

Candidatura Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade



modos de fazer o

QUEIJO

Minas

artesanal

GESTÃO

APOIO

REALIZAÇÃO

**mundu**  
Instituto

**CEMIG**



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

**SEBRAE**

**CODEMGE**  
Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.



**REPARAÇÃO  
BRUMADINHO**

DELA AZULINA  
**COZINHA  
MINEIRA**  
CLÁSSICA E CONTEMPORÂNEA



**Oiepha**  
MINAS GERAIS

A LIBERDADE  
MORA EM  
**Minas**  
#VEMPRAMINAS

CULTURA E  
TURISMO



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

# HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Minas Gerais é um estado rico em história, cultura e tradição, desempenhando um papel crucial na formação do Brasil. Estado líder no crescimento de atividade turística no Brasil, de acordo com o IBGE, preserva um legado de séculos em territórios que se destacam não apenas por seu Patrimônio Tombado, mas também pela produção do Queijo Minas Artesanal, Patrimônio Cultural Brasileiro, desde 2008.

Essa famosa iguaria, produzida nas encostas da Serra do Espinhaço e em várias partes do Cerrado Mineiro a partir de um **conjunto de saberes repassados de geração pra geração, é símbolo de nossa cultura alimentar**. E elemento importantíssimo para que as nossas tradições culturais se mantenham vivas, conectando passado e presente. **Agora, há a possibilidade de reconhecimento pela UNESCO dessa nossa tradição, única no mundo.**

*Crédito da Foto: lepha/MG*

*Foto: Serra Cipó*

# HISTÓRIA E TRADIÇÃO

Internacionalmente, Minas Gerais já destaca-se por sua riqueza cultural e natural: a Cidade Histórica de Ouro Preto (1980), o Santuário do Bom Jesus de Matosinhos (1985), o Centro Histórico de Diamantina (1999) e o Conjunto Moderno da Pampulha (2016) fazem parte da Lista do Patrimônio Mundial da UNESCO; a Serra do Espinhaço é reconhecida, desde 2005, como Reserva Mundial da Biosfera; e o Geoparque Uberaba integra, desde 2024, a Lista dos Geoparques Mundiais da UNESCO.

Das riquezas obtidas com a mineração à grandiosa arte barroca, passando pela luta pela independência às raízes musicais e culinárias que encantam o mundo, Minas Gerais é terra de liberdade, de trabalho e criação. **Com a deliberação positiva da UNESCO na reunião do Paraguai, teremos o Queijo Minas Artesanal como primeiro elemento da cultura alimentar brasileira na Lista Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, acrescentando mais um capítulo a essa história, destacando nossa cultura frente às demais nações.**

*Foto: Biri Biri*



*Foto: Ouro Preto  
Patrimônio Mundial da UNESCO*

# REGIÕES IDENTIFICADAS PELO INSTITUTO MINEIRO DE AGROPECUÁRIA COMO PRODUTORAS DO QUEIJO MINAS ARTESANAL



# REGIÕES PRODUTORAS

Atualmente, são 10 as regiões identificadas pelo Instituto Mineiro de Agropecuária como Produtoras do Queijo Minas Artesanal, feito com leite cru, pingo, coalho e sal, identificadas conforme as características locais que imprimem determinadas características sensoriais ao produto.

Piumbi



**Canastra:** Bambuí, Delfinópolis, Medeiros, Piumhi, São Roque de Minas, Tapiraí, Vargem Bonita, São João Batista do Gloria e Córrego Danta.

**Características:** *massa compacta, mas pode apresentar olhaduras por bactérias, o que torna seu sabor adocicado quando presentes. Apresenta baixa acidez, aroma floral ou frutado. A untuosidade é sempre presente quando maturado.*

Conceição de Mato Dentro



**Serro:** Rio Vermelho, Serra Azul de Minas, Santo Antônio do Itambé, Serro, Materlândia, Sabinópolis, Alvorada de Minas, Dom Joaquim, Conceição do Mato Dentro, Coluna e Paulistas.

