

QUEIJO MINAS: Mineiros celebram reconhecimento histórico do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade



Decisão foi anunciada pela Unesco na quarta-feira (04/12) em reunião em Assunção, no Paraguai.

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.

"É nosso e tá conquistando o mundo inteiro! Os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal agora são Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela Unesco! Uma tradição dos nossos produtores de queijo que há mais de 300 anos nos enche de orgulho e gera emprego e renda para os mineiros", afirmou o governador Romeu Zema, por meio de suas redes sociais.

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 reconhecimento não é apenas uma vitória para Minas Gerais, mas para todo o Brasil", ressaltou o secretário de Estado de Cultura e Turismo, Leônidas de Oliveira.

"Este título eleva o nome do estado ao cenário mundial, destacando nossa rica cultura e tradição, além de abrir portas para novas oportunidades econômicas e turísticas. Hoje, celebramos a valorização de séculos de saberes transmitidos de geração em geração, que traduzem a essência da mineiridade", completou Leônidas.

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 Emater-MG.

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. O violinista e compositor Marcus Viana e o Coro Sinfônico do Palácio das Artes apresentaram, 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 completaram a programação, que contou ainda com uma feira da Emater-MG reunindo mais de 20 produtores de queijos artesanais de várias regiões do estado.

Outra ação está agendada desta 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.

Foto: Divulgação

<https://www.jornalpanfletus.com.br/cp3.masterix.inf.br/noticia/6185/queijo-minas-mineiros-celebram-reconhecimento-historico-do-queijo-minas-arte-sanal-como-patrimonio-cultural-imaterial-da-humanidade> em 01/07/2026 00:37