

De Minas para o Mundo. O modo artesanal de fazer o queijo mineiro está na pauta para o reconhecimento da iguaria pela tradição gastronômica que se encontra presente na mesa de entusiastas e consumidores por todo o Brasil.

A produção do queijo de Minas já venceu as principais premiações internacionais como a 34ª edição do World Cheese Awards (Prêmio Mundial do Queijo) se destacando à frente de queijos mundialmente conhecidos como Gorgonzola, Pecorino Sardo e o Grana Padano.

Representantes do governo de Minas participaram no dia 30 de novembro, da 17ª Sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da Unesco, em Rabat, no Marrocos, onde estiveram para a missão da promoção do Modo de fazer do Queijo Minas Artesanal.

A comitiva tem o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), Governo de Minas (Secult-MG e Iepha-MG), Secretaria de Agricultura e Pecuária (Seapa), Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais (Emater/MG) e a Associação Mineira dos Produtores de Queijo Artesanal (Amiqueijo) como representantes que almeja levar para o mundo a importância da preservação da tradição mineira de se produzir o queijo.

Foram levados mais de 100kg de queijos para apresentação no evento, em que receberam no stand a visita de aproximadamente 1.000 pessoas de mais de 100 países para conhecer o queijo produzido em Minas Gerais. A expectativa da equipe é de que o Queijo Minas seja o próximo candidato à patrimônio mundial pela Unesco.

Reconhecimento Nacional

No Brasil, Minas Gerais foi o primeiro estado a reconhecer o modo de fazer do queijo do Serro e o primeiro bem imaterial a ser registrado no país por meio do Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (Iepha-MG), um importante passo para que o queijo de Minas Gerais alcançasse novos patamares como bem cultural que faz parte da tradição da culinária mineira. Em 2008, foi a vez do reconhecimento pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) que registrou os modos de fazer o queijo artesanal das regiões do Serro, da Serra da Canastra e do Salitre.

Conheça mais sobre o registro do modo de fazer o queijo artesanal do Serro pelo Iepha-MG, [clique aqui](#).

Para saber mais sobre o registro pelo Iphan, [clique aqui](#).

Campanha pelo reconhecimento mundial

A campanha pela candidatura ganhou uma edição especial da produção da TV Record em matéria completa e exclusiva sobre o queijo Minas Artesanal com vídeos e podcasts que podem ser assistidos através do site da TV Record, [clique aqui](#).

Serviço:

A Arte do Queijo de Minas

Estúdio R7

Reportagem: Pablo Nascimento e Regiane Moreira

Produção: Luciana Simões

Edição: Ivana Fonseca

Edição de imagens: Aquidauana Rodrigues

Podcasts: Ana Gomes, Daniela Fernandes, Fernanda Rodrigues, Lucas Eugênio,

Vinícius Rangel e Priscilla de Paula

Edição de áudio: Kiko Viveiro

Imagens: Alan Rodrigo e Mauro Ferreira

Auxiliares: Evandro Evangelista e Edson Alves

Chefia de redação: Adriana Viggiano e Flávia Martins y Miguel

Direção de jornalismo: Marco Nascimento

Supervisão: Marcos Rogério Lopes