**Características:** *é de acidez sempre percebida. Seu interior é macio, mas a casca é firme quando maturado. O aroma que predomina é floral, mas quando frutado a tendência é que seja mais cítrico. É comum apresentar olhaduras internas.*

# REGIÕES PRODUTORAS

**Triângulo Mineiro:** Araguari, Cascalho Rico, Estrela do Sul, Indianópolis, Monte Alegre de Minas, Monte Carmelo, Nova Ponte, Romaria, Tupaciguara e Uberlândia.

**Características:** *é de massa compacta, mas as vezes pode ser friável. Tem moderada acidez, no paladar e no aroma. Predomina a sensação vegetal. Quando maturado a casca é firme e ligeiramente untuosa.*



**Serras da Ibitipoca:** Andrelândia, Arantina, Bias Fortes, Bom Jardim de Minas, Lima Duarte, Olaria, Passa-Vinte, Pedro Teixeira, Rio Preto, Santa Bárbara do Monte Verde, Santa Rita de Ibitipoca, Santa Rita de Jacutinga, Santana do Garambéu, Seritinga e Serranos.

**Características:** *é de menor expressão aromática, tem massa firme, mas com presença de olhaduras. A baixa untuosidade é quase sempre percebida. Apresenta acidez leve.*



**Diamantina:** Couto de Magalhães de Minas, Diamantina, Felício dos Santos, Gouveia, Monjolos, Presidente Kubitschek, São Gonçalo do Rio Preto, Senador Modestino Gonçalves.

**Características:** *é de média acidez, massa friável, podendo apresentar olhaduras. A casca é firme, mas não espessa. Percebe-se aroma floral distante quando maturado. Sabor quase sempre suave.*



# REGIÕES PRODUTORAS

Patos de Minas



**Cerrado:** Abadia dos Dourados, Arapuá, Carmo do Paranaíba, Coromandel, Cruzeiro da Fortaleza, Guimarânia, Lagamar, Lagoa Formosa, Matutina, Patos de Minas, Patrocínio, Presidente Olegário, Rio Paranaíba, Santa Rosa da Serra, São Gonçalo do Abaeté, São Gotardo, Serra do Salitre, Tiros, Varjão de Minas e Vazante.

**Características:** *apresenta massa mais firme, de friável a compacta, com a casca pouco untuosa. Tem baixa acidez e quando maturado traz aroma bastante frutado.*

Serra do Salitre



**Serra do Salitre:** Serra do Salitre.

**Características:** *de massa compacta, de baixa acidez e aromas frutados quando bem maturado. Se consumido em média maturação apresenta-se quase sempre suave na boca.*

Barão Cocais



**Entre Serras da Piedade ao Caraça:** Barão de Cocais, Bom Jesus do Amparo, Caeté, Catas Altas, Rio Piracicaba, Santa Bárbara.

**Características:** *quase sempre com bastante olhaduras, apresenta acidez bem expressiva, casca pouco untuosa. O aroma às vezes é bastante vegetal, tendendo para um floral quando a maturação é completa.*

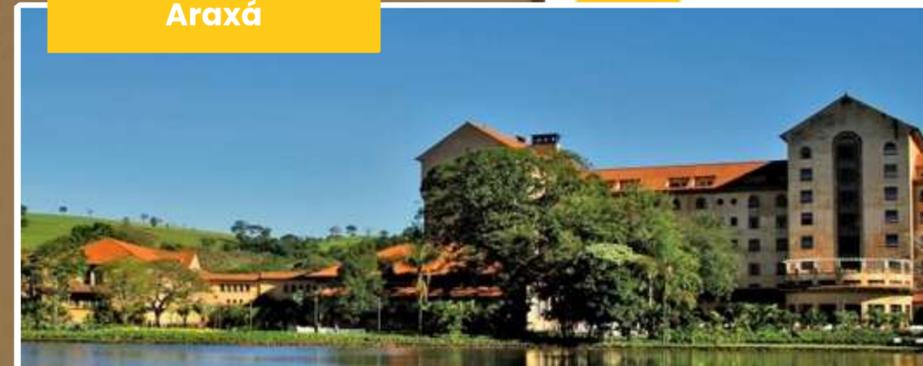
**Araxá:** Araxá, Campos Altos, Conquista, Ibiá, Pedrinópolis, Perdizes, Pratinha, Sacramento, Santa Juliana e Tapira.

