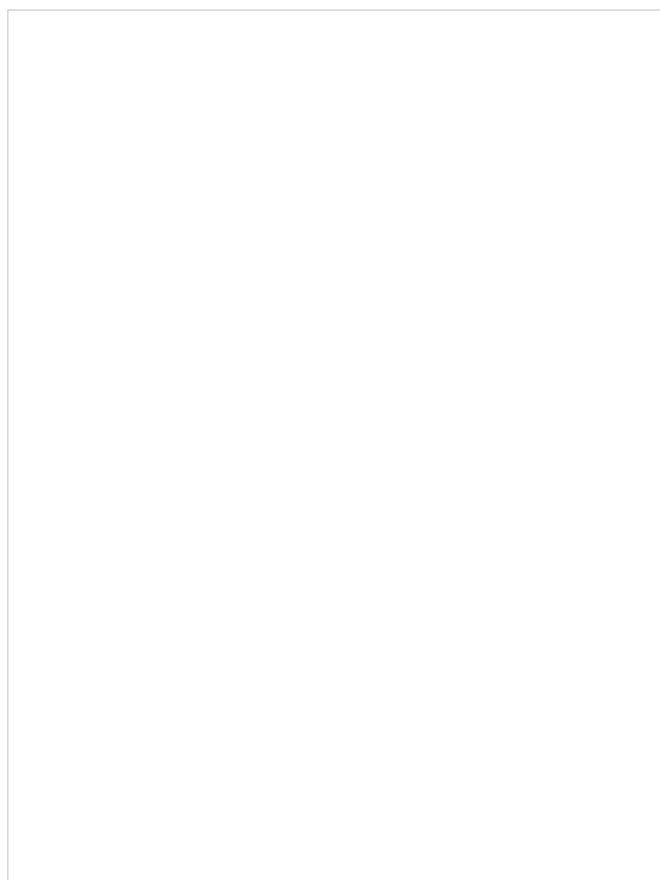


BambuÍ sedia 21º Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal da região da Canastra

Qua 06 agosto

O município de Bambuí recebe, na próxima sexta-feira (8/8), o 21º Concurso Regional do Queijo Minas Artesanal (QMA) da Canastra. O evento é realizado pelo [Governo de Minas Gerais](#), por meio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), em parceria com o Instituto Federal de Minas Gerais (IFMG) e a prefeitura municipal, e apoio do Sicoob-Credibam.

As inscrições devem ser realizadas nos escritórios locais da Emater-MG até a quinta-feira (7/8). A competição inicia às 10h30, no IFMG, com a recepção e almoço aos participantes e, em seguida, será realizado o julgamento. Os vencedores serão conhecidos a partir das 18h.



"A estimativa é que cerca de 35 produtores de queijos da região sejam classificados. Destes, os cinco primeiros colocados nos concursos municipais já estão aptos para competição", explica o professor do IFMG, Jonas Guimarães.

Segundo o membro da rede de QMA da Emater-MG, Fábio Willians Barbosa, os queijos encaminhados ao concurso deverão ter, no mínimo, 14 dias, e no máximo, 30 dias de maturação e serão divididos em duas categorias: casca lisa ou lavada e casca florida natural.

As características que serão avaliadas pela comissão julgadora são apresentação

Emater-MG / Divulgação

externa e interna, cor, consistência, odor, aroma e sabor.

Os cinco melhores classificados representarão a Região da Canastra no 18º Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Minas Gerais na categoria QMA em Itanhandu, que acontece em 4/9.

A coordenadora regional de Bem-Estar Social da Emater-MG, Andreia Faria Moraes, destaca a importância dos dois concursos para a região.

“Servem para divulgar e valorizar os Queijos Minas Artesanais, destacando ainda o trabalho dos produtores e de seus familiares na produção e preservação do modo de fazer dessa iguaria, que é Patrimônio Imaterial da Humanidade concedido pela Unesco”.

Microrregião Canastra

Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São João Batista do Glória, Córrego Danta, São Roque de Minas, Tapiraí e Vargem Bonita fazem parte dos municípios produtores de QMA da região da Canastra.

A iguaria produzida na microrregião apresenta características físicas e sensoriais inconfundíveis, determinadas por um conjunto de fatores relacionados ao clima, topografia e altitude. Esses atributos proporcionam um queijo de sabor levemente ácido, aparência interna homogênea, que varia de semidura a macia e cor creme-claro.