, apresentação interna, consistência, aroma e sabor. Os cinco melhores queijos de cada categoria receberão troféus, e todos os produtores inscritos ganharão certificado de participação.

A solenidade de anúncio dos vencedores e premiação também será em Itanhandu, no dia 13/9.