

Governo de Minas impulsiona o Queijo Minas Artesanal como patrimônio da Humanidade durante evento em Brasília

Qui 26 setembro

Promover as múltiplas riquezas de Minas Gerais e atrair investimentos para o estado. Foi com esses objetivos que o [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult-MG\)](#), abriu a exposição da Associação Brasileira de Agências de Viagens (Abav), a Abav Expo 2024, em Brasília, nesta quinta-feira (26/9).

Celebrando o “Ano da Cozinha Mineira – Clássica e Contemporânea”, e como parte do programa Mais Turistas, a secretaria marcou presença em uma das maiores feiras turísticas da América Latina dando destaque aos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, candidato a Patrimônio Imaterial da Humanidade pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco).

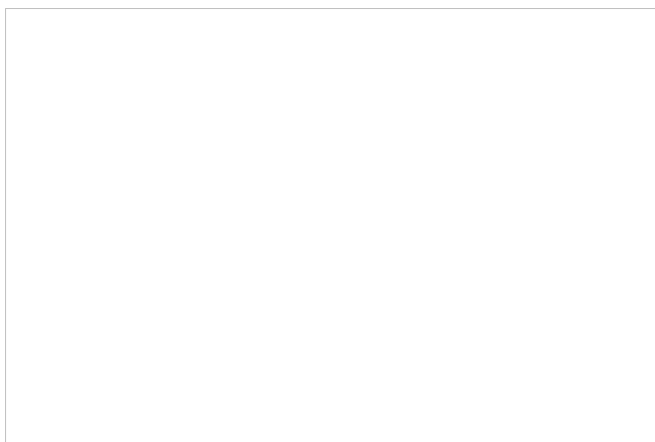
No estande, criado com patrocínio da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#) e apoio do Sebrae Minas, o presidente do [Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), João Paulo Martins, destacou o empenho do governo na obtenção do título internacional. A candidatura será avaliada na 19ª Sessão do Comitê Intergovernamental da Unesco, que acontecerá entre novembro e dezembro deste ano.

“O reconhecimento pela Unesco significa Minas ter a divulgação internacional, trazendo também oportunidades e reconhecimento para todas as nossas regiões queijeiras. Dessa forma, também conseguiremos difundir mais os produtos, melhorar as condições de produção e incentivar a promover o turismo de experiência, cada vez mais crescente em nosso território”, avaliou João Paulo Martins.

Cozinha Viva chama atenção do público

A cozinha mineira fez sucesso no estande Minas Gerais. Centenas de pessoas passaram pelo espaço para saborear as delícias da Cozinha Viva, comandada pela chef Mariana Correia, convidada em parceria com o Sebrae, neste primeiro dia de Abav Expo.

Mariana preparou pão de queijo com carne de lata e biscoito amanteigado de fubá com doce de leite, acompanhado de café. A chef também elaborou o menu degustação servido no estande, composto por delícias mineiras como queijo, linguiça, vinho, cachaça, requeijão de raspa, cocada, castanha de caju, doce de leite, geleia de figo e chocolate.



(Léo Bicalho / Secult-MG)

O espaço também contou com a participação da Rota Frango e Cachaça, idealizada pela Instância de Governança Regional (IGR) Grutas em parceria com a Diretoria de Gastronomia do Senac Minas. Os chefs prepararam massa ao molho de frango e ora-pro-nóbis e as empadinhas de Cachoeira da Prata, patrimônio imaterial do município. Drinks a base de whisky e cachaça também puderam ser apreciados pelos visitantes.

Três dias de programação rica e diversa

Minas Gerais tem programação rica e diversa até sábado (28/9), quando termina a Abav Expo 2024. A cultura de Minas será representada pelo pintor Ataíde Miranda, que realizará uma intervenção artística nos três dias da feira.

Além das delícias da cozinha mineira, o estande vai promover, durante todos os dias, vários destinos turísticos do estado. Quem passar pelo local poderá conhecer roteiros voltados para a cultura, ecoturismo, turismo de aventura, agradando a todos os perfis de viajante. Ao todo, expositores de 10 IGRs vão promover seus destinos.

Já a [Invest Minas](#), agência de atração de investimentos ligada à [Secretaria de Estado de Desenvolvimento Econômico \(Sede-MG\)](#), estará presente mostrando a Invest Minas Tur, ferramenta digital que conecta oportunidades de negócios no turismo de Minas Gerais aos investidores e possíveis interessados no setor.