

AGRO: CONCURSO DOS QUEIJOS ALAGOA E MANTIQUEIRA OCORRE EM CLIMA DE FESTA



Novidade em 2023 é disputa em duas categorias, conforme a maturação dos queijos.

Neste sábado (10/06) será realizado o concurso “O Melhor Queijo de Alagoa”, em Alagoa, Sul de Minas. O evento faz parte da programação do XII Festival do Queijo e do Azeite, entre 8 e (11/06), no Parque de Exposições da cidade. O Queijo Artesanal Alagoa é uma tradição passada de geração em geração na cidade e, atualmente, é reconhecido internacionalmente, inclusive com conquistas de prêmio na França.

Coordenadora estadual de Queijo Minas Artesanal da Emater-MG, Maria Edinice Rodrigues explica que o concurso será uma etapa regional classificatória para o Concurso Estadual dos Queijos Artesanais de Alagoa e Mantiqueira de Minas, previsto para ocorrer em Coromandel, em setembro. “Este ano, a novidade é que o concurso regional terá duas categorias. A categoria um será para os queijos com maturação entre 14 e 30 dias. Já a categoria dois é para queijos com maturação acima de 60 dias. A mudança é porque os produtores da região estão priorizando queijos mais maturados, que têm maior valor agregado por apresentar sabor e textura diferenciados”, explica a coordenadora.

O júri é composto por estudiosos da produção queijeira e profissionais de gastronomia. Serão avaliados aspectos como apresentação (formato e acabamento) e cor (uniforme ou manchada), na parte externa. Após partidos, serão analisadas textura (olhaduras e granulação), consistência (dureza e untuosidade), paladar e olfato (sabor e aroma) dos queijos. Os dez primeiros colocados em cada categoria serão classificados para o concurso estadual.

O XII Festival do Queijo e do Azeite é uma realização da Prefeitura Municipal de Alagoa e, além do concurso de queijos artesanais, terá shows abertos ao público com entrada franca, estandes com degustação de queijos artesanais e praça de alimentação. Está previsto ainda o lançamento de um livro, que conta a história da filha de Paschoal Poppa, o italiano que começou a fazer o queijo típico de Alagoa há mais de um século.

Tradição

A região produtora da Mantiqueira de Minas (composta pelos municípios Aiuruoca, Baependi, Bocaina de Minas, Carvalhos, Itamonte, Itanhandu, Liberdade, Passa Quatro e Pouso Alto) também se prepara para realizar o I Concurso Regional de Queijo Artesanal Mantiqueira, em (08/07), em Passa Quatro, no Sul de Minas.

As inscrições já estão abertas e podem ser feitas até o dia (10/06), no escritório local da Emater-MG ou Associação de Produtores da Mantiqueira de Minas (Apronan).

O concurso também terá duas categorias de maturação, sendo que os dez primeiros colocados de cada categoria serão classificados para o concurso estadual. *“O concurso da Mantiqueira também vai ocorrer num clima de festa, com a realização do Passo Quatro Gastronomia. Isso mostra o potencial da produção queijeira também como atrativo turístico local”*, salienta Maria Edinice.

O Passo Quatro Gastronomia está agendado para 7 a 16/07, na praça de eventos da cidade, com apresentações artísticas, oficinas gastronômicas e exposição de produtos típicos e artesanais. Toda programação é gratuita.

Foto: Divulgação

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/4509/agro-concurso-dos-queijos-alagoa-e-mantiqueira-ocorre-em-clima-de-festa-em-04/07/2026> 19:31