

Alunos de Nova Lima viram jurados de pratos a serem incluídos na alimentação escolar

Seg 20 maio

Alunos da rede pública de ensino de Nova Lima, na Região Metropolitana de Belo Horizonte (RMBH), se preparam para viver um dia de jurados. Munidos de caneta, boletim onde devem incluir as notas, e um senso crítico apurado, eles provam pratos que são candidatos a ingressarem no cardápio da merenda escolar do município.

A iniciativa faz parte do projeto Prove e Aprove, parceria da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e da Prefeitura de Nova Lima, para inclusão de novos alimentos na merenda escolar, em especial os adquiridos de agricultores familiares da região.

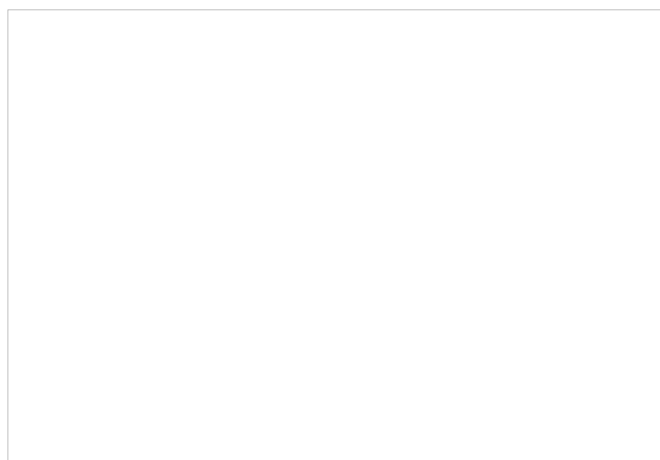
Em uma dessas oficinas, o alimento avaliado foi a pitaya. Para tornar a fruta bem atrativa, são convidados chefs de cozinha, que preparam pratos nutritivos e saborosos.

O gastrônomo, servidor da Coordenadoria de Segurança Alimentar da Prefeitura de Nova Lima, Gustavo Viana, é um dos responsáveis por parte do cardápio. Ele explica que o projeto faz parte do Programa Nacional de Alimentação Escolar (Pnae), que preconiza a realização de testes de aceitabilidade para introdução de novos ingredientes.

Gustavo Viana desenvolveu um macarrão com molho de tomate e pitaya. Com ele, na elaboração dos pratos, estava o chef de cozinha Marlon Sérgio.

“As crianças às vezes não têm acesso a esses produtos, mas se você apresentar de forma elaborada, saborosa, há uma grande aceitação”, comenta.

Para completar o menu, Marlon Sérgio criou um bolo de legumes, frango e pitaya e ainda, de sobremesa, uma salada de frutas, com creme de pitaya e granola.



Conhecer antes de degustar

Antes do ponto alto do projeto, em que os alunos se tornam jurados dos pratos, eles participam de uma outra dinâmica, também muito importante e empolgante para eles: a visita a uma propriedade rural, para ver de perto a cultura dos alimentos, provar novos

sabores e texturas direto da horta.

Emater-MG / Divulgação

“Eu sempre quis ter uma horta”, comenta o Maxmesse de Jesus da Silva, aluno do 9º ano da Escola Municipal Rubem Costa Lima, em Macacos, enquanto provava uma capuchinha e uma azedinha.

O técnico da Emater-MG, Glaydon Guerra, que também acompanha os estudantes nestas oficinas, explica que em Nova Lima os produtores assistidos pela empresa são orientados para cultura agroecológica e sustentável.

Ele ressalta também que a parceria com a prefeitura é uma forma de introduzir na merenda escolar alimentos saudáveis, favorecendo assim tanto alunos quanto os agricultores familiares, que têm um importante complemento de renda com a venda para os mercados institucionais.

“Nosso trabalho principal é abrir uma grande mesa de diálogo entre equipe de nutrição, a Emater e a comunidade escolar, diretores, cantoneiras e os próprios alunos”, detalha.

Vanice Maria dos Santos é a agricultora que abriu as portas da propriedade para receber os alunos. Ela produz com a família frutas e hortaliças diversas. “Trazer as crianças aqui para o sítio é super interessante para elas verem como é todo processo de produção. E elas gostam”, diz.

Julgamento

Após apreciarem todos os pratos, cuja pitaya era o ingrediente novo a ser avaliado, os alunos aprovaram o menu e a fruta passará a fazer parte do cardápio da merenda escolar do município.

A chamada pública para que os produtores familiares possam participar e fornecer a pitaya por meio do Pnae deve ser publicada em breve.