

Estado recebe certificado que oficializa Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade

Ter 02 setembro

O [Governo de Minas](#) recebeu, nesta terça-feira (2/9), na Cidade Administrativa, em Belo Horizonte, o Título da Unesco que reconhece os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.

A entrega do documento, que oficializa o novo status da forma de preparo do produto mineiro, foi realizada durante reunião entre o governador Romeu Zema e a diretora da Unesco no Brasil, Marlova Jovchelovitch Noletto.

O reconhecimento, ocorrido em dezembro do ano passado, fez com que o Brasil tivesse o primeiro produto de sua cultura alimentar incluído na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco.

□

"É o produto que melhor representa a nossa mineiridade e, agora, com este título internacional, vai trazer mais turistas para Minas e abrir novos mercados, beneficiando também os produtores, que são os grandes protagonistas desta

conquista", comemorou o governador Romeu Zema.

□

O título para os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal é a sexta honraria concedida pela Unesco a Minas Gerais, que detém o maior número de bens reconhecidos como Patrimônio Mundial pela instituição no Brasil, reflexo de sua relevância cultural e natural. Os outros títulos foram concedidos a Ouro Preto, Congonhas, Diamantina, o Conjunto Moderno da Pampulha (como patrimônios culturais) e o Parque Nacional Cavernas do Peruaçu (como patrimônio natural).

O secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas de Oliveira, destaca o valor cultural e histórico do modo de se fazer queijo em Minas Gerais. Para ele a técnica desenvolvida ao longo de mais de 300 anos retrata a essência de um povo.

“Queijo é símbolo de mineiridade, simboliza a trajetória dos mineiros no seu território de ocupação, e representa sobre maneira a identidade e as culturas dos nossos territórios”, destacou.

Processo de reconhecimento

A entrega do título na tarde desta terça-feira é o resultado de um trabalho que começou em setembro de 2022, quando a candidatura foi lançada durante o 4º Festival do Queijo Artesanal Mineiro.

A partir dali, o Governo de Minas, por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#) e do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), tem promovido, no Brasil e no exterior, o QMA em parceria com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Ministério da Cultura (MinC), associações de produtores e entidades como o Sebrae Minas e a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

Em 4/12/2024, durante a 19ª sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial realizada em Assunção, no Paraguai, a Unesco anunciou a decisão de tornar o produto mineiro Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.

“Esse reconhecimento, sem dúvida, coroa um trabalho que é feito desde 2022 dentro do sistema de agricultura do Estado em apoio ao produtor em relação à segurança alimentar, à pesquisa agropecuária e à assistência técnica do campo”, lembrou o secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes.