

BEM I n f o r m a d o



julho de 2024

Bem Informado

João Paulo Martins – Presidente do IEPHA-MG

Se tem uma coisa que gostamos por aqui é de queijo, não é? Em junho comemos e levamos queijo na mala. No caminho para o reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Mundial pela UNESCO, o IEPHA esteve presente na Expoqueijo de Araxá, quando, juntamente com o SEBRAE, desenvolveu atividade de promoção de divulgação da candidatura do nosso queijo. Ainda com essa proposta, marcamos presença da ExpoTurismo em Goiânia, onde, junto com a SECULT, participamos do estande de Minas Gerais em que o queijo foi apresentado não só como uma das nossas iguarias que mais nos identifica, como também a importância das regiões produtoras como destinos turísticos. O

Queijo Minas Artesanal (QMA) rumo à inscrição na Lista Representativa do Patrimônio Mundial da Unesco é o tema de nosso dossiê dessa edição do Bem Informado.

O queijo de cada uma das dez regiões produtoras do QMA esteve presente na Rodada do ICMS Cultural realizada presencialmente no Prédio Verde. Um sucesso de presença de municípios e troca de experiências com queijo e cafezinho! Tivemos ainda Rodada em Governador Valadares que propiciou o contato direto com representantes de vários municípios do entorno na difusão de propostas de gestão de acervos e patrimônio.

Estivemos ainda falando de políticas públicas de patrimônio em Juiz de Fora, participando do Seminário Regional da Salvaguarda da Capoeira na Zona da Mata e no levantamento de campo para instrução do processo de tombamento da Colônia Santa Izabel, em Betim. Em Betim estamos entrando com uma perspectiva diferente para o chamado patrimônio sensível, em que estão presentes tratamentos de saúde para pessoas com necessidades especiais e sua estreita relação com a violação de Direitos Humanos.

Desejo a todos uma proveitosa leitura, registrando sempre meu agradecimento a toda a equipe do IEPHA.



EXPEDIENTE

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Governador do Estado de Minas Gerais Romeu Zema
Vice-Governador do Estado de Minas Gerais Mateus Simões
Secretário de Estado de Cultura de Minas Gerais Leônidas Oliveira
Secretária Adjunta de Estado de Cultura de Minas Gerais Josiane de Souza

INSTITUTO ESTADUAL DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO E ARTÍSTICO DE MINAS GERAIS

Presidente João Paulo Martins
Diretora de Conservação e Restauração Luciane Andrade
Diretora de Promoção Luis Gustavo Molinari Mundim
Diretora de Proteção e Memória Adriano Maximiano
Diretor de Planejamento, Gestão e Finanças Edwilson Martins
Assessor de Comunicação Social Saulo Carrilho

BEM INFORMADO

Coordenação Geral
Saulo Carrilho de Paula
Textos
Isa de Oliveira – Redatora-chefe e edição (Acontece, Almanaque, Dossiê e Entrevistas)
Deborah Marcassa – Publicitária (IEPHA na Estrada)
Nicole Batista (Dossiê)
Revisão
Isa de Oliveira,
Antônia C. Alencar Pires
Projeto gráfico e diagramação
Alexander Alves Ribeiro
Fotos – Créditos
Acervo Agroflor Engenharia e Meio Ambiente (capa)
Isa de Oliveira
Acervo IEPHA-MG
Lorrayne Luiza (Almanaque)
Ana Branco (p/Agência O Globo - Dossiê)
Equipe Comunicação
Alexander Alves Ribeiro – Designer
Lorrayne Luiza – Estagiária (Publicidade e Propaganda)



Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal rumo ao título de Patrimônio da Humanidade

Nicole Batista e Isa de Oliveira

As articulações para a candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como patrimônio da humanidade pela UNESCO tiveram início em setembro de 2022, tendo sido anunciadas durante o 4º Festival do Queijo Artesanal Mineiro.

