

# ‘Modo de fazer do Queijo Minas Artesanal’ pode entrar na lista de Patrimônios Imateriais da Humanidade

Qui 22 setembro

O “Modo de fazer do Queijo Minas Artesanal” pode se tornar um Patrimônio Imaterial da Humanidade. A candidatura ao título do produto tão adorado por mineiros e brasileiros será apresentada neste sábado (24/9), às 16h30, durante o Festival do Queijo Artesanal de Minas, realizado no Parque de Exposições da Gameleira, em Belo Horizonte.

Na ocasião, uma carta assinada por João Carlos Leite e Mariana Resende, que são, respectivamente, presidente e vice-presidente da Associação Mineira dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas Gerais (Amiqueijo), a principal associação representativa do ramo, e pelo [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico \(Iepha-MG\)](#) será entregue ao ministro do Turismo, Carlos Alberto Gomes de Brito.

Após o pedido de candidatura ao Patrimônio Imaterial da Humanidade, os documentos deverão ser encaminhados ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico (Iphan) e analisados pela Câmara de Patrimônio Imaterial. Posteriormente, será elaborado o respectivo dossiê de registro, para ser protocolado junto à Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e Cultura (Unesco).

A ação conta com o apoio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult-MG\)](#) e do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico (Iepha) e sociedade civil. Além disso, o Festival do Queijo Artesanal de Minas, realizado no Parque de Exposições da Gameleira, entre os dias 23 e 25/9, será uma oportunidade para ampliar o apoio ao título, comprovando a força do “Modo de Fazer do Queijo Minas Artesanal” para potencializar a cultura, a economia e o turismo de Minas Gerais.

## Histórico

O modo de fazer o queijo artesanal foi reconhecido primeiramente na região do Serro, em 2002, pelo Iepha, sendo o primeiro bem cultural a ser registrado como patrimônio imaterial no Brasil. No ano de 2008, o “Modo de Fazer do Queijo Minas Artesanal” foi reconhecido nacionalmente pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional – Iphan, contemplando as regiões do Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba.

De acordo com a Lei Estadual nº 23.157 de 18/12/2018, é considerado “Queijo Minas Artesanal o queijo confeccionado conforme a tradição histórica e cultural da região do Estado onde for produzido, a partir do leite integral de vaca fresco e cru, retirado e beneficiado na propriedade de origem, que apresente consistência firme, cor e sabor próprios, massa uniforme, isenta de corantes e conservantes, com ou sem olhaduras mecânicas”.

## Diversidade de sabores

Minas Gerais possui dez principais regiões onde o queijo minas artesanal 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. Só em 2021, 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 como Patrimônio Imaterial da Humanidade.

## **Serviço**

### **4ª edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas**

**Data:** 23/9 (sexta-feira), das 18h às 22h; 24/9 (sábado), de 11h às 22h; 25/9 (domingo), das 10h às 18h

**Local:** Parque de Exposições da Gameleira (Avenida Amazonas, 6020 - Gameleira, Belo Horizonte)

Mais informações e vendas de ingressos: [www.festivalqam.com.br](http://www.festivalqam.com.br).