

Governo de Minas, em parceria com o Sebrae, lança as rotas do Queijo da Canastra e do Serro no Festuris

Sex 08 novembro

A promoção do Queijo Minas Artesanal está no centro das ações realizadas pelo [Governo de Minas](#) durante a 36ª do Festuris, a maior feira de negócios de turismo da América Latina, sediada em Gramado, no Rio Grande do Sul. Nesta sexta-feira (8/11), em parceria com o Sebrae, foram lançadas as rotas do Queijo da Canastra e do Serro, que visam potencializar e fomentar o turismo de experiência associado à produção e a valorização do produto.

A iniciativa integra a campanha pela candidatura dos Modos de Fazer O Queijo Minas Artesanal a Patrimônio da Humanidade pela Unesco, que será avaliada durante a 19ª Sessão do Comitê Intergovernamental da Unesco, prevista para o início de dezembro, em Assunção, no Paraguai.

Além de colocar em evidência os lugares de fabricação do queijo, as rotas vão ressaltar os atrativos naturais e culturais, ampliando as possibilidades de experiência para o visitante, além de estimular o fortalecimento da atividade turística nessas regiões queijeiras.

“Esse projeto vem em consonância do que acontecerá no final do ano que será o reconhecimento dos Modos de Fazer O Queijo Minas Artesanal como Patrimônio da Humanidade pela Unesco. Ao lançarmos essas rotas do queijo nós queremos mostrar também a cidade, os produtores, a experiência, a natureza, o ecoturismo, porque essa é uma ação extremamente sustentável e está também no âmbito do turismo verde”, pontua o secretário de Estado de [Cultura e Turismo](#), Leônidas de Oliveira.

O presidente do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, Marcelo de Souza e Silva, também destaca que as rotas representam uma conquista para o turismo de Minas Gerais. “Com o apoio do Governo do Estado, esses novos destinos não apenas contribuirão para atrair investimentos, mas também valorizarão a identidade de origem das regiões, estimulando a geração de emprego e renda”, reforça.

Rota do Queijo Canastra

A Rota do Queijo Canastra vai unir a tradição dos queijos, do café e das paisagens naturais que compõem a Serra da Canastra, abrangendo cachoeiras, grutas, trilhas e rica biodiversidade. Um dos destaques é o Parque Nacional da Serra da Canastra, onde nasce o Rio São Francisco, e local favorável para práticas de ecoturismo e esportes de aventura.

Contemplará especialmente os municípios onde o queijo é produzido: São Roque de Minas, Medeiros, Tapiraí, Bambuí, Piumhi, Vargem Bonita e Delfinópolis, no Centro-Oeste de Minas. Anualmente, mais de 6 mil toneladas são feitas por cerca 800 produtores.

Com dois séculos de tradição, o Queijo Canastra teve seu registro de Indicação de Procedência

concedido em 2012 pela Associação dos Produtores do Queijo Canastra. Feito a partir de leite cru, o queijo maduro entre 21 e 40 dias, podendo ser encontrado em texturas semiduras ou mais macias. Seu sabor é levemente ácido e picante, agradando a uma ampla variedade de paladares.

A região da Canastra também obteve a Indicação Geográfica do café no ano passado, na modalidade Denominação de Origem. A região é responsável por uma produção de 750 mil sacas de 60 quilos por ano. A atividade ocupa uma área de 33 mil hectares plantados.

Rota do Queijo do Serro

O modo de fazer o queijo artesanal do Serro foi o primeiro bem cultural a ser reconhecido como patrimônio imaterial no Brasil, em 2002, pelo [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#). Seis anos depois, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) também o reconheceu como patrimônio cultural do Brasil.

A região produtora do queijo do Serro abrange 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. No total, reúne cerca de 800 pequenos produtores e agricultores familiares que mantêm viva uma tradição de mais de 300 anos.