

Agora é oficial, os modos de fazer o Queijo Minas Artesanal (QMA) integra a Lista do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. O reconhecimento valoriza os saberes tradicionais que há 300 anos é produzido entre pequenos produtores da agricultura familiar e se torna o primeiro bem cultural brasileiro associado à cultura alimentar reconhecido pela UNESCO.

O Governo de Minas, por meio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo de Minas Gerais (SECULT-MG) e o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG), sentem-se honrados com a decisão da 19ª sessão do Comitê para Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO, em Assunção, Paraguai, que integra os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal à lista do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO.

Com esse reconhecimento, são valorizados os saberes tradicionais dos pequenos produtores de agricultura familiar de Minas Gerais, que há cerca de 300 anos são responsáveis pela produção do Queijo Minas Artesanal, cujo modo de fazer se torna o primeiro bem cultural imaterial brasileiro de origem alimentar reconhecido pela Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura, UNESCO.

Em coletiva com a imprensa, no Palácio da Liberdade, o governador Romeu Zema ressaltou a importância que esse título traz para o desenvolvimento sustentável da agricultura familiar e para o fortalecimento da economia dos municípios das regiões produtoras. Os modos de fazer o QMA estão espalhados pelo território mineiro nas 10 regiões produtoras classificadas pela Empresa de Assistência e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (EMATER-MG).

Para o Presidente do IEPHA-MG, João Paulo Martins, o reconhecimento eleva a política de proteção do patrimônio cultural imaterial a patamares nunca antes imaginados, segundo João Paulo, “A preservação dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal, agora reconhecidos como Patrimônio Cultural da Humanidade é fruto de uma política pública de sucesso de mais de 20 anos, em que a Secretaria de Estado de Cultura e Turismo por meio do IEPHA-MG, atuaram desde 2002, inicialmente com o Registro dos modos de fazer o Queijo Minas Artesanal da região do Serro. Passando pelo reconhecimento nacional em 2008 e, agora, com a caracterização de 10 regiões produtoras de QMA. Esse reconhecimento como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade vem valorizar cada produtor, cada fazenda, cada quarto de queijo que na sua simplicidade vem produzindo e mantendo essa tradição queijeira em toda a Minas Gerais. É sinal de que aquilo que faz parte do cotidiano de muitos produtores é também parte da humanidade, neste sentido, o IEPHA-MG e a SECULT-MG se congratulam muito com esse reconhecimento e esperam novos frutos e que a inserção desse patrimônio nos nossos tempos se torne

cada vez mais presente e forte a partir de agora.” João Paulo Martins, presidente do IEPHA-MG.

O IEPHA-MG e a SECULT-MG se congratulam muito com esse reconhecimento e esperam novos frutos e que a inserção desse patrimônio nos nossos tempos se torne cada vez mais presente e forte a partir de agora. João Paulo Martins, presidente do IEPHA-MG.

Brasil e Minas Gerais a partir de hoje só têm a comemorar com este título e uma ampla programação em todo o estado está sendo organizada pela Secult-MG como o show de drones nos municípios das regiões produtoras do QMA, Press trip's nas regiões queijeiras, mesa de queijos artesanais, Café Mineiridade, Ativação Mercado Central de BH e a Rota do Queijo.