

Fernando Pimentel se reúne com produtores na premiação do 11º Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal

Sáb 16 junho

O governador [Fernando Pimentel](#) se reuniu neste sábado (16/6), em São Roque de Minas, Território Sudoeste, com produtores de queijo de diversas regiões do estado, que participaram da 11ª edição do Concurso Estadual de Queijo Minas Artesanal. O evento integra o Festival do Queijo Canastra, realizado entre os dias 15 e 17 de junho, em São Roque de Minas, que tem como objetivo incentivar e divulgar a produção do queijo artesanal no estado.

Promovido pelo Governo de Minas Gerais por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), da Emater-MG, do Programa +Gastronomia e da Prefeitura de São Roque de Minas, o concurso premiou 31 produtores das regiões de Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Serra do Salitre, Serro e Triângulo Mineiro, nas categorias Super Ouro, Ouro, Prata e Bronze. Os queijos classificados foram avaliados por uma comissão especializada, que levou em consideração critérios como a apresentação, cor, textura, consistência, paladar e olfato. Ao todo, 150 produtores participaram do concurso em sete etapas classificatórias nas regiões produtoras.

Fernando Pimentel ressaltou a importância e a qualidade do queijo artesanal produzido no estado. “Hoje nós estamos aqui em São Roque de Minas para celebrar o Festival dos Queijos Artesanais, prestigiando o Baltazar, de Serra do Salitre, que ganhou o primeiro lugar no concurso estadual. Não é pouca coisa, porque queijo bom a Serra da Canastra tem muito, mas o dele já ganhou pela terceira vez, e por isso é especial. Parabéns para ele e para Minas Gerais, que está dando um show com queijos premiados no mundo inteiro”, afirmou o governador.

Há 14 anos produzindo queijos na Serra do Salitre, o vencedor da categoria Super Ouro - que selecionou o melhor queijo dentre os premiados na categoria Ouro - José Baltazar da Silva conta que a produção de queijo transformou a sua realidade social e que o governo mineiro, por meio da [Emater-MG](#), foi fundamental para que ele pudesse estruturar a produção.

“Antes, eu não tinha condições de produzir um queijo de qualidade e de sustentar a minha família. A Emater me ajudou a pensar em toda a produção do queijo, como fazer um curral, o barracão da ordenha, a casa de queijos e manter um padrão de qualidade. Hoje, eu tento fazer um trabalho diferenciado e, por isso, fico muito feliz pelo fato de o meu queijo já ter sido premiado por três vezes. Isso mostra que a qualidade dele é boa e que é gostoso”, disse o produtor.

Outro critério importante para a seleção é que todos os participantes do concurso sejam cadastrados junto ao Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA) ou registrados no Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal (SISBI-POA). Desde o ano passado, os concursos regionais para seleção dos melhores queijos passaram a ser considerados etapas classificatórias

para o concurso estadual.

Além da final do concurso, o Festival também contará com a Feira Sabores e Saberes da Canastra, o Cozinha Show, seminário sobre o Queijo Minas Artesanal e Pró-Genética, além de shows e oficina de gastronomia para crianças.

Valor econômico e histórico

O presidente da Emater-MG, Glênio Martins, destacou a importância do estado na produção de queijo. Segundo ele, Minas é responsável por 25% de toda a fabricação do produto no país, com mais de 30 mil queijarias.

“Nós estamos aqui celebrando não só as melhores experiências, práticas e sabores dos queijos, mas também celebrando o movimento do estado nos últimos três anos de constante avanço na assistência técnica, na pesquisa e em novas dinâmicas de fiscalização dos produtos. E, com isso, a gente também comemora a conquista de novos mercados pelo queijo mineiro”, disse.

Dos cerca de 30 mil produtores de queijos artesanais no estado, cerca de 9 mil são de queijo minas artesanal em sete regiões tradicionais, caracterizadas e reconhecidas. A produção aproximada dessas regiões é de 50 mil toneladas por ano. Em 2018, foi desenvolvido um plano de ação para simplificar a metodologia para a regularização dos produtores de Queijo Minas Artesanal. A iniciativa foi uma parceria entre a Seapa, Emater-MG, Epamig e o IMA.

O queijo minas artesanal mantém as características de produção a partir de mão de obra familiar, com produção em baixa escala através de leite cru (não é permitido leite pasteurizado), produzido na propriedade (proibido aquisição de leite), utilização de coalho, pingo e salga seca. O modo artesanal da fabricação foi registrado como patrimônio cultural imaterial brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN).

Vencedores

Super Ouro

José Baltazar da Silva, região Serra do Salitre

Ouro

Reinaldo Antônio de Lima, região Araxá

José Orlando Ferreira Júnior, região Campo das Vertentes

Reginaldo Miranda de Andrade, região Canastra

Marcos João Bispo, região Cerrado

José Baltazar da Silva, região Serra do Salitre

Waldemir Barbosa, região Serro

Gilson Fernandes Cruz, região Triângulo Mineiro

Prata

Carlos Domingos dos Passos, região Araxá

Lúcia Maria Resende, região Campo das Vertentes

Reinaldo de Faria Costa, região Canastra

Lázaro Francisco dos Reis, região Cerrado

Zilmar Silva, região Serra do Salitre

Agmar Antônio Barbosa, região Serro

Jales Clemente de Oliveira, região Triângulo Mineiro

Bronze

Antônio Onofre dos Passos, região Araxá

Luiz Carlos do Prado, região Araxá

Alexandre Honorato, região Araxá

Eurico Tarôco, região Campo das Vertentes

Alan Diego da Silva, região Canastra

Valdeci Belizário, região Canastra

Onésio Leite da Silva, região Canastra

Elias Cortês de Almeida, região Cerrado

Wellington Carlos Vieira, região Cerrado

João José de Melo, região Serra do Salitre

Geraldo Moreira da Silva, região Serra do Salitre

Vanderlino dos Reis Moreira, região Serra do Salitre

Waldemar Felipe da Silva, região do Serro

Antônio Batista de Araújo, região do Serro

Dário Peixoto de Oliveira, região Triângulo Mineiro

José Eustáquio Moreira Jordão, região Triângulo Mineiro

Maria Ieda Paulo de Jesus, região Triângulo Mineiro