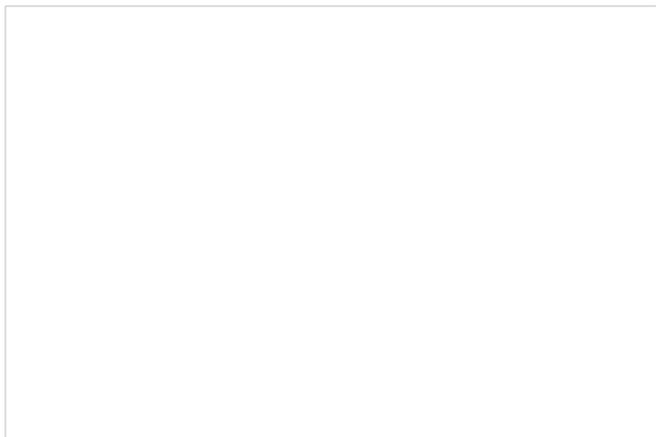


Governo do Estado reforça mobilização pelos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural da Humanidade

Qua 27 novembro



Secretário de Cultura e Turismo, Leônidas de Oliveira (Léo

Bicalho / Secult)

Minas Gerais se aproxima de um momento histórico. Na reta final da candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal a Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco, o [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#), intensifica as ações e celebra a mobilização em torno desse reconhecimento tão esperado.

A decisão será anunciada pela Unesco em 4/12, às 16h30 (horário de Brasília), em Assunção, no Paraguai. A reunião será transmitida ao vivo pela [Rede Minas](#).

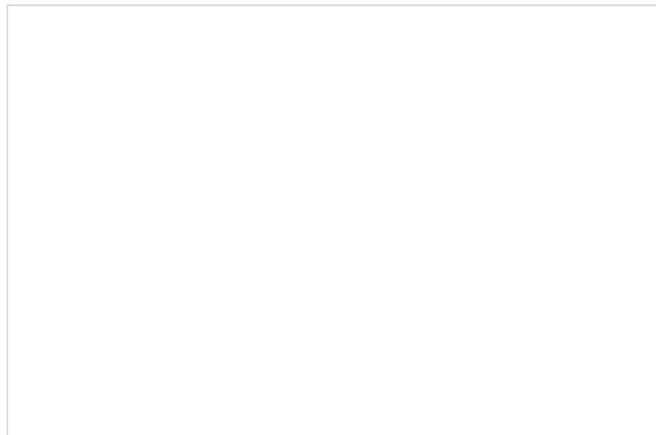
Com a possibilidade de os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal serem inscritos na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, o Governo de Minas já se organiza para celebrar a conquista em grande estilo com uma programação diversa, tanto em Belo Horizonte quanto nas regiões produtoras.

“Certamente, a partir do dia 4, celebraremos muito essa conquista, tanto na capital quanto nos territórios produtores. Hoje, estamos nos preparando para este momento histórico com grande entusiasmo e expectativa. Este título será uma conquista não só para Minas Gerais, mas também para o Brasil”, ressaltou o secretário de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais, Leônidas de Oliveira, em coletiva de imprensa nesta quarta-feira (27/11).

A programação, realizada pelo Estado por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult-MG\)](#), do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#) e da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#), valorizam não apenas o queijo como um dos grandes símbolos da mineiridade, mas também a importância dos territórios produtores e suas tradições.

As ações terão início já no dia 4/12 e se estendem até 15/12. Logo após a reunião em Assunção, está prevista uma coletiva de imprensa no Palácio da Liberdade. Show de drones e uma performance de Marcus Viana com o Coro Sinfônico do Palácio das Artes completam a programação.

No coreto da Praça da Liberdade, será montada uma mesa de queijos e drinks especiais com cachaça mineira. Entre os dias 5/12 e 8/12, duas press trips, que reúnem cerca de 80 jornalistas de todo o país, vão percorrer as dez regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal no estado.



O presidente do Iepha-MG, João Paulo Martins (Léo Bicalho /

Secult)

Maior queijo e espetáculo de drones

Na manhã do dia 15/12, o destaque fica por conta da apresentação do maior Queijo Minas Padrão do mundo no Museu de Artes e Ofícios, na Praça da Estação, em Belo Horizonte. A iguaria foi produzida em Ipanema, no Vale do Rio Doce.

Durante o evento, haverá distribuição de café e queijo para os visitantes. A marca de 2.870 quilos foi alcançada durante a realização da 14ª Festa do Queijo.

As celebrações também acontecerão pelo interior de Minas, com espetáculo de drones iluminando o céu projetando e imagens de queijos, montanhas e símbolos da cultura mineira nos municípios que pertencem às regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal.

Tradição e reconhecimento

Os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal têm raízes profundas na história de Minas Gerais e do Brasil. Desenvolvidas ao longo de três séculos por pequenos produtores rurais, essas técnicas foram reconhecidas em 2002 como Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais e, em 2008, como Patrimônio Cultural Imaterial Brasileiro.

Desde setembro de 2022, quando foi lançada a candidatura durante o 4º Festival do Queijo Artesanal Mineiro, o Governo de Minas, em parceria com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) e o Ministério da Cultura (MinC), tem trabalhado ativamente para promover a importância desse reconhecimento.