

# **Governo do Estado celebra reconhecimento histórico dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade**

Qua 04 dezembro

O dia 4/12 é, a partir de hoje, uma data histórica para Minas Gerais e para o Brasil no cenário mundial. Nesta quarta-feira, os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram reconhecidos pela Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade.

A decisão, anunciada em reunião realizada em Assunção, no Paraguai, coloca a cultura e a identidade de Minas em evidência global e faz com que o país tenha o primeiro produto da cultura alimentar incluído na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco.

"Hoje é um dos dias mais especiais do meu governo. Depois de um longo trabalho, de um longo percurso, nós conseguimos! Conquistamos a declaração e os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal são oficialmente, com confirmação da Unesco, um patrimônio cultural e imaterial da humanidade. É uma grande felicidade ter esse reconhecimento", disse o governador Romeu Zema, em pronunciamento no Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte.

□

**"Esse é um produto nosso,  
que representa nossa  
mineiridade e é muito  
importante, também, pois vai  
aumentar o turismo em Minas,  
contribuir para a renda de  
milhares de produtores**

**familiares. A partir de agora,  
nós temos aqui em nosso  
estado um dos pouquíssimos  
alimentos do mundo  
declarados como patrimônio  
cultural e imaterial da  
humanidade, e o primeiro a  
ser declarado no Brasil",  
destacou Romeu Zema.**

□

O reconhecimento celebra os territórios produtores do Queijo Minas Artesanal e suas tradições, e representa a valorização dos saberes ancestrais e dos modos de vida dos mineiros. A inclusão na lista da Unesco também é uma oportunidade de fortalecimento econômico e social para os produtores e suas comunidades, além de impulsionar o turismo sustentável e de experiência nas regiões produtoras do QMA.

Técnicas desenvolvidas ao longo de mais de 300 anos, com origens nos pequenos produtores rurais, características únicas dos territórios de produção e saberes acumulados pelas comunidades locais foram alguns dos critérios que contribuíram para que Minas Gerais pudesse agora comemorar o importante feito.

"O título de Patrimônio Cultural da Humanidade tem duas vertentes: a materialidade, quando se refere a um edifício, e a imaterialidade, que, neste caso, é o alimento, o queijo. Isso significa que estaremos entre não mais de dez países no mundo que possuem um alimento reconhecido como Patrimônio da Humanidade. Os modos de fazer são importantes porque valorizam as pessoas, os produtores, que mantiveram essa tradição por mais de 300 anos aqui no Brasil", ressaltou o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas de Oliveira.

□

**"Precisamos potencializar o turismo de experiência, para que as pessoas descubram Minas Gerais por meio do queijo, das nossas pequenas propriedades e da agricultura familiar. Que conheçam a história das famílias, sejam recebidas com hospitalidade e se reconheçam como brasileiros e mineiros nesse produto que vem da terra e é um símbolo tão forte da mineridade", acrescentou Leônidas de Oliveira.**

□

### **Apoio desde o início**

O anúncio desta quarta-feira é o resultado de um trabalho que começou em setembro de 2022, quando a candidatura foi lançada durante o 4º Festival do Queijo Artesanal Mineiro.

Desde então, o [Governo de Minas](#), por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult\)](#) e do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#), tem promovido, no Brasil e no exterior, o QMA em parceria com o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Ministério da Cultura (MinC), associações de produtores e entidades como o Sebrae Minas e a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#).

O secretário de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, destacou as ações do Governo de Minas, por meio da pasta e suas vinculadas, Emater, [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#) e [Instituto Mineiro de Agropecuária \(IMA\)](#), para tornar os Modos de Fazer o QMA patrimônio mundial.

□

**"Por trás desse reconhecimento está o trabalho de levar ao produtor as boas práticas de fabricação, avanços na legislação, pesquisas, a caracterização das regiões e a defesa agropecuária para garantir a qualidade do produto. Esse título vai valorizar o nosso queijo e impulsionar a abertura de novos mercados", enfatizou Thales Fernandes.**

□

### **Celebração em BH e no interior**

Para comemorar o histórico título internacional, o Governo de Minas, por meio da Secult-MG, do Iepha-MG e da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#), organizou um calendário de ações estratégicas e descentralizadas em Belo Horizonte e no interior.

Os eventos foram iniciados após a decisão da Unesco no Paraguai e ocorrerão ao longo do dia. O violinista e compositor Marcus Viana e o Coro Sinfônico do Palácio das Artes se apresentam nas janelas e varandas do Palácio da Liberdade, um espetáculo preparado especialmente para festejar o reconhecimento.

Show de drones com imagens de queijos, montanhas e símbolos da cultura mineira e uma grande mesa de queijos artesanais montada nos jardins do Palácio completam a programação, que conta ainda com uma feira da Emater-MG reunindo mais de 20 produtores de queijos artesanais de várias regiões do estado.

Outra ação está agendada de quinta (5/12) a domingo (8/12), momento em que cerca de 80 jornalistas de todo o país vão percorrer cidades das dez regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal no estado.

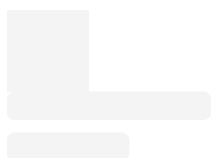
Na manhã do dia 15/12, das 9h às 13h, o destaque ficará por conta da apresentação do maior queijo minas padrão do mundo na Igreja da Pampulha, em BH. A iguaria é tradicionalmente produzida em Ipanema, no Vale do Rio Doce.

As celebrações também acontecem pelo interior de Minas. De 6/12 a 14/12, espetáculos de drones vão iluminar o céu e projetar imagens de queijos, montanhas e símbolos da cultura mineira em dez cidades pertencentes às dez regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal.

Haverá, ainda, shows de drones em São Roque de Minas, Diamantina, Araxá, Serro, Serra do Salitre, Santa Bárbara, Patos de Minas, Coronel Xavier, Uberlândia e Lima Duarte.

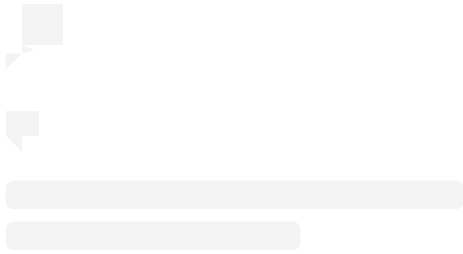
### **Potência da economia da criatividade**

Minas Gerais conta com cerca de nove mil produtores de Queijo Minas Artesanal, gerando aproximadamente 50 mil empregos diretos e indiretos. A produção anual do QMA atinge cerca de 40 mil toneladas, com uma renda gerada que ultrapassa R\$ 2 bilhões por ano.

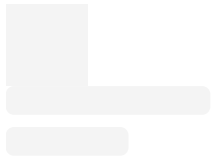


[Ver essa foto no Instagram](#)

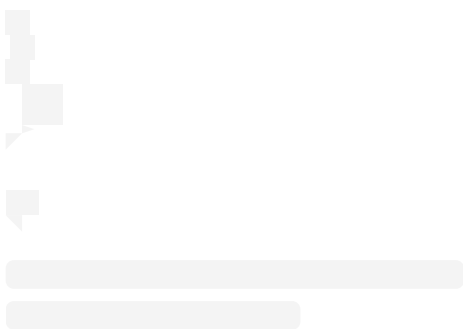




Uma publicação compartilhada por Romeu Zema (@romeuzemaoficial)



[Ver essa foto no Instagram](#)



Uma publicação compartilhada por Governo de Minas Gerais (@governomg)