**Características:** *um queijo de massa compacta, casca firme, com untuosidade leve. É de pouca acidez, mas sempre notada ao paladar. Pode apresentar aroma frutado ou floral quando maturado.*

**Campo das Vertentes:** Barroso, Conceição da Barra de Minas, Coronel Xavier Chaves, Carrancas, Lagoa Dourada, Madre de Deus de Minas, Nazareno, Prados, Piedade do Rio Grande, Resende Costa, Ritápolis, Santa Cruz de Minas, São João del-Rei, São Tiago e Tiradentes.

**Características:** *massa compacta, mas que pode apresentar olhaduras diversas. Tem acidez média e quase sempre apresenta aroma vegetal e apresenta menor untuosidade.*

Araxá



Lagoa Dourada



# RECONHECIMENTO INTERNACIONAL

**Apresentar os Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como candidato brasileiro à Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO foi resultado de um trabalho conjunto realizado entre governo, instituições e detentores desse saber.** A candidatura trabalhada ao longo dos últimos 2 anos destacou a autenticidade e continuidade de um fazer que atravessa gerações. Apresentada internacionalmente na 17ª Sessão do Comitê de Salvaguarda da UNESCO, em Marrocos, a candidatura foi respaldada por diversas ações estratégicas desenvolvidas em parceria com as Associações de Produtores das diversas regiões identificadas como produtoras de QMA. Ao longo de dois anos foram realizadas degustações de dezenas de queijos, almoços e jantares harmonizados por chefs especialistas na cozinha mineira, reuniões de trabalho com instituições atuantes na salvaguarda desse saber secular, bem como a produção de materiais didáticos e promocionais em versões trilingües, destacando o valor cultural e a conexão global desse patrimônio.



