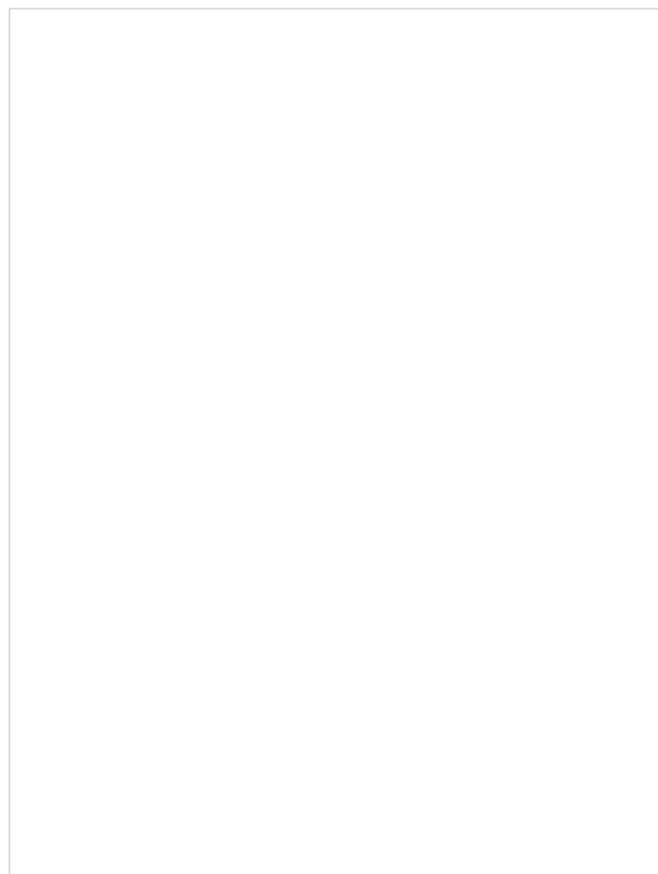


# Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal preenchem critérios de prioridade para candidaturas à lista de Patrimônio da Humanidade

Seg 05 dezembro

Após seis dias de trabalhos, a 17ª Sessão do Comitê Intergovernamental para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco, em Rabat, no Marrocos, foi encerrada no sábado (3/12). Uma comitiva composta pelo [Governo Minas](#), por meio das secretarias de [Cultura e Turismo \(Secult\)](#) e de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), e pelo governo federal, por meio do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), vinculado à Secretaria Especial da Cultura do Ministério do Turismo, esteve no evento para a promoção dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, bem cultural inscrito no Livro de Registro dos Saberes que deve ter a candidatura à Lista Representativa do Patrimônio da Humanidade apresentada ainda este mês.



No último dia de encontro, a Unesco apresentou os critérios para a priorização de candidaturas, a serem analisadas no próximo ano, e este bem cultural se encaixa nestes critérios. Dentre eles, o fato de o Brasil não ter apresentado candidatura de bens culturais no ciclo anterior e estar localizado em uma região, da América Latina e do Caribe, sub-representada na Lista representativa do patrimônio cultural imaterial da humanidade.

Para o superintendente de Abastecimento e Cooperativismo da Seapa, Gilson de Assis Sales, a oportunidade reforça o papel de vanguarda do Queijo Minas Artesanal. "A candidatura vai nos mostrar o caminho que deve ser trilhado para outros produtos de

*Divulgação / Secult*

Minas Gerais e outros queijos artesanais. Uma ação como esta gera curiosidade nas pessoas, atrai novos consumidores, traz mais vendas para os produtores, rentabilidade e, em consequência, desenvolvimento para o setor", afirma.

Já a secretária de Estado Adjunta de Cultura e Turismo, Milena Pedrosa, destaca a relevância da

promoção das tradições mineiras. "É muito necessário que juntos possamos fortalecer nossa cultura, nossa arte e também os nossos saberes tão valiosos para Minas Gerais", diz.

Também integraram a comitiva representantes da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), da Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg), da Associação Mineira de Produtores de Queijo Artesanal (Amiqueijo) e do Sindicato e Organização das Cooperativas do Estado de Minas Gerais (Ocemg).

As ações de promoção contaram ainda com o apoio do Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas (Sebrae Minas), da [Companhia Energética de Minas Gerais \(Cemig\)](#), da [Companhia de Saneamento de Minas Gerais \(Copasa\)](#), do Instituto Periférico e da Faculdade Estácio.

## **Regiões produtoras**

Em 2021, o Iphan modificou 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 agregadas foram: Araxá, Campo das Vertentes, Serras do Ibitipoca, Triângulo de Minas, Diamantina e Entre Serras da Piedade e do Caraça. Até então, constavam Canastra e Serro.

Para a presidente do Iphan, Larissa Peixoto, esta candidatura é exemplo de ação exitosa envolvendo diversos parceiros de salvaguarda: "A candidatura promoveu a ampliação da articulação institucional entre os vários órgãos e instituições que lidam com o universo da produção do Queijo Minas Artesanal, o que propiciou o estabelecimento de um profícuo diálogo com vistas à produção de soluções conjuntas e a não sobreposição de ações, demonstrando a importância da continuidade e aprofundamento desse processo de salvaguarda no sentido do fortalecimento de uma rede que atue em prol dos detentores deste saber e de sua continuidade, tomando por referência suas demandas e necessidades".

A chefe de gabinete da Emater-MG, Marina Simião, ressalta os esforços da empresa para a promoção do produto tipicamente mineiro. "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 estudos produzidos e encaminhados vem exatamente pela caracterização que a Emater faz das regiões produtoras, detalhando o 'terroir' e o histórico em torno dessa produção", relata.

## **Dossiê**

O passo seguinte após a sessão realizada no Marrocos é a conclusão, nas próximas semanas, do dossiê para a candidatura a patrimônio imaterial, pelas equipes técnicas do Governo de Minas e do governo federal. O prazo para envio se estende até março de 2023. Já a deliberação sobre a inscrição na lista representativa deve acontecer no fim de 2024.

A redação do documento é realizada pelo [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha\)](#) e pela Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg), com a supervisão do Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan). A previsão é de que ele esteja protocolado até o fim deste mês de dezembro.

## **Programação**

A programação da 17ª Sessão do Comitê Intergovernamental para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco contou com palestras, visitas técnicas e reuniões entre autoridades internacionais e o grupo envolvido na candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal.

O Centro de Referência do Queijo Artesanal (CRQA) montou, no evento, uma exposição imersiva para expor as histórias, o modo de vida e a produção dos queijos artesanais no estado, além de levar ao Marrocos a chef Bruna Martins, que preparou degustações de iguarias representativas da culinária de Minas Gerais.