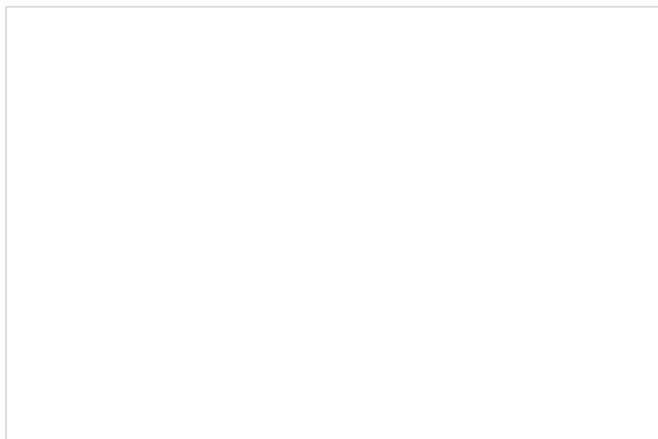


# Campanha defende título de Patrimônio Imaterial da Humanidade para os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal

Qui 17 novembro



A cultura mineira vai marcar presença no Marrocos. Ação do [Governo do Estado de Minas Gerais](#), juntamente com o governo federal, busca consolidar a candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal à Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade da Unesco. Esta será a primeira vez que um bem cultural brasileiro descrito no Livro de

*Léo Bicalho / Secult*

Registro dos Saberes vai buscar esse reconhecimento internacionalmente.

Unindo forças e mobilização, produtores do estado, por meio da Associação Mineira de Produtores de Queijo Artesanal (Amiqueijo), vão integrar uma comitiva que participará da 17ª Sessão do Comitê Intergovernamental para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco, a ser realizada em Rabat, no Marrocos.

A iniciativa tem apoio do Governo de Minas por intermédio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#) e do [Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), da [Secretaria de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan).

O evento terá início em 27/11 e segue até 2/12. sendo voltado para a análise de diversas candidaturas. A intenção dessa campanha é sensibilizar o Secretariado Intergovernamental da Unesco acerca da importância dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal e realizar uma maior divulgação da proposta brasileira para o público participante e para a imprensa internacional.

Uma programação complementar vai contribuir para esse objetivo: a montagem da Exposição do Queijo Minas Artesanal e um Workshop de Experiência Imersiva sobre os Modos de Fazer O Queijo Minas Artesanal, degustação de queijos das distintas regiões produtoras, além de reuniões técnicas no evento.

A candidatura promoverá mundialmente a cozinha mineira e a cultura brasileira, divulgando os Modos de Fazer O Queijo Minas Artesanal, além de potencializar a própria economia. “Este reconhecimento da Unesco pode elevar o nosso queijo a outro patamar. Hoje compramos queijos

do mundo todo, mas não podemos exportá-lo. Estamos trabalhando para que a legislação seja atualizada, e o título de patrimônio imaterial da humanidade pode contribuir muito nesse sentido porque tem um nome muito grande. É uma chancela que vai além dos governos”, ressalta o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas Oliveira.

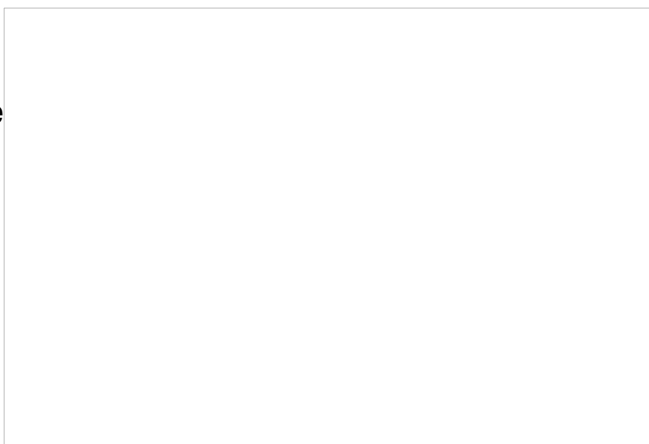
Outro aspecto é o benefício que isso pode representar na esfera do turismo. “Esse reconhecimento pode favorecer a atração de mais turistas que interessados em conhecer de perto os modos de fazer o queijo artesanal de Minas. Então, as fazendas vão poder oferecer essa experiência, movimentando a rede hoteleira e a atividade turística, o que reforça a imagem de Minas Gerais como destino mundial de gastronomia”, completa Oliveira.

Para o secretário de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento, Thales Fernandes, esta é uma oportunidade para demonstrar o quanto os produtores mineiros de queijos artesanais têm evoluído no atendimento das demandas da sociedade, cada vez mais exigente. “Nossos queijos têm mantido a tradição, ao mesmo tempo que seguem inovando com as boas práticas de produção, viabilizando a entrada em mercados cada vez mais diferenciados. Esse reconhecimento vai levar o modo de produção do Queijo Minas Artesanal para uma escala de alcance de todos os países e isso é muito importante para Minas Gerais”, reforça.