O Governo de Minas tem desenvolvido ações de promoção da candidatura, sendo que uma delas foi o envio de missão internacional, contando com detentores/produtores e representantes de órgãos estatais (SECULT-MG, Seapa, IEPHA e Emater) para a 16ª Sessão do Comitê Intergovernamental de Salvaguarda do Patrimônio Imaterial da UNESCO, ocorrida em novembro de 2022, em Rabat, Marrocos. Além de materiais promocionais de audiovisual em parceria com a Rede Minas e uma publicação

Trilíngue (Inglês, Francês e Português) sobre os Modos de fazer o Queijo Minas Artesanal elaborada pelo IEPHA-MG em parceria com o Instituto Periférico.

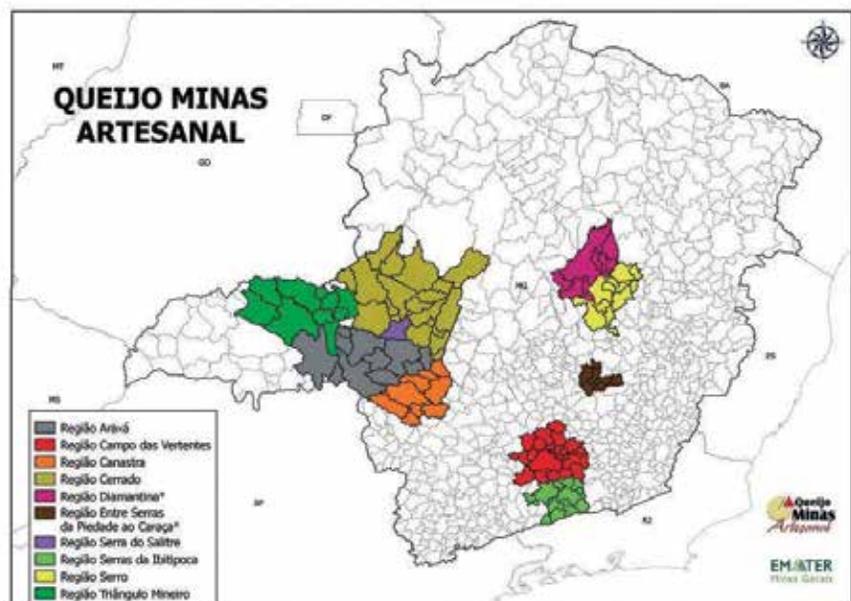
Em Rabat, a comitiva mineira promoveu a sensibilização do Comitê em diálogo com delegados votantes e comitivas internacionais presentes no evento, distribuição da publicação, exibição do vídeo, degustação de queijos em um stand promocional e articulações intersetoriais.

No início de 2023, o IEPHA-MG organizou todo material necessário à candidatura. A documentação foi encaminhada ao Iphan, que procedeu com a validação dos documentos e protocolou a candidatura junto à UNESCO em março de 2023. A

partir da inscrição do bem cultural, o corpo técnico do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial da UNESCO está analisando a proposta, a vigência do bem cultural, sua salvaguarda pelos órgãos do país de origem, a participação dos detentores do saber/produtores no processo e a relevância desse bem cultural como saberes e ofícios que compreendem a chamada Lista

Representativa do Patrimônio Imaterial da Humanidade.

O processo da candidatura compreendeu um ciclo de dois anos. A votação dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade irá ocorrer no ano de 2024, em meados de novembro e dezembro, em uma sessão sediada no Paraguai.



* Regiões caracterizadas após o início do levantamento de informações para este catálogo.



Jorge Brandão Simões, produtor de queijo, ex-presidente e sócio fundador da Associação de Produtores Artesanais do Queijo do Serro (APAQ's), mantém em sua fazenda um museu do queijo aberto à visitas, participou ativamente junto ao IEPHA-MG em 2002 no processo do Registro do Modo de Fazer o Queijo Artesanal do Serro e também no reconhecimento do Queijo Minas Artesanal pelo Iphan, nos concedeu uma entrevista para falar um pouco das expectativas dessa campanha rumo ao título de patrimônio mundial.