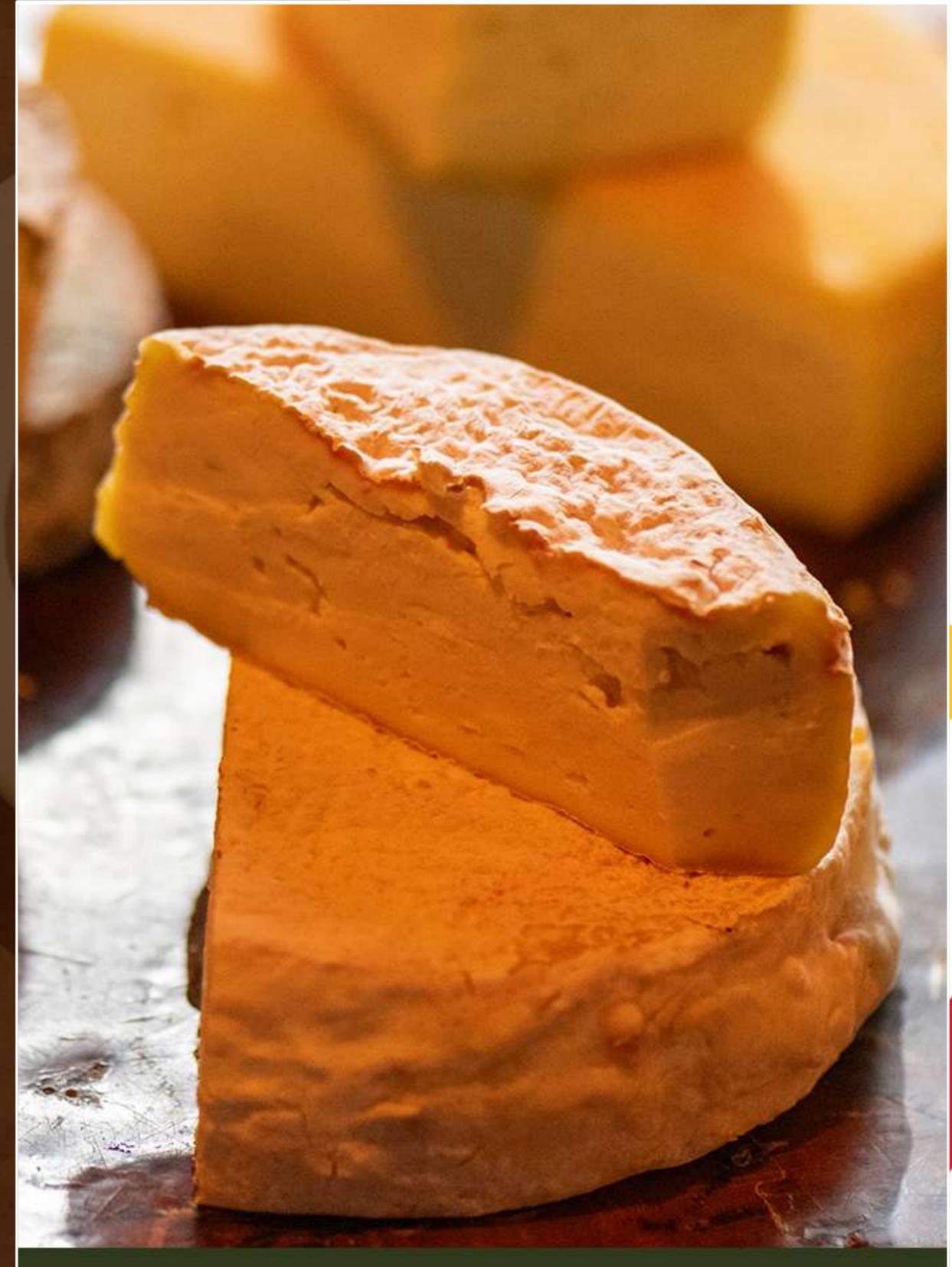


## TRADIÇÃO MINEIRA EM DESTAQUE GLOBAL

O reconhecimento como Patrimônio da Humanidade projetará Minas Gerais no cenário mundial, sublinhando a relevância de se preservar práticas artesanais que integram história, meio ambiente e cultura local. Mais do que um reconhecimento, **será um marco importantíssimo que elevará o Queijo Minas Artesanal a emblema da hospitalidade e da identidade mineira**, unindo passado e presente em uma tradição que vai além das fronteiras de nosso estado.

# PATRIMÔNIO SENSORIAL

O Queijo Minas Artesanal (QMA) carrega em si a história, as tradições e as relações que definem a identidade da comunidade que o produz, assim como um vinho é influenciado por seu terroir (o conjunto de fatores ambientais que afetam a produção das uvas). Essa relação íntima entre o alimento e seu contexto local enriquece não apenas o sabor, mas também a experiência de quem o consome, tornando-o um verdadeiro símbolo da cultura regional. O modo de fazer é uma arte. A arte de combinar leite cru, pingo, coalho e sal em certa temperatura, determinado tempo, adequado peso das mãos ao prensar e com o devido manejo dos utensílios, de forma que cada queijo seja símbolo e narrativa das famílias e do lugar onde ele é feito. Isso torna a apreciação do QMA uma experiência sensorial ainda mais especial.





## EXPERIÊNCIAS SENSORIAIS

Símbolo da cultura alimentar mineira, o QMA é frequentemente apreciado com doces e bebidas durante reuniões, encontros e celebrações especiais. Além disso, ele é usado como ingrediente em uma variedade de iguarias, seja em tradicionais quitandas, seja em entradas, pratos principais e sobremesas. Além da degustação, a harmonização do QMA com outros alimentos é uma parte fascinante da gastronomia e pode transformar os momentos ao redor da mesa em uma experiência gourmet. A existência de diversas possibilidades de harmonização do QMA com outros elementos da cozinha mineira - bem como a busca pelo melhor equilíbrio entre os sabores dos queijos regionais e outros alimentos - convida chefs, pâtissiers, sommeliers e demais profissionais da gastronomia a criarem experiências culinárias únicas a partir das características sensoriais de cada queijo produzido nas diversas regiões queijeiras de Minas Gerais.

# SALVAGUARDA PATRIMONIAL

Conhecer, consumir e valorizar os nossos queijos artesanais auxilia na preservação das tradições culturais desses territórios, bem como valoriza e possibilita a sustentabilidade da produção familiar e em pequena escala, respeitando o bem-estar dos animais de produção, favorecendo a conservação e a preservação dos recursos naturais. O conhecimento que agora é patrimonializado internacionalmente está relacionado ao manejo de pastagens e de gado, práticas de ordenha, bem como a técnicas artesanais de coalho, prensagem e salga dos queijos, além das vendas em feiras e mercados locais, evidenciando a interdependência entre a promoção do patrimônio cultural e questões de relevância global, como a sustentabilidade ambiental, a segurança alimentar, o combate à pobreza e a migração das populações rurais.



