

Quarto de QUEIJO

Edição
Histórica do
Patrimônio



**AQUI CELEBRAMOS HISTÓRIA
COMO PATRIMÔNIO DA
HUMANIDADE**

O dia 4 de dezembro de 2024 não amanheceu no Serro como outro dia qualquer. Havia algo diferente no ar. “Levantei mais cedo do que o normal e percebi que as horas demoravam a passar”, disse um produtor. “Já acordei ansioso”, lembrou outro. A cidade, em sua maioria viveu sua rotina diária normalmente. Mas para muitos a ansiedade só deu sossego quando, de mais de dois mil quilômetros dali, em Assunção, no Paraguai, veio o anúncio.

O modo de fazer o Queijo Minas Artesanal agora é **Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade**. A novidade foi registrada na 19ª sessão do Comitê Intergovernamental para a Salvaguarda do Patrimônio Cultural Imaterial, pela UNESCO.

Gostinho de Patrimônio

Pois é. Ganhamos!!! Ser Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade não é pouca coisa, não. E chegamos lá. É histórico, é emocionante e é algo de uma responsabilidade enorme. Por isso, nosso momento de celebrar e agradecer a todos que contribuíram para este feito é momento de também olhar pra frente, saber que tem muito a ser feito e iniciar nova caminhada. Mas agora muito mais confiante, forte e, por que não, muito mais feliz.

É assim que estamos nos sentindo. Muito felizes. Afinal nossa região do Serro é o começo de tudo isso e ainda é dona do primeiro registro de bem imaterial do Estado. A partir daí, todos esses ganhos não foram sem participação decisiva de nossa região. Esse gostinho de vitória só é comparado ao daquela massinha de queijo que a gente comia escondido do pai quando criança, daquele leite que provamos ao pé da vaca e daquele queijo que acompanhamos no quarto de queijo até ver ele sendo cortado na mesa. Mas ele precisa ser compartilhado com tanta gente que está ao nosso lado esse tempo todo.

Por isso registro aqui meus sinceros agradecimentos à inestimável ajuda da Emater, do Sebrae, do IEPHA, do IPHAN, das prefeituras de nossa região e suas respectivas secretarias. Agradecer também a parceria da APAQS com o Grupo Herculano, que abraçou nossa causa e vem junto conosco nessa caminhada, que está só começando. Que seja inspiração para outras iniciativas junto ao empresariado mineiro. Afinal só avançamos com a participação de todos.

Muito Obrigado!

José Ricardo Ozólio

Presidente da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro

Jeitim nosso



Essa conquista é motivo de grande orgulho para Minas Gerais e, especialmente, para nós do Serro. Não tem soberba alguma dizer que nascemos e crescemos no berço dessa tradição centenária. Afinal todo mundo viveu ou ouviu histórias de pais e mães, avôs e avós e até bisas de dentro do quarto de queijo. Já nascemos provando, fazendo e comendo queijo. Mas não qualquer queijo. O Queijo do Serro.

Desde o século XVIII, produtores de nossa região têm sido os guardiões desse saber-fazer, que une técnica, dedicação e um forte vínculo com nossa cultura. Agora, essa história ganha o mundo. O queijo artesanal é símbolo da identidade e da riqueza cultural do Brasil.

Produzir queijo no Serro é uma herança cultural que atravessa gerações. A receita, trazida pelos portugueses da Serra da Estrela, foi adaptada ao clima, ao solo e às condições da região. No Serro, essa tradição encontrou um terreno fértil para se desenvolver. Solo rico, clima ameno e pastagens naturais influenciam diretamente a qualidade do leite utilizado na produção. Já o leite determina o sabor e a textura do queijo.

O Queijo do Serro é inconfundível. Feito com leite cru, utilizando o “pingo”, fermento natural que carrega bactérias locais e dá ao queijo personalidade única. Sua textura é macia, a massa é lisa e sem rachaduras, e a casca, inicialmente branca e fina, adquire um tom amarelado com o processo de cura. O sabor, levemente ácido e fresco, conquista não só os mineiros, mas também apreciadores no Brasil e no exterior.

Quarto de Queijo – Uma publicação periódica da Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS).

Diretoria APAQS

Diretor presidente: José Ricardo Ozólio - Diretor vice presidente: Irenice Bicalho - Diretor administrativo: Ivacy Pires dos Santos - Diretor financeiro: Manuel Jair Pimenta

Redação Quarto de Queijo

Jornalista responsável: Jomar Nicácio - Projeto Gráfico, fotos, redação, edição e diagramação: L5 Comunicação

pra toda humanidade

É essa singularidade que colocou o Queijo do Serro no mapa como referência de excelência e autenticidade.

Aqui na região a produção começou como sustento para as famílias locais e se transformou em um símbolo de orgulho e identidade cultural. Em 2002, o Queijo do Serro foi reconhecido como o primeiro Patrimônio Cultural Imaterial de Minas Gerais. Em 2011, obteve a Indicação Geográfica (IG), que protege e valoriza a origem do produto. Essas conquistas pavimentaram o caminho para o reconhecimento global pela UNESCO, anunciado em dezembro de 2024.

Esse título é o reconhecimento do trabalho de gerações de produtores que dedicaram suas vidas a essa arte. Também representa uma oportunidade de crescimento para toda a região. Com o reconhecimento internacional, mais turistas devem visitar o Serro, atraídos pela história, pela cultura e, claro, pelo queijo. Isso significa mais vendas, mais empregos e mais valorização para quem mantém viva essa tradição.

