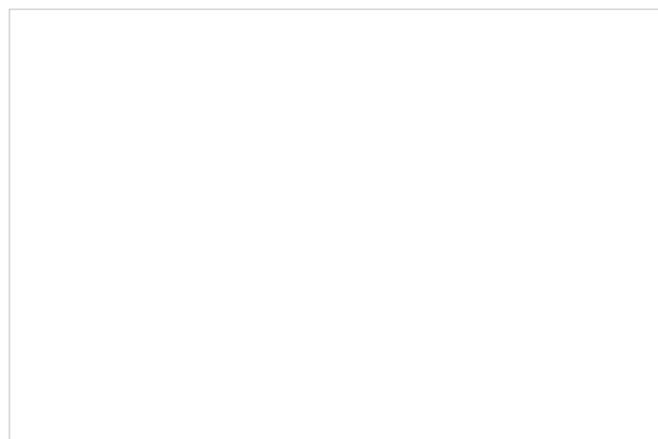


# Candidatura dos 'Modos de Fazer Queijo Minas Artesanal' a Patrimônio Imaterial é apresentada em BH

Seg 26 setembro

O [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), protocolou o pedido de candidatura dos "Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal" a Patrimônio Imaterial da Humanidade no último sábado (24/9), durante evento realizado no 4º Festival do Queijo Artesanal de Minas, em Belo Horizonte. O documento foi assinado por Milena Pedrosa, secretária-adjunta do Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Marília Palhares Machado, presidente do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha/MG\)](#) e José Ricardo Ozório, vice-presidente da Associação Mineira dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas Gerais (Amiqueijo).



Após a assinatura do requerimento de inscrição na lista representativa do Patrimônio da Humanidade, chancelada pela Unesco, o documento foi entregue ao ministro do Turismo, Carlos Brito, e à presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Larissa Peixoto.

Além da Secult e do Iepha/MG, essa *Washington Alves* ação teve apoio da [Secretaria Estado de Agricultura, Pecuária e](#)

[Abastecimento](#), da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural \(Emater-MG\)](#), do [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), da [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e dos realizadores do festival, o Sebrae Minas e o Sistema Faemg.

A presidente do Iepha/MG, Marília Palhares Machado sublinhou os benefícios que tal reconhecimento pode trazer para os produtores mineiros e para os brasileiros em geral. “O patrimônio cultural produzido pela sociedade e destinado à sua fruição, protegido e preservado pelo poder público em seu nome, constitui um jogo em que todos ganham. Esse título certamente poderá aumentar a visibilidade do queijo mineiro e de outras possibilidades de experiência, com promoção de renda aos produtores e detentores do conhecimento artesanal, o que pode estimular também o turismo de experiência, rural e agrônômico”, reforçou Marília.

O secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira, também destacou o papel central do queijo na cozinha mineira e como em torno dele se articulam diversos saberes, processos e relações. “Ele é a senha de união de nossa terra, estabelecendo um sistema potente de coesão social. Cuidar disso é uma função de todos nós que amamos a diversidade do patrimônio histórico das Minas Gerais, do Iphan, e também demonstra nossa gratidão ao povo de Minas”, conclui o

secretário.

Na ocasião, a presidente do Iphan, Larissa Peixoto ressaltou que o queijo consegue mobilizar diferentes esferas da sociedade, sendo, portanto, um bem cultural de grande relevância nos âmbitos sociais, culturais e econômicos. “É um dos bens que mais gera união em torno de um mesmo propósito. Haja vista a quantidade de instituições engajadas nesse processo de candidatura dos modos de fazer o queijo minas artesanal à patrimônio imaterial da humanidade”, pontuou Larissa.

Minas Gerais possui dez principais regiões onde o Queijo Minas Artesanal (QMA) é produzido, e cada uma delas detém um modo de fazer singular. Isso garante não só uma diversidade de sabores, cores e texturas, mas uma ampla riqueza de práticas e conhecimentos que são transmitidos por gerações desde o período colonial.

Não é à toa que o queijo mineiro vem chamando atenção do mundo há um bom tempo. Só em 2021, por exemplo, foram 40 medalhas conquistadas no concurso internacional Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, realizado na França. Isso reforça a qualidade da produção local, que poderá ganhar ainda mais visibilidade e reconhecimento, a partir do encaminhamento da candidatura sobre os modos de fazer o queijo minas artesanal a Patrimônio Imaterial da Humanidade.

A candidatura sugerida pelo Iphan vem sendo trabalhada em parceria com o governo de Minas Gerais e o apoio da sociedade civil. O Festival será uma oportunidade de divulgar a proposta de candidatura e valorizar as comunidades produtoras, detentoras dos saberes, que perpetuam os “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal” diversos municípios das regiões produtoras reconhecidas.

Após esse lançamento do pedido de candidatura à Patrimônio Imaterial da Humanidade, o Iphan aguardará agora o envio do dossiê produzido pelo Governo de Minas Gerais para realizar as tratativas em âmbito internacional junto à Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco).

A candidatura promoverá mundialmente a cozinha mineira e a cultura brasileira, divulgando os “Modos de Fazer do Queijo Minas Artesanal”, além de potencializar a economia e o turismo nacional.

## **Histórico**

O modo de fazer do queijo minas artesanal foi reconhecido na região do Serro no ano de 2002 pelo Iphan, sendo o primeiro bem cultural registrado por Minas Gerais como patrimônio imaterial. No ano de 2008, o Modo Artesanal de Fazer o (QMA) foi reconhecido nacionalmente pelo Iphan contemplando as regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre.

Em 2021, com a revalidação do Registro pelo Iphan, o bem cultural teve seu título alterado para “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal”, ampliando o território de abrangência do Registro para as regiões identificadas pela Emater-MG, como produtoras do Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Serra do Ibitipoca, Triângulo Mineiro, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça e Cerrado – além das três inicialmente reconhecidas com o título de Patrimônio Cultural do Brasil em 2008.

A Emater-MG ao longo de décadas sempre trabalhou para melhorar qualidade do QMA em todas as regiões produtoras do estado, tendo como premissa, a preservação do modo de fazer passando de geração para geração.

O Queijo Minas Artesanal também pode ser produzido em qualquer outro município do estado, desde que dentro dos parâmetros estabelecidos no regulamento próprio. O legítimo QMA caracteriza-se pela produção a partir do leite produzido na própria fazenda. Ele é feito com leite cru, coalho, pingo (líquido a base de resquício de soro salgado), salga seca, prensagem manual e tempo de maturação de acordo com a região produtora.

*\*Este conteúdo foi produzido durante o período de restrição eleitoral e publicado somente após a oficialização do término das eleições.*