IMATERIALIDADE **RECONHECIMENTO** SABOR  
SABORES DO CAMPO **PRODUÇÃO FAMILIAR**  
CULTURA QUEIJARIA **TRADIÇÕES**  
GERAÇÕES **MODOS DE PRODUÇÃO**  
**QUEIJO MINAS ARTESANAL**  
**ORIGEM** PRODUTO MINEIRO HISTÓRIA **TRADIÇÃO**  
**SABERES POPULARES COZINHA MINEIRA**  
MATURAÇÃO **PATRIMÔNIO CULTURAL**

# REUNIÃO DA 19ª SESSÃO DO COMITÉ DA UNESCO PARA A SALVAGUARDA DO PATRIMÓNIO CULTURAL IMATERIAL

**Local:** Assunção/ Paraguai

**Quando:** 04 de dezembro de 2024

**Horário:** 14h30 – 16h30

**Objetivo:** Na pauta, avaliação do dossiê de candidatura dos "Modos de Fazer do Queijo Minas Artesanal" à lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade. A candidatura é a primeira de um elemento da cultura alimentar brasileira.

**Transmissão ao vivo pela Rede Minas.**





## COLETIVA DE IMPRENSA

**Local:** Palácio da Liberdade/ Belo Horizonte

**Quando:** 04 de dezembro de 2024

**Horário:** 17h30

**Objetivo:** Detalhar as ações e eventos programados em celebração candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal a Patrimônio Cultural e Imaterial da Humanidade pela Unesco.

# ESPETÁCULO ARTÍSTICO

**Local:** Palácio da Liberdade/ Belo Horizonte

**Data:** 04 de dezembro de 2024

**Horário:** 19h

**Descrição:** Marcus Viana e o Coro Sinfônico do Palácio das Artes protagonizam, nas janelas e varandas do Palácio da Liberdade, um espetáculo emocionante, preparado especialmente para celebrarmos nosso Queijo Minas Artesanal Patrimônio.

*Foto: Palácio da Liberdade*



*Foto: Coral Lírico*



*Foto: Marcus Viana*

## MARCUS VIANA

**Compositor e multi-instrumentista**, é um dos grandes nomes da música brasileira, conhecido por suas trilhas sonoras marcantes como "Pátria Minas", "Pantanal", "O Clone" e "Terra Nostra", e por seu trabalho internacional promovendo a música brasileira.

**Redes sociais: @marcusvianaoficial**

*Foto: Palácio da Liberdade*

# CORO SINFÔNICO DO PALÁCIO DAS ARTES

O Coro Sinfônico do Palácio das Artes é um **grupo musical que atua na Escola de Música do Centro de Formação Artística e Tecnológica da Fundação Clóvis Salgado (Cefart)**, em Belo Horizonte, Minas Gerais. O coro apresenta repertório tradicional lírico-sinfônico e música popular.

**Redes sociais: @corosinfonicocefart**

*Foto: Palácio da Liberdade*



*Foto: Coro Sinfônico do Palácio das Artes*



# QUEIJO MINAS NAS ALTURAS

**Local:** Palácio da Liberdade/ Belo Horizonte

**Data:** 04 de dezembro de 2024

**Horário:** 19h

**Descrição:** Um show de drones iluminará o céu, projetando imagens de queijos, montanhas e símbolos da cultura mineira.

# MESA DE QUEIJOS ARTESANAIS

**Local:** Coreto Praça da Liberdade/ Belo Horizonte

**Data:** 04/12

**Horário:** 20h

**Descrição:** Durante o evento de abertura, uma grande mesa de queijos artesanais das dez regiões produtoras será disposta ao redor do coreto da Praça da Liberdade.





# PRESS TRIP NAS REGIÕES QUEIJEIRAS

**Descrição:** Viagem para explorar as regiões produtoras de queijo em Minas Gerais, promovendo a cultura e tradição do Queijo Minas Artesanal dentro do estado.

**Data:** 05 a 08 de dezembro de 2024

**Objetivo:** Conhecer os territórios que produzem os diferentes tipos de Queijo Minas Artesanal (QMA) e as paisagens mineiras que os cercam, valorizando e promovendo as identidades locais, além de possibilitar outros desdobramentos para as econômicas locais em termos de turismo e gastronomia.