IEPHA-MG: Nos conte um pouco sobre a sua história e de sua família com o Queijo Minas Artesanal.

Jorge: *Falar e comer queijo do Sêro é como fazer uma oração, alimenta o corpo e a mente. Desde criança carrego comigo os encantos da cultura queijeira. Hoje tenho no convívio e na participação desta atividade a quinta geração daqueles portugueses que ali se instalaram. Meu pai, produtor e defensor da causa, sempre produziu e sempre nos passou a importância do queijo como um produto socioeconômico, mas acima de tudo a necessidade de produzir com qualidade mantendo intocável o nosso fazer. Aos sete anos já conseguia moldar um queijo. Contribuí ao longo de minha infância naquilo que o momento nos chamava, formando raízes de uma árvore que aos vinte e quatro anos já produzia seu próprio fruto. O tempo passa nos*

trazendo cada vez mais a necessidade de fortalecer esta cultura que vem sendo passada de geração para geração.

IEPHA-MG: Fale sobre a importância do Registro do Modo de fazer o Queijo artesanal da região do Serro, ocorrido em 2002 pelo IEPHA-MG.

Jorge: *O queijo além da sua importância nutricional e do seu sabor, temos sua imaterialidade podendo ser considerado um produto vivo dado à sua composição microbiológica. O registro do modo de fazer o queijo do Sêro abriu caminho para um novo tempo. Momento em que foi colocado em pauta não só a questão alimentar, mas também sua riqueza cultural que na maioria dos seus detentores são de atividade familiar. Sempre lembrando que por detrás de cada coisa existem pessoas formando um grupo que carregam consigo culturas que devem ser preservadas e respeitadas, pois a imaterialidade pode ser cada vez mais viva se cada um de nós reconhecer a importância de sua preservação.*

IEPHA-MG: Nos últimos 20 anos desde o Registro pelo IEPHA-MG, o que mudou? Quais os principais desafios da produção do Queijo Minas Artesanal?

Jorge: *No decorrer dessas duas décadas vimos muitos trabalhos acontecendo com várias instituições envolvidas com o queijo artesanal, vários*

passos foram dados, vários acertos e vários caminhos abertos para continuarmos em busca de novas conquistas. Podemos dizer que após o registro do fazer o queijo do Sêro passamos a ser ouvidos e respeitados participando sempre das discussões, ainda que não podemos contar com uma legislação compatível com a realidade do queijo artesanal. O produtor vem se sacrificando, fazendo investimentos para as adequações, mas que nos deixa uma preocupação muito grande, pois a legislação distancia a maioria dos produtores de seu cumprimento sabendo-se que os investimentos são altos e os produtores na maioria de uma atividade familiar.

IEPHA-MG: Qual a mensagem que o senhor tem para os gestores públicos para promoverem a produção do queijo?

Jorge: *Hoje, gostaria que o poder público através de seus gestores reconhecessem a necessidade de abraçar a causa do queijo artesanal, com trabalhos que fortaleçam a cadeia produtiva, que tenham o queijo como uma ferramenta para o equilíbrio socioeconômico de várias regiões, fixando o homem no campo, desenvolvendo o turismo rural, investindo tecnicamente e financeiramente naqueles que após um diagnóstico comprovem a sua necessidade e a sua vontade de somar ao nosso queijo. O poder público ainda não tem seus gestores conscientes de que a lei é para regulamentar uma atividade de mais de séculos e não de uma indústria que cai de paraquedas. As inovações são bem vindas, mas o que se vê é um rolo compressor que ameaça o queijo, a sua cultura e que pode levar seus detentores a um caos social.*

IEPHA-MG: Para o senhor, Queijo é cultura?

