

Queijos artesanais mineiros serão tema de seminário virtual

Qui 20 agosto

O IV Seminário dos Queijos Artesanais de Minas Gerais já tem data marcada. Nos dias 25 a 27/9, a mais importante iguaria da gastronomia mineira volta a ser o centro das atenções em um evento que vai reunir produtores, técnicos, estudantes, profissionais da gastronomia e demais empreendedores da cadeia que envolve o produto. A inscrição pode ser feita gratuitamente [neste link](#).

O seminário, que neste ano será virtual, contará com palestras sobre as perspectivas para o queijo artesanal mineiro durante e pós-pandemia de covid-19, os processos regulatórios na produção, as tendências para alimentos artesanais; além de cooperativismo e mercado.

A iniciativa é realizada pelo [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#); pela Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg) e pelo Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Minas Gerais (Sebrae-MG).

Regulamentação

A produção e a comercialização dos queijos artesanais no estado foram regulamentadas pelo governador Romeu Zema nessa quarta-feira (19/8), pelo Decreto 48.024/2020. A medida é um divisor de águas para o setor, uma vez que contribui para tornar o ambiente de negócios mais favorável a cerca de 30 mil produtores de queijos artesanais e empreendedores rurais mineiros.

Patrimônio

Os queijos artesanais se tornaram um símbolo tão importante na representação da tradição e da cultura de Minas Gerais, que tiveram seu modo de produção reconhecido como patrimônio imaterial pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e pelo [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico \(Iepha-MG\)](#).

Hoje, em todo estado, há pelo menos 13 regiões de queijos artesanais reconhecidas.

Programação

Uma das participações de destaque no seminário é a do chef de cozinha Léo Paixão, que fará a palestra de abertura do evento, com o tema “Conceito e macrotendências de alimentos artesanais na gastronomia”, no painel batizado de “O novo normal”.

“Vamos auxiliar os técnicos a exercerem sua função, com a atualização de procedimentos. Do ponto de vista científico, teremos o que há de mais atual nas pesquisas mundiais sobre o tema. E, considerando que o queijo não é apenas um produto, mas tem interface com a gastronomia, com o turismo e com o desenvolvimento econômico local, teremos uma grande diversificação de

assuntos”, explica o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson de Assis Sales.

[Clique aqui para conferir a programação completa](#)