**Rotas:** Regiões com destinos diferentes

- Triângulo Mineiro
- Cerrado/Salitre/Araxá
- Serra da Canastra
- Diamantina/Serro/Caraça
- Ibitipoca/Campo das Vertentes

**Participantes:** Jornalistas, influenciadores e parceiros estratégicos.

**Produção de Material:** Acompanhamento fotográfico especializado, registrando as experiências e a cultura local.

# ROTEIROS PRESS TRIP 1

## Triângulo Mineiro

**5/12** Uberlândia  
**6/12** Uberlândia  
**7/12** Araguari  
**8/12** Uberlândia

## Cerrado/Araxá/Serra do Salitre

**5/12** Patos de Minas e Serra do Salitre  
**6/12** Carmo do Paranaíba e Araxá  
**7/12** Araxá e Sacramento  
**8/12** Araxá, Tapira e Sacramento

## Cerrado

**5/12** Capitólio/ Delfinópolis  
**6/12** Delfinópolis  
**7/12** Delfinópolis  
**8/12** Delfinópolis

## Diamantina/ Serro/Caraça

**5/12** Barão de Cocais/ Caraça  
**6/12** Conceição do Mato Dentro/ Serro  
**7/12** Serro/ Milho Verde/ Diamantina  
**8/12** Diamantina

## Ibitipoca/ Campo das Vertentes

**5/12** Campos das Vertentes/ Carrancas  
**6/12** Tiradentes  
**7/12** Lima Duarte  
**8/12** Ibitipoca



Foto: Coronel Xavier Chaves

# QUEIJO MINAS NAS ALTURAS

**Período:** 06 a 14 de dezembro de 2024

**Horários:** apresentação no período da noite

**Localização:** Praças centrais das cidades.

**Descrição:** Um show de drones iluminará o céu, projetando imagens de queijos, montanhas e símbolos da cultura mineira.

## Programação:

06/12 – São Roque de Minas – 19h

06/12 – Diamantina – 19h

07/12 – Araxá – 20h30

07/12 – Serro – 19h

08/12 – Serra do Salitre – 20h

08/12 – Santa Bárbara – 21h

13/12 – Patos de Minas – 19h

13/12 – Coronel Xavier – 19h

14/12 – Uberlândia – 20h30

14/12 – Lima Duarte – 20h30

Foto: Três Pontas



# CAFÉ MINEIRIDADE

**Local:** Igrejinha da Pampulha/ Belo Horizonte

**Quando:** 15 de dezembro de 2024

**Horário:** 10h

**Descrição: Atividade:** O maior queijo Minas do mundo será cortado e distribuído gratuitamente ao público, acompanhado de café, reforçando a tradição mineira de acolhimento.

Apresentação especial com o renomado músico Marcus Viana.



Foto: Mercado Central - Belo Horizonte

# ATIVAÇÃO MERCADO CENTRAL

**Local:** Mercado Central, Belo Horizonte

**Descrição:** Decoração temática com flâmulas destacando as regiões produtoras e o reconhecimento pela UNESCO.

# COMISSÃO DE PROMOÇÃO DA CANDIDATURA QMA PATRIMÔNIO IMATERIAL CULTURAL DA HUMANIDADE PELA UNESCO



APROCAN



SerTãoBras



AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO



CULTURA E TURISMO



COMUNICAÇÃO SOCIAL



EU  QUEIJO  
*Minas*  
ARTESANAL

GESTÃO

**mundu**  
Instituto

APOIO

**CEMIG**



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.

REALIZAÇÃO

**SEBRAE**

 **CODEMGE**  
Companhia de Desenvolvimento de Minas Gerais



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.



**REPARAÇÃO  
BRUMADINHO**

2022 ANO DA  
**COZINHA  
MINEIRA**  
CLÁSSICA E CONTEMPORÂNEA



**Oiepha**  
MINAS GERAIS

A LIBERDADE  
MORA EM  
*Minas*  
#VCMFRAMINAS

CULTURA E  
TURISMO



**MINAS  
GERAIS**

GOVERNO  
DIFERENTE.  
ESTADO  
EFICIENTE.