Jorge: *Considero o fazer do queijo do Sêro como uma das culturas mais ricas do Brasil. Em 2002, foi como o renascimento do queijo, no Sêro renasce o filho das montanhas e o IEPHA o reconhece e faz seu registro, abrindo o caminho para o registro no IPHAN, acomodo-*

dando em sua carruagem o da Canastra e o de Araxá, em 2008 que, hoje, juntos aguardamos o reconhecimento mundial. Micro-região do Sêro, o berço da cultura do queijo artesanal mineiro.



Roger Alves Vieira, assessor da Presidência do Conselho Deliberativo do Sebrae Minas, no Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan) coordenou, em 2022, a candidatura dos Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal à Lista Representativa do Patrimônio da Humanidade chancelada pela Organização das Nações Unidas para a Educação, a Ciência e a Cultura (Unesco). Ele nos concedeu um relato do processo desenvolvido pelo Iphan da candidatura do Queijo Minas Artesanal.

“Há 2 anos, em julho de 2022, o Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (Iphan), participou da 9ª sessão da Assembleia Geral dos Estados Partes da Convenção para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, realizada em Paris.

Representando o Iphan e o Brasil naquela reunião, a então Presidente do Iphan – Larissa Peixoto – e eu como Diretor do Departamento do Patrimônio Imaterial (DPI/Iphan) tivemos a oportunidade de tratar, com a Delegação Permanente do Brasil junto à Unesco

(Brasunesco), diversas questões importantes para a salvaguarda do Patrimônio Vivo em todo o mundo e o futuro da Convenção em um mundo cada vez mais globalizado.

Naquele momento, considerei importante sugerir a elaboração de um dossiê relativo aos “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal”, por ter sido um dos primeiros pedidos de Registro apresentados ao Iphan, em agosto de 2001, pela Secretaria de Estado de Cultura de Minas Gerais (SECULT-MG), com a anuência da Associação dos Amigos do Sêro.

A sugestão de candidatura do elemento mineiro foi corroborada pelo fato de, antes de ter sido registrado como “Patrimônio Cultural do Brasil”, em maio de 2008, o Instituto Estadual do Patrimônio Histórico e Artístico de Minas Gerais (IEPHA-MG) já havia registrado como “Patrimônio Cultural Imaterial”, em agosto de 2002, o modo de fazer o queijo artesanal da região do Sêro. Assim, as pesquisas e reflexões produzidas pelo IEPHA e pelo Iphan demonstravam que os modos de fazer o queijo minas artesanal constituíam-se como importante elemento econômico, cultural e simbólico da sociedade brasileira.

Adicionalmente, ponderei que a possível candidatura do “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal” à Lista Representativa do Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade daria destaque não apenas à salvaguarda de culturas e tradições locais que contribuem e compõem a diversidade alimentar brasileira, valorizando os saberes, os produtos e as comunidades detentoras.

Ademais, foi destacado por mim que a candidatura dos “Modos de Fazer o Queijo Minas Artesanal” seria o primeiro bem cultural brasileiro Registrado no Livro de Saberes e associado à cultura alimentar inscrito na Lista Representativa do Patrimônio Cultural

Imaterial da Humanidade, o que reforçaria a imagem culturalmente diversificada do Brasil no exterior.

Logo em seguida, o Iphan e a SECULT-MG realizaram o trabalho de articulação para confirmar o interesse das comunidades, grupos e organizações não-governamentais pertinentes quanto à candidatura. Após semanas de mobilização e reuniões, foi possível consubstanciar o interesse de todos os envolvidos.

A candidatura foi objeto de uma solenidade especial no dia 24 de setembro de 2022, durante a 4ª edição do Festival do Queijo Artesanal de Minas, em Belo Horizonte/MG, evento realizado pelo Sebrae Minas, Federação da Agricultura e Pecuária do Estado de Minas Gerais (Faemg) e Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais (Emater–MG), instituições parceiras do IEPHA para a qualificação técnica desses modos de fazer.

