

# Queijo Minas Artesanal está mais perto de se tornar Patrimônio Mundial da Unesco

Qui 20 junho

O artesanato mineiro, a tradição do Queijo Minas Artesanal e a cozinha mineira clássica e contemporânea estiveram no centro de uma ação cultural promovida pelo [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), na França.

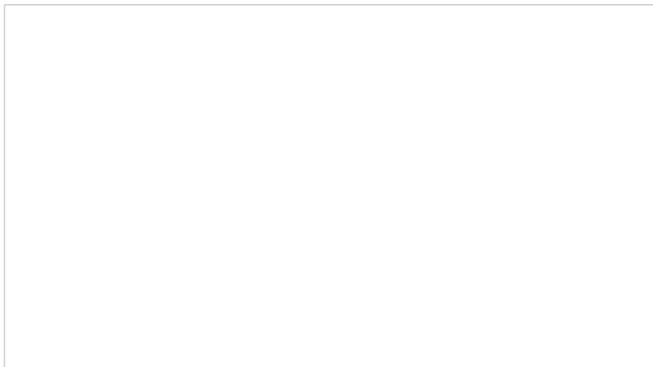
A iniciativa, realizada em parceria com Fatura e [Cemig](#), ocorreu nesta quarta-feira (19/6), na Embaixada do Brasil, em Paris, onde produtores das regiões do Serro, Canastra e Cerrado apresentaram queijos que vêm conquistando prêmios no país e em festivais internacionais.

Além disso, o chef de cozinha Henrique Gilberto, do Grupo Viela, mostrou a versatilidade do queijo mineiro na composição de pratos originais que trazem a marca da mineiridade.

Participaram do encontro o vice-governador de Minas Gerais, Professor Mateus, o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas de Oliveira, o presidente do Sebrae Minas e CDL-BH, Marcelo de Souza e Silva, os embaixadores Ricardo Neiva Tavares, atual embaixador do Brasil na França, e Paula Alves de Souza, delegada permanente do Brasil na Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Brasunesco).

□

**"Quando você é de Minas Gerais, o queijo é parte da sua vida. Temos 30 tipos diferentes de queijo no nosso estado, e comemos 2,2% mais queijo do que qualquer outro brasileiro. Então, é parte de quem nós somos, e também é parte da nossa economia", declarou o vice-governador, Professor Mateus.**



Imprensa MG / Divulgação

“É importante ver muitas famílias que costumavam trabalhar nas cidades voltando para suas fazendas, para resgatar as tradições dos seus bisavós, produzindo queijo para si e para vender”, complementou o vice-governador.

“É um trabalho que a gente já vem fazendo há um bom tempo. Já tivemos uma missão em Marrocos. Também tivemos várias etapas desse pleito que é o reconhecimento do Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial da Humanidade. Isso vai trazer ainda mais visibilidade, promoção e valorização para os nossos queijos artesanais”, afirmou o diretor-presidente da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), Otávio Maia.

“Estamos trazendo os produtores de queijo para essa última etapa de defesa do pleito. Se Deus quiser, receberemos a notícia positiva do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Imaterial da Humanidade”, completou.

Representando a Serra da Canastra, o gerente executivo da Associação dos Produtores de Queijo da Canastra (Aprocan) e secretário executivo da Associação Mineira do Queijo Artesanal (Amiqueijo), Higor Freitas, levou cinco queijos de diferentes produtores da região: Pedacim da Serra, Pingo do Mula, Roça da Cidade, Capela Velha e Capão Grande.

Para ele, a divulgação do Queijo Minas Artesanal e da cozinha mineira é extremamente importante para atrair pessoas interessadas nos produtos, história e tradição do estado.

“Promover nossos produtores ajuda a agregar valor aos produtos locais, a manter viva essa cultura que é passada de geração em geração. Minha expectativa é que possamos, mais uma vez, mostrar a qualidade dos nossos queijos para o mundo”, diz Higor.

Já Lindomar Santana dos Santos, que desde 1987 produz queijo em Sabinópolis, região do Serro, embarcou para Paris com quatro queijos na mala. Suas criações Santana, Só Toni, Canaã e Quilombo, todas já premiadas na França, chegam agora ao país não para competir, mas para encantar os paladares.

“O queijo artesanal já faz parte da cozinha mineira. Buscamos o reconhecimento do nosso saber fazer para, assim, conseguirmos levar nosso produto a todos os países”, ressaltou.

Utilizando-se do queijo e muitos outros ingredientes, o chef Henrique Gilberto, do Grupo Viela,

mostrou a cozinha mineira contemporânea através de um cardápio original.

Pratos como batata baroa cremosa com ovo defumado e caldo caipira, peito de vitela com creme de alho poró e cogumelos e Gougères de queijo canastra com goiabada fizeram parte do menu, oferecido pelo Fartura, com patrocínio da Cemig, via Lei Estadual de Incentivo à Cultura.

## **Queijo Minas Artesanal como patrimônio mundial**

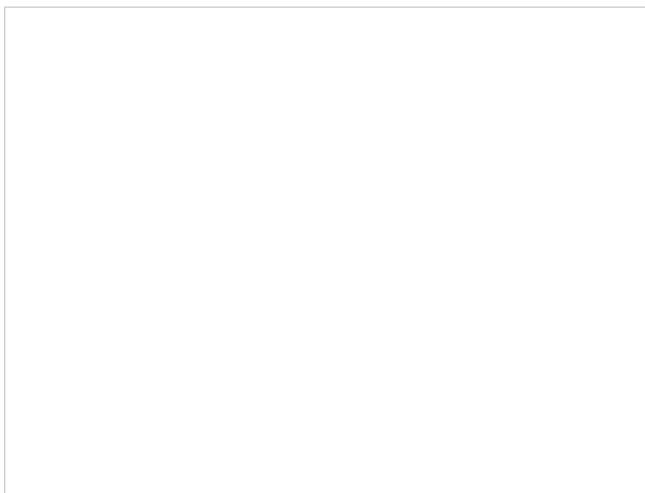
Neste ano, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal podem ser reconhecidos como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco).

O pedido de candidatura, entregue em março de 2023, está sendo analisado pela Unesco, que dará o parecer definitivo na 19ª Sessão do Comitê Intergovernamental da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, em dezembro, no Paraguai.

Com o reconhecimento da Unesco, as regiões mineiras produtoras de queijo artesanal se tornarão pontos de atenção ainda maior do público, impulsionando o turismo em níveis nacional e internacional e garantindo o desenvolvimento econômico e sociocultural dessas regiões.

## **Arte de todas as regiões de Minas**

A diversidade e a beleza da arte popular mineira e do artesanato tradicional também foram destacadas. Dez obras de artistas de várias regiões de Minas Gerais foram selecionadas pela presidente do [Serviço Social Autônomo \(SSA-Servas\)](#), Christiana Renault, cuja curadoria deu enfoque nas diversas tipologias e matérias-primas do estado.



*Imprensa MG / Divulgação*

Na exposição, estão presentes a cerâmica do Vale de Jequitinhonha, as palmas barrocas de Sabará, a arte sacra em estilo barroco das cidades do Circuito do Ouro e o entalhe em madeira característico da região do Campo das Vertentes, salientando toda potência cultural das artes plásticas mineira.

O acervo é inteiramente vindo do Centro de Artesanato Mineiro (Ceart), localizado no [Palácio das Artes](#), que integra a Secult. Além das peças para exposição, foram levadas seis queijeiras em cerâmica do Vale do Jequitinhonha, que foram presenteadas aos embaixadores.