Representando a Emater-MG na missão em Rabat, no Marrocos, a chefe de gabinete, Marina Simião antecipa que a comitiva mineira, incluindo os produtores de queijo farão visitas técnicas no intuito de trocar experiências tanto sobre a agricultura familiar, quanto sobre a produção do queijo artesanal e o cooperativismo. Além disso, ela ressalta a forma como a conquista desse título pode fortalecer a parceria entre os produtores e a própria Emater.

“Essa missão é relevante porque na medida em que temos o reconhecimento dos Modos de Fazer O Queijo Minas Artesanal como patrimônio imaterial da humanidade, a Emater também é valorizada pelo trabalho que é feito no campo. Parte dos dossiês produzidos e encaminhados vem exatamente pela caracterização que a Emater faz das regiões produtoras, detalhando o ‘terroir’ e o histórico em torno dessa produção. A Emater, assim, contribui por meio do trabalho de assistência técnica e extensão rural junto aos produtores de queijo para alcançar chancela”, acrescenta Marina Simião.

Após a participação no evento da Unesco no Marrocos, a perspectiva é dar sequência aos trâmites necessários para a formalização da candidatura cujo prazo é até 30 de março de 2023. Uma das etapas é o encaminhamento de um dossiê ao Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), que o entregará em seguida à Unesco. A avaliação final da candidatura é feita até 2024.



*Léo Bicalho / Secult*

Vale lembrar que um passo importante para a busca desse título foi dado em setembro deste ano,

durante a 4ª edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas, evento promovido pelo Sistema Faemg Senar e o Sebrae/MG, em Belo Horizonte. No dia 24/9, a Associação Mineira dos Produtores de Queijos Artesanais de Minas Gerais (Amiqueijo) fez a entrega simbólica do pedido de candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal a Patrimônio Imaterial da Humanidade ao ministro do Turismo, Carlos Brito, e à presidente do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Larissa Peixoto.

Para o presidente da Comissão Técnica do Queijo Minas Artesanal do Sistema Faemg Senar, Frank Mourão Barroso, a campanha de promoção internacional dessa candidatura demonstra o trabalho de instituições que se uniram para apresentar e solicitar a inclusão do QMA (Queijo Minas Artesanal), como Patrimônio Imaterial da Humanidade, tendo em vista sua importância.

“A produção do QMA é feita por agricultores familiares, respeitando o tradicional modo de fazer desde a colonização do Brasil. Com boas práticas de produção, fabricação e segurança alimentar, nessa missão vamos promover uma interação com os participantes para degustação da iguaria e apresentação de vídeos e mídias impressas que mostrarão aos representantes da Unesco a importância cultural, social e econômica do QMA para os brasileiros e mineiros”, afirma. “A Faemg representa os produtores estaduais de Queijo Minas Artesanal, e este sendo reconhecido pela Unesco facilitará a abertura dos mercados nacional e internacional”, conclui.

A ação internacional do Governo de Minas no Marrocos conta com a parceria, apoio e patrocínio do Sistema Faemg Senar, Sebrae/MG, Gerdau, Centro de Referência do Queijo Artesanal, Associação Mineira do Queijo Artesanal (Amiqueijo) e Instituto Periférico e Faculdade Estácio.

## **Diversidade**

Existem hoje cerca de 30 mil produtores de queijos em Minas Gerais e, desse total, aproximadamente 9 mil são produtores de Queijo Minas Artesanal (QMA) com produção aproximada de 40 mil toneladas anuais. Além disso, 112 queijarias estão registradas no Instituto Mineiro de Agropecuária com o Selo Arte, o que permite a comercialização dos queijos em todo o território nacional.

São dez as principais regiões onde o QMA é produzido, onde o Modo de Fazer, o clima, o território e a biodiversidade de cada região conferem sabores e qualidades singulares incorporando nuances e características locais. O resultado é uma diversidade de cores, texturas e sabores que vêm conquistando o paladar dos brasileiros e até dos mais exigentes especialistas.

Tanto que, em 2022, seis queijos mineiros conquistaram medalhas no World Cheese Awards, importante concurso europeu que aconteceu desta vez no País de Gales. E, em 2021, os produtores mineiros conquistaram 40 medalhas no concurso internacional Mondial du Fromage et des Produits Laitiers, realizado na França.

## **Histórico do registro do bem cultural**

Em 2002, o Modo de Fazer do Queijo Minas Artesanal foi reconhecido na região do Serro pelo Iphan/MG, sendo o primeiro bem cultural registrado por Minas Gerais como patrimônio imaterial. Em 2008, o Iphan registrou o Modo Artesanal de Fazer Queijo de Minas, contemplando três regiões:

Serro, Serra da Canastra e Serra do Salitre/Alto Paranaíba.

Em 2021, o Iphan alterou o título do bem cultural para Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, ampliando o território de abrangência do registro para as regiões identificadas pela Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater-MG). As novas regiões identificadas foram: Araxá, Campo das Vertentes, Serras do Ibitipoca, Triângulo de Minas, Diamantina e Entre Serras da Piedade e do Caraça.

### **Registro do lançamento**