

# Fernando Pimentel recebe premiados no 9º Concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal

Qui 23 junho

O governador de Minas Gerais, [Fernando Pimentel](#), recebeu nesta quinta-feira (23/6), no Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, os premiados no 9º concurso Estadual do Queijo Minas Artesanal. O concurso é uma das principais atrações da feira Megaleite 2016, que está sendo realizada até 26 de junho no Parque da Gameleira - e que recebeu a visita do governador na última terça-feira (21/6).

Ao todo, participaram da disputa 27 produtores de queijos de sete regiões: Serro, Canastra, Araxá, Campo das Vertentes, Cerrado, Triângulo Mineiro e Serra do Salitre, todos eles classificados após vencerem os concursos regionais do Queijo Minas Artesanal.

O primeiro lugar é da região do Campo das Vertentes, com o queijo vencedor produzido por Lúcia Maria Resende, de Tiradentes. Na segunda colocação venceu o queijo do produtor José Maria de Oliveira, de Rio Paranaíba, do Cerrado. Em terceiro e quarto lugares ficou Serra do Salitre, com, respectivamente, Geraldo Moreira da Silva e José Baltazar da Silva. Por fim, na quinta colocação, Reinaldo de Faria, de Vargem Bonita, da região da Canastra.

O [secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\), João Cruz Reis Filho](#), acredita que a premiação é uma forma de coroar o trabalho dos pequenos produtores mineiros e reconhecer o valor do queijo artesanal no Estado. “Temos certeza que é um grande estímulo para os produtores continuarem aprimorando seus processos de produção. Do ponto de vista econômico, agrega muito valor à atividade rural. Do ponto de vista social, tem uma importância extraordinária, já temos um grande número de produtores e familiares envolvidos nessa atividade”, afirmou.

Os produtos foram avaliados de acordo com os critérios de apresentação, cor, textura, consistência, paladar e olfato. A disputa é coordenada pela [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) em parceria com a Seapa e a Associação Brasileira dos Criadores de Girolando.

Todos os produtores participantes têm queijarias cadastradas no [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#). O reconhecimento das regiões é respaldado por estudos que avaliam o processo de fabricação e as características peculiares do local de origem, como a história, a economia, a cultura e o clima, entre outros.

Para o presidente da Emater, Glenio Martins, os queijos vencedores passam a ter um maior valor agregado, o que gera benefícios aos produtores e ao Produto Interno Bruto (PIB) Agropecuário do Estado. “Tem um ganho do ponto de vista financeiro, mas também é um aprendizado no decorrer da

caminhada. E o concurso em si reforça a importância do queijo de Minas Gerais para outros Estados. É também uma forma de reafirmar o queijo como produto típico do Estado. São 26 mil toneladas de queijo produzidos por ano”, explica.

## **Vencedores**

Geraldo Moreira, que ficou em terceiro lugar, acredita que esta será uma oportunidade para que seu queijo seja conhecido até mesmo em outros países a partir de agora. “Já participei outros anos e, quando não me classificava, acabava melhorando as técnicas de produção. Produzo queijo desde criança, é uma coisa que vem da minha família, meu pai já era produtor. Espero que ele chegue agora em lugares ainda mais distantes que a Serra do Salitre”, comemorou.

Produtor de queijo canastra artesanal há 26 anos e membro da Associação dos Produtores de Queijo Canastra (Aprocan), Reinaldo Faria foi premiado em 5º lugar. Ele acredita que o destaque para o seu produto se dá graças à boa parceria entre o negócio familiar e a capacitação oferecida pela Emater. “Eu e meu filho produzimos 25 peças de queijo por dia e fazemos vários cursos de boas práticas e de cuidado com o gado, para sempre melhorarmos nosso modo de fazer. Dessa forma, conseguimos alcançar também, ainda este ano, o 1º lugar do concurso regional do queijo artesanal”, disse.

## **Patrimônio**

O modo artesanal da fabricação do queijo foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). A iguaria mantém as características de produção artesanal, a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala e utilização de leite cru. Minas Gerais possui hoje 304 queijarias cadastradas no IMA, que podem comercializar queijos artesanais dentro do estado.