Desde então, a SECULT-MG tem realizado variadas ações de promoção e difusão desde elemento cultural e da Cozinha Mineira em geral, com a expectativa de que o reconhecimento nacional e internacional, os saberes e as técnicas que embasam os seus modos de fazer sejam cada vez mais valorizados, melhorando-se as condições de produção e ampliando-se as possibilidades de comercialização.

A última etapa, prevista para ocorrer entre os dias 02 e 07 de dezembro, em Assunção, no Paraguai, consiste na deliberação final do Comitê Intergovernamental, que avaliará o dossiê de candidatura entregue à Unesco em 30 de março de 2023. Há uma expectativa muito positiva de que essa última etapa seja superada com muita tranquilidade, haja vista a viabilidade técnica da candidatura, que foi considerada desde o início do processo.”



DOCUMENTÁRIO “O QUÊ DO QUEIJO”

Há, na região mineira do Serro, uma tradição mantida pela transmissão de saberes através de gerações: o Modo Artesanal de Fazer Queijo Minas do Serro. Essa prática, registrada como patrimônio cultural em nível estadual e nacional, respectivamente, em 2002 e 2008, é mostrada nesse documentário por meio de entrevistas que buscam, em vista das transformações históricas e sociais da região, apresentar

e entender a relação do produto com o cotidiano e a cultura dos serranos. Direção, roteiro, edição e finalização por Paulo Henrique Rocha, produzido em 2018, por meio de um Termo de Ajustamento de Conduta para o IEPHA-MG, o documentário está disponível no canal do IEPHA-MG no Youtube. Posicione seu celular no QR Code e assista!



COLEÇÃO CADERNOS DO PATRIMÔNIO: O MODO DE FAZER O QUEIJO ARTESANAL DA REGIÃO DO SERRO

A coleção Cadernos do Patrimônio do IEPHA-MG, é um projeto editorial do Instituto para dar publicidade aos processos de reco-

nhecimento dos bens culturais protegidos pelo Estado.



O Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro foi o primeiro bem registrado como Patrimônio Cultural imaterial do estado de Minas Gerais, em agosto de 2002. Esse registro busca preservar as práticas de produção do queijo artesanal desde sua chegada dos colonizadores pelas trilhas do ouro por diversas cidades mineiras, que se tornou um importante elemento econômico, cultural e simbólico



Oiepha

ALIBERDADE
MUNDO TEM
Minas
CULTURA E
TURISMO

MINAS GERAIS
GOVERNO
DIFERENTE
ESTADO
EFICIENTE

O caderno reúne parte do processo de pesquisa para o dossiê de Registro do “Modo de fazer o queijo artesanal da região do Serro” como patrimônio cultural imaterial em 2002. Nele, o leitor encontra as narrativas em torno dos elementos que integram a culinária mineira, que tem o modo de fazer como parte da tradição de grupos e comunidades detentoras do saber e que preservam as práticas de produção do queijo artesanal desde a chegada dos colonizadores por diversas cidades mineiras, nas trilhas do ouro. O queijo se tornou um importante elemento econômico, cultural e simbólico do estado. A edição publicada encontra-se disponível para leitura no site do IEPHA-MG.

DIA DO PATRIMÔNIO 2024

A partir do mês de agosto, o IEPHA-MG comemora o Dia do Patrimônio com diversas ações celebrando os mais de 20 anos do Registro do Modo de Fazer Artesanal do Queijo e a candi-

datura ao reconhecimento pela Unesco como Patrimônio da Humanidade. A Diretoria de Promoção está organizando Jornadas Técnicas sobre o Queijo, o quadro Memória Viva de Minas

que vai ao ar na Rádio Inconfidência estreia em uma nova grade da programação, e muito mais.



GOVERNADOR VALADARES (MG)

No dia 04/07/2024, aconteceu a 7ª Rodada do ICMS Patrimônio Cultural na cidade de Governador Valadares, no Vale do Rio Doce.

