

Governo de Minas avança na proteção dos alambiques tradicionais como patrimônio cultural

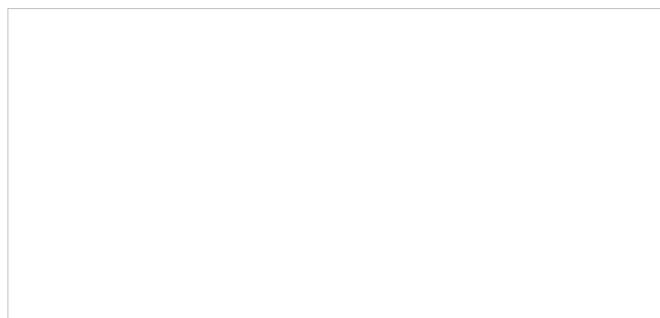
Sex 22 maio

O [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult-MG\)](#) e do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), avança em uma nova etapa da política pública de valorização da Cozinha Mineira como patrimônio cultural.

Após o reconhecimento dos sistemas culinários do milho e da mandioca, a cachaça de alambique passa a integrar os estudos de proteção dos modos tradicionais de fazer que formam a identidade cultural do estado.

A iniciativa integra o programa Minas Essencial, que articula patrimônio, cultura, gastronomia, turismo e desenvolvimento territorial a partir das expressões mais autênticas da mineiridade.

O objetivo é mapear, documentar e valorizar os alambiques tradicionais de Minas Gerais, seus saberes, técnicas de produção, relações com o território, formas de transmissão entre gerações e práticas culturais associadas à produção artesanal da cachaça.



Minas Gerais ocupa posição de liderança nacional no setor. Dados do Anuário da Cachaça 2025, do Ministério da Agricultura e Pecuária (Mapa), apontam o estado como o maior produtor do país, com mais de 500 estabelecimentos

Diego Vargas / Seapa registrados e cerca de 40% da produção formal brasileira.

Para o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas Oliveira, o avanço do setor deve caminhar junto com uma política de proteção da sua história e da sua identidade.

“Defendemos e incentivamos profundamente os processos de legalização e qualificação da produção, porque eles são fundamentais para ampliar mercados, gerar segurança, fortalecer os produtores e preparar Minas Gerais para crescer também no cenário internacional. Mas tão importante quanto a legalização é a proteção da história desses lugares. Os alambiques tradicionais carregam memória, conhecimento, técnicas e modos de fazer transmitidos entre gerações”, afirma.

“O desenvolvimento sustentável da cachaça mineira precisa caminhar junto com a preservação da sua identidade cultural. Minas não pode crescer perdendo aquilo que a torna única”, acrescenta

Oliveira.

Preservação

A proteção dos alambiques tradicionais como patrimônio cultural não se opõe à modernização, à formalização sanitária ou à expansão comercial. Ao contrário, fortalece a autenticidade, a rastreabilidade e a reputação da cachaça mineira em mercados nacionais e internacionais.

□

"Patrimônio cultural não é atraso. Patrimônio cultural é inteligência de futuro. Os alambiques tradicionais guardam conhecimentos acumulados ao longo de gerações e formam uma das expressões mais sofisticadas da nossa cozinha, da nossa agricultura e da nossa economia criativa. Minas tem a responsabilidade de proteger esses saberes para que eles continuem vivos, gerando pertencimento, renda, turismo e desenvolvimento", destaca o secretário.

□

Os estudos conduzidos pelo Iepha-MG deverão envolver levantamento técnico, pesquisa histórica, documentação audiovisual, escuta de produtores, identificação de territórios de referência e articulação com municípios, universidades, instituições culturais e entidades do setor produtivo.

A proposta amplia a compreensão da Cozinha Mineira como patrimônio vivo, formado não apenas por receitas e ingredientes, mas por sistemas culturais que envolvem técnicas, utensílios, temporalidades, sociabilidades, práticas agrícolas e formas coletivas de transmissão de conhecimento.

“Quando falamos de Cozinha Mineira, falamos de uma civilização construída em torno do alimento, da hospitalidade e do território. A cachaça faz parte dessa experiência profunda de Minas. Ela é paisagem, memória, trabalho e identidade. Proteger os alambiques tradicionais como patrimônio cultural é proteger uma forma mineira de existir e permanecer no mundo”, conclui Oliveira.