

# Queijos mineiros seguem conquistando o mundo

Ter 14 setembro

Produtores de queijo de Minas Gerais lideraram o ranking brasileiro no concurso internacional “Mondial du Fromage et des Produits Laitiers”, promovido na França, entre 12 e 14 de setembro. O estado conquistou 40 das 57 medalhas faturadas por produtores brasileiros. O Brasil, inclusive, ficou em segundo lugar na competição, perdendo apenas para a França, anfitriã do evento. Participaram 46 países e o total de medalhas concedidas foi de 331.

Além do alto número de premiações no quadro geral, Minas Gerais conquistou quatro medalhas Super Ouro, que são as mais cobiçadas e mais raras. Apenas uma dessas medalhas faturadas por produtores brasileiros não veio para Minas Gerais. Os vencedores de Minas foram Queijo Minas Artesanal Quilombo na Cachaça - Ivacy Pires Dos Santos (Sabinópolis, região do Serro, Serra da Canastra); Canastra Reserva do Ivair - Ivair José De Oliveira (São Roque de Minas, Serra da Canastra); Queijo Santo Casamenteiro - Laticínios Cruzília (Cruzília, Sul de MG); e Queijo Canastra Serjão Maturado 100 Dias - Sergio De Paula Alves (Piumhi).

“As 40 medalhas conquistadas por Minas Gerais no Mondial du Fromage deste ano revelam a força e o vigor da cozinha mineira, o cuidado e a excelência de nossos produtos artesanais e reafirmam a razão de Minas ser reconhecida, principalmente, por sua cozinha tradicional, citada por 30% das pessoas que visitam o estado”, comenta o secretário de Estado de [Cultura e Turismo](#), Leônidas Oliveira.

A importância da cozinha mineira, do turismo de experiência e do turismo rural para a retomada das atividades do setor em Minas Gerais é outro ponto destacado pelo secretário.

“Trabalhar a singularidade da cozinha mineira e estimular o turismo rural é promover a diversificação da oferta turística, um dos pilares do programa Reviva Turismo, contribuindo para a inclusão de novos atores na cadeia produtiva do turismo, ampliando o fluxo de turistas para o estado e fortalecendo a atividade neste momento de recuperação do setor”, ressalta Oliveira.

## Principal iguaria

A cozinha mineira compõe a imagem mais marcante de Minas Gerais para quase 30% dos turistas que visitam o estado, de acordo com pesquisa produzida pelo [Observatório do Turismo de Minas Gerais \(OTMG\)](#), coordenado pela Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult). A alta qualidade dos produtos, as variadas opções de festivais e roteiros gastronômicos, além dos muitos locais de visita à produção colocam o estado em destaque no cenário nacional para este tipo de turismo de experiência.

Dentre os produtos típicos mineiros, o queijo artesanal é, sem dúvida, o mais famoso. Com sabores diferenciados e receitas exclusivas de mais de 200 anos, a iguaria produzida na região da Canastra, por exemplo, é registrada como Patrimônio Cultural e Imaterial Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) desde 2008. Em muitos municípios mineiros é

possível conhecer, também, a forma de produção dos queijos artesanais e a história de cada família produtora.

Já o “Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro” foi o primeiro bem registrado como Patrimônio Cultural Imaterial do estado de Minas Gerais, em agosto de 2002. O modo de fazer o queijo chegou à região pelas trilhas do ouro, na bagagem dos colonizadores portugueses, e se constituiu, com o passar dos anos, em um importante elemento econômico, cultural e simbólico.

Esse modo de fazer artesanal e os instrumentos nele utilizados, as relações sociais e comerciais estabelecidas e todos os elementos a ele associados fazem parte da vivência e do cotidiano não só da população da região como ultrapassam as fronteiras estaduais. A região produtora do chamado queijo do Serro engloba os municípios de Alvorada de Minas, Coluna, Conceição do Mato Dentro, Dom Joaquim, Materlândia, Paulistas, Rio Vermelho, Sabinópolis, Santo Antônio do Itambé, Serra Azul de Minas e Serro.

[Clique aqui](#) e confira a lista completa dos brasileiros vencedores do “Mondial du Fromage et des Produits Laitiers”.