

Governo de Minas anuncia primeiros classificados do Mestres da Merenda e inicia seletivas em Montes Claros e Uberlândia

Qua 09 julho

O talento das cozinhas escolares de Minas Gerais está pronto para ganhar as telas. O reality show [Mestres da Merenda](#), que recebeu mais de 1.750 inscrições, acaba de divulgar os primeiros 14 classificados que participarão das provas presenciais. As seletivas acontecem nos dias 12 e 13/7, em escolas estaduais de Montes Claros e Uberlândia, e vão definir os seis primeiros nomes que participarão do programa.

Realizado pelo [Governo de Minas](#), por meio das Secretarias de [Estado de Educação \(SEE-MG\)](#) e [Comunicação Social \(Secom-MG\)](#), o reality show culinário será exibido na [Rede Minas](#), a partir do dia 18/9.

Para o secretário de Estado de Educação, Igor de Alvarenga, o programa reconhece o papel fundamental das profissionais que atuam nas cozinhas escolares e valoriza a cultura alimentar do estado.

□

"Mestres da Merenda é o nosso concurso para descobrir quem são as mãos talentosas por trás da melhor merenda do Brasil, que é, com orgulho, a merenda das escolas estaduais de Minas. É uma forma de reconhecer quem transforma ingredientes simples em pratos cheios de sabor, cuidado e afeto", destaca o secretário.

Para a fase final do programa, que será gravada em Belo Horizonte, as selecionadas contam com apoio completo da produção, incluindo transporte, ingredientes e liberação do trabalho pela SEE/MG. As receitas serão avaliadas por um júri técnico, com base em critérios como sabor, valor nutricional, apresentação, criatividade e o uso de ingredientes regionais.

Sabores do sertão mineiro

Montes Claros será o palco da primeira etapa do reality. Seis profissionais da alimentação escolar vão se enfrentar na cozinha da Escola Estadual Carlos Albuquerque, em busca de uma das três vagas para o programa de TV. Conheça os representantes do Norte e seus pratos:

- Maria Zélia dos Santos Bezerra – EE Francisco Sá (Montes Claros): Arroz com pequi e carne de sol;
- Aldenir Ferreira da Mota Pereira – EE de Ensino Médio (Januária): Cuscuz cremoso com queijo;
- Veranice Simões do Nascimento Silva – EE Mestre Tomaz Valeriano de Araújo (Porteirinha): Estrogonofe de queijo minas;
- Jaqueline da Silva Pereira – EE Carlos Alexandre de Oliveira (Três Marias): Feijoada light com arroz;
- Jairo Nunes da Silva – EE Professora Geralda Otoni Barbosa (Capelinha): Escondidinho de inhame com carne de sol;
- Maria das Dores Alves dos Santos – EE Coronel Ramos (Pirapora): Moqueca de peixe com castanha de baru.

Mestras da merenda no Triângulo

Já em Uberlândia, oito cantineiras mostrarão sua criatividade e talento na Escola Estadual Felisberto Alves Carrejo. Também em busca de três vagas, elas apresentarão receitas que misturam tradição e inovação. Conheça as participantes do Triângulo:

- Neuzinda Freitas Moraes – EE Monte Alegre de Minas (Monte Alegre de Minas): Leguminosa com linguiça e talo de couve;
- Sidinéia Rosa de Souza – EE Benedito Waldemar da Silva (Ipiacu): Lasanha de peixe;
- Kathlin de Freitas Brandão Rosa – EE Elias de Moraes (Monte Carmelo): Lasanha de abobrinha;
- Tatiane Lopes de Oliveira – EE Teotônio Brandão Vilela (João Pinheiro): Estrogonofe com creme de inhame e farofa de banana;
- Lúcia Aparecida Romualdo da Silva – EE Virgílio de Melo Franco (Unaí): Torta de frango com creme de mandioca;
- Madalena Lourença dos Santos – EE José Eduardo Aquino (Patrocínio): Purê de batata com molho de frango;
- Geisa Luiza de Souza – EE Professor Bandeira (Frutal): Escondidinho de mandioca;
- Cleusa Maria da Silva – CESEC Tancredo Neves (Presidente Olegário): Torta de batata doce

mineira.

Valorização e reconhecimento



Mais do que uma competição culinária, o Mestres da Merenda é uma homenagem às Auxiliares de Serviços da Educação Básica (ASB) – profissionais que manipulam os alimentos nas escolas e contribuem diretamente para o bem-estar e aprendizado dos estudantes. É também um reconhecimento da cozinha mineira como Patrimônio Cultural Imaterial, símbolo da identidade e diversidade do estado.

“O que essas cantineiras fazem todos os dias é arte. Cada receita enviada era uma história, um pedaço do coração de Minas. Agora, o Brasil vai poder ver de perto essa paixão transformada em talento”, afirma João Michel Daniel Ferreira, coordenador do projeto.

SEE-MG / Divulgação

As vencedoras do reality receberão prêmios em dinheiro: R\$ 15 mil para o 1º lugar, R\$ 10 mil para o 2º e R\$ 5 mil para o 3º colocado. As seletivas dos demais polos — Belo Horizonte, Varginha, Juiz de Fora e Governador Valadares — serão anunciadas em breve.

O Mestres da Merenda é uma produção da CasaCult, realizada por meio da Lei Estadual de Incentivo à Cultura. O projeto conta com o patrocínio da Cemig e o apoio SEE, Secom, da Emater-MG e da Rede Minas.