A Diretoria de Promoção esteve no município promovendo mais uma capacitação aos gestores e agentes do patrimônio cultural. O Tema desta Rodada foi “A permanência dos acervos como exercício de cidadania: os

arquivos como destaque na preservação do patrimônio cultural”.

Na parte da manhã, o Diretor de Promoção, Luis Molinari, palestrou sobre o Programa ICMS Patrimônio Cultural e na parte da tarde, a Gerente de Documentação e Informação, Andréa Xavier, falou sobre a importância da preservação e manutenção dos acervos arqui-

vísticos no período de transição das gestões municipais.

Ao todo, estiveram presentes mais de 50 pessoas, proporcionando um momento de trocas, compartilhamento e esclarecimentos entre o Instituto e os 52 municípios do Vale do Rio Doce.

BETIM (MG)

No dia 28/06/2024, os técnicos da Gerência de Patrimônio Cultural Material, estiveram na Colônia Santa Izabel, primeira colônia construída em Minas para abrigar pessoas diagnosticadas com hanseníase, dando prosseguimento às atividades de pesquisa e identificação do Patrimônio Cultural sensível dos antigos hospitais colônias de hanseníase.

A visita marcou o início do processo de análise para avaliação de proteção dos antigos hospitais-colônia, para atender uma solicitação do Ministério Público Federal e da Comissão de Direitos Humanos da Assembleia Legislativa do Estado de Minas Gerais.

Acompanhados de representantes da comunidade e da secretaria municipal de cultura de Betim, foram apresentados os pavilhões, a igreja, o museu, hospitais e demais edificações remanescentes da colônia além do arquivo documental como livros de registro dos enfermos instalados na colônia desde 1932.

JUIZ DE FORA (MG)

O IEPHA-MG esteve presente no dia 29/06/2024, em Juiz de Fora, no Seminário Regional da Salvaguarda da Capoeira. O Diretor de Promoção Luis Molinari palestrou sobre patrimônio cultural, patrimônio imaterial e sobre o Programa ICMS Patrimônio Cultural e como os recursos podem ser utilizados nos municípios que tem a capoeira registrada como patrimônio cultural do município por meio de inventário ou cadastrados pelo Iphan.

O Seminário aconteceu no Centro Cultural Dnair Rocha e teve como principal objetivo a disseminação de informações acerca das políticas públicas culturais, o fortalecimento de redes regionais e sensibilização das autoridades sobre a capoeira.

O Seminário contou com diversas atividades voltadas para a formação de mestres e capoeiristas, com o intuito de promover a susten-

tabilidade desse bem cultural, além da troca de conhecimentos entre capoeiristas, gestores públicos, pesquisadores e demais envolvidos com a salvaguarda da capoeira.

Estiveram presentes mestres e capoeiristas de aproximadamente 40 grupos de 25 municípios da Zona da Mata.

ARAXÁ (MG)

O IEPHA-MG participou entre os dias 27 a 30/06/2024, da ExpoQueijo Brasil 2024 – Araxá International Cheese Awards, evento que tem reconhecimento e participação dos principais países produtores, atraindo a atenção da

comunidade internacional, de especialistas e da imprensa.

O Presidente João Paulo Martins ministrou palestra sobre os Modos de fazer o Queijo

Minas Artesanal, colocando em destaque e fortalecendo a campanha para reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Mundial da Unesco.

GOIÁS

O IEPHA-MG, por meio da Secretaria de Estado de Cultura e Turismo (Secult-MG), participou da maior feira de turismo da região Centro-Oeste, a Expo Turismo Goiás. O Presidente João Paulo Martins esteve presente na abertura da

feira e apresentou ao público o “Queijo Minas Patrimônio Unesco”.

O estande de Minas apresentou principalmente, o potencial da sua gastronomia, com experiências de degustação com várias chefs

mineiras, a tradicional mesa posta, com produtos como café, queijos, pães de queijo, azeite e doces; uma pequena mostra da alma e diversidade de Minas, um espaço de prosa e comida gostosa.