A caminhada até aqui não foi nem está sendo fácil. Manter a produção artesanal diante de tantos desafios exige coragem. Muita coragem. Mas o Serro contou com aliados importantes nessa jornada. A Associação dos Produtores Artesanais de Queijo do Serro (APAQS) foi fundamental para organizar e fortalecer

os produtores. Além disso, parcerias com empresas como o Grupo Herculanó estão ajudando a promover o queijo, capacitar os produtores e fortalecer o mercado.

Essa conquista reflete não só a qualidade do queijo, mas também o valor cultural que ele carrega. O Queijo Minas Artesanal é a história de nosso povo, a conexão entre gerações e um símbolo da identidade mineira. Para os produtores do Serro, ser reconhecidos como os líderes dessa tradição é motivo de imensa honra. Afinal, foi daqui que o modo de fazer o queijo se espalhou para outras regiões de Minas Gerais, tornando o Serro o berço desse patrimônio.

Agora, com o título de Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade, os produtores do Serro têm mais um motivo para se orgulhar. Esse reconhecimento reforça a importância de preservar o saber-fazer artesanal, valorizar a cultura local e mostrar ao mundo o que Minas Gerais tem de melhor. É uma conquista que honra o passado, celebra o presente e abre portas para o futuro.

Que essa vitória inspire os produtores do Serro a continuarem liderando a produção do Queijo Minas Artesanal com o mesmo carinho e dedicação que sempre demonstraram. Afinal, o que nasce no Serro tem sabor de história, de tradição e, agora, de Patrimônio da Humanidade.



Você Sabe o Que É Patrimônio Imaterial e Por Que Ele É uma Riqueza?

Quando pensamos em patrimônio, é comum imaginar casarões históricos, igrejas antigas ou monumentos famosos. Mas o que dizer das tradições, dos saberes e dos modos de fazer que atravessam gerações? Esses também são patrimônios – conhecidos como patrimônios imateriais.

Quando pensamos em patrimônio, é comum imaginar casarões históricos, igrejas antigas ou monumentos famosos. Mas o que dizer das tradições, dos saberes e dos modos de fazer que atravessam gerações? Esses também são patrimônios – conhecidos como patrimônios imateriais.

O patrimônio imaterial é a essência viva de um povo. Ele está nos costumes, nas festas, nas receitas e nos ofícios que dão identidade a uma comunidade. É o que conecta o passado ao presente e garante que nossas raízes culturais permaneçam vivas para o futuro.

É uma forma de dizer: “Isso é nosso, isso nos define.”

Mas por que preservar essas tradições é tão importante? Porque elas nos ajudam a entender quem somos e a valorizar a diversidade cultural. Sem esse cuidado, corremos o risco de perder um pedaço da nossa própria história.

Um exemplo que enche Minas Gerais e o Brasil de orgulho é o Queijo Minas Artesanal. Recentemente reconhecido como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO, esse queijo é a representação viva de uma tradição que une gerações.

Produzido com técnicas ancestrais, como o uso do “pingo” e do leite cru, o Queijo Minas Artesanal carrega o sabor do território e o saber dos produtores que o fazem com tanto carinho. Ele é a história viva de Minas Gerais, um símbolo de nossa cultura e nossa gente.

O título de Patrimônio da Humanidade reforça que o Queijo Minas Artesanal é único no mundo e merece ser protegido. É o reconhecimento de que tradições como essa conectam o local ao global e mostram ao mundo a riqueza de nossas raízes.

Preservar o patrimônio imaterial é, acima de tudo, um compromisso com quem somos. E no caso do Queijo Minas Artesanal, é uma oportunidade de celebrar um pedaço da nossa história – e de fazê-lo de maneira deliciosa!

Juntos, Preservamos Nossas Raízes

O patrimônio imaterial é como o coração de um povo: ele guarda histórias, saberes e tradições que nos conectam à nossa identidade. Sua preservação depende do esforço coletivo, de mãos que se unem para proteger o que realmente importa. Um exemplo disso é o recente reconhecimento do Queijo Minas Artesanal como Patrimônio Cultural Imaterial da Humanidade pela UNESCO. Essa conquista não é fruto de um trabalho isolado, mas do empenho de instituições, produtores e parceiros que acreditam no valor dessa tradição.

Por trás desse título, está a dedicação de associações como a APAQS, de instituições como o SEBRAE e a EMATER, e de empresas que entendem a importância de fortalecer as cadeias produtivas. O Grupo Herculano é um desses parceiros. Em sua parceria com os produtores do Serro, a empresa tem impulsionado a valorização do queijo artesanal e criado oportunidades que transformam a vida das comunidades locais.

Essa união de esforços dá vida ao reconhecimento. Não basta conquistar um título: é preciso garantir que ele traga benefícios reais para quem carrega a tradição no dia a dia. Com ações que promovem capacitação, boas práticas e acesso a novos mercados, a parceria entre o Grupo Herculano e a APAQS é um exemplo de como a tradição pode se transformar em desenvolvimento e futuro.

Preservar o patrimônio imaterial é mais do que proteger a história; é investir no presente e no futuro de quem mantém vivas essas raízes. No caso do Queijo Minas Artesanal, isso significa valorizar o trabalho dos produtores, fortalecer a cultura mineira e garantir que o sabor de Minas continue encantando o mundo.
