

Com maior queijo do mundo, Governo de Minas encerra homenagens aos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal

Dom 15 dezembro

O governador de Minas Gerais, Romeu Zema, e o vice-governador Professor Mateus, participaram, neste domingo (15/12), do encerramento das celebrações oficiais em 2024 pelo reconhecimento dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal, como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco.

Para marcar a data, o [Governo do Estado](#) apresentou o maior queijo do mundo em um evento realizado em frente à Igreja de São Francisco de Assis, a Igrejinha da Pampulha, em Belo Horizonte. Produzida em Ipanema, no Vale do Rio Doce, a iguaria presta uma homenagem aos produtores e ao Queijo Minas Artesanal. Durante o evento, foi feito o corte e distribuição do queijo para os visitantes.

“É uma felicidade enorme para nós mineiros que apreciamos tanto esse produto que está sempre presente nas nossas casas e nas nossas mesas. Um brinde para Minas Gerais e o meu reconhecimento ao trabalho da Emater, do [IMA](#), da Faemg, de muitos que tiveram envolvidos nessa conquista tão grande e principalmente dos produtores de queijo artesanal, que são os grandes protagonistas dessa conquista”, disse o governador Romeu Zema.

O evento deste domingo destacou o valor das práticas artesanais que mantêm vivos os modos de fazer únicos, passados de geração para geração nas dez regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal, e o turismo de experiência, convidando visitantes a conhecer de perto as queijarias, os processos de produção sustentável e as paisagens culturais que fazem do queijo um dos maiores símbolos de Minas Gerais.

“Não estamos falando de um queijo único, mas do jeito mineiro de fazer queijo. Temos hoje dez regiões que já possuem reconhecimento de origem, o que demonstra nosso compromisso em proteger essa tradição e a mineiridade. O que a Unesco reconheceu é que o queijo produzido em Minas Gerais carrega a essência do mineiro, levando com ele um pedaço de Minas a cada lugar em que é servido”, reassaltou o vice-governador Professor Mateus.

Celebração dos Modos de Fazer Queijo Minas Artesanal

A programação, realizada por meio da [Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais \(Secult-MG\)](#), do [Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais \(Iepha-MG\)](#) e da [Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais \(Codemge\)](#), também contou com a apresentação do violinista e compositor Marcus Viana, que interpretou a canção “Pátria Minas”, escolhida como a música oficial da celebração.

A decisão de reconhecer os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade foi em 4/12 em reunião realizada em Assunção, no Paraguai. Com o título, o Brasil passou a ter o primeiro produto da cultura alimentar incluído na Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco.

O secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas de Oliveira, explicou a relevância que o reconhecimento dos Modos de Fazer Queijo Artesanal tem para Minas Gerais.

“É tão importante porque não são mais do que dez alimentos no mundo, sendo o único do Brasil a ter esse reconhecimento. Minas Gerais, com isso, lidera o número de patrimônios mundiais com folga nas nossas terras, reforçando a centralidade do nosso Estado, da nossa gente e da mineiridade”, enfatizou.

Por sua vez, o secretário de Estado de [Agricultura, Pecuária e Abastecimento](#), Thales Fernandes, reforçou a importância que o queijo tem para o mineiro.

“O queijo está no sentimento do mineiro, está na aveia, no sangue. O mineiro gosta de presentear com queijo, o mineiro adora servir cafezinho com queijo, e esse reconhecimento vem realmente coroar o que representa este produto para nós”, observou.

Calendário em BH e no interior

A apresentação do maior queijo do mundo em Belo Horizonte é o desfecho de uma agenda diversa e descentralizada realizada em dezembro em várias regiões do estado.

Na capital mineira, no dia 4/12, data do anúncio da Unesco, houve apresentação de Marcus Viana e o Coro Sinfônico do Palácio das Artes na varanda do Palácio da Liberdade, que também recebeu uma feira da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#), reunindo mais de 20 produtores de queijos artesanais de várias regiões do estado.

Espectáculos de drones com imagens de queijos, montanhas e símbolos da cultura mineira foram realizados, entre 6/12 a 14/12, em BH e em cidades das dez regiões produtoras do Queijo Minas Artesanal: São Roque de Minas, Diamantina, Araxá, Serro, Serra do Salitre, Santa Bárbara, Patos de Minas, Coronel Xavier, Uberlândia e Lima Duarte.

O Governo de Minas também promoveu, entre 5/12 e 8/12, uma imersão em cidades das dez regiões produtoras do QMA com a participação de 80 jornalistas de todo o país.