Novo Patrimônio Cultural da Humanidade, Queijo Minas Artesanal ganha feira em Belo Horizonte

Qua 04 dezembro

Produtores de queijos artesanais de Minas Gerais participam nesta quarta-feira (4/12) de uma feira nos jardins do Palácio da Liberdade, em Belo Horizonte, no dia em que Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram reconhecidos pela Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. O evento, com início às 17 horas, é aberto ao público.

Estarão presentes tanto expositores do Queijo Minas Artesanal, como do queijo da Mantiqueira de Minas. Segundo a [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), 20 produtores mineiros comercializarão seus produtos na feira e irão compartilhar com o público suas histórias e tradições.

Um levantamento da Emater-MG mostra que existem cerca de 7,7 mil agroindústrias familiares de queijos artesanais no estado, sendo 3 mil apenas do Queijo Minas Artesanal. A empresa orienta os produtores nas boas práticas de fabricação e na regularização das queijarias.

A feira é promovida pela Emater-MG, em parceria com a [Secretaria de Estado de Agricultura, Pecuária e Abastecimento \(Seapa\)](#), [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo \(Secult-MG\)](#) e Associação Mineira de Produtores de Queijo Artesanal (Amiqueijo).

Reconhecimento da Unesco

O anúncio de que os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal foram reconhecidos pela Unesco como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade ocorreu durante a 19ª Sessão do Comitê Intergovernamental do órgão, em Assunção, no Paraguai. O produto ganhará ainda mais visibilidade e valor no mercado. Desde 2008, o “Modo de Fazer o Queijo Minas Artesanal” já é reconhecido como Patrimônio Cultural do Brasil pelo Instituto do Patrimônio Cultural e Artístico Nacional (Iphan).

Existem dez regiões no estado caracterizadas como produtoras do Queijo Minas Artesanal: Araxá, Campo das Vertentes, Canastra, Cerrado, Diamantina, Entre Serras da Piedade ao Caraça, Serra do Salitre, Serro, Triângulo Mineiro e Serras da Ibitipoca.