

# Mestres da Merenda revela mais 15 classificados e leva seletivas a Governador Valadares e Varginha

Ter 15 julho

Minas Gerais continua valorizando os sabores e talentos que surgem nas cozinhas das escolas públicas da rede de ensino estadual. O reality show [Mestres da Merenda](#) divulgou a lista de mais 15 profissionais classificados para a última fase de seletivas presenciais, que serão realizadas no próximo fim de semana em Governador Valadares e Varginha.

Sete representantes da região do Vale do Aço e oito do Sul de Minas disputarão, nos dias 19 e 20/7, as vagas restantes para a etapa televisiva do programa. Cada seletiva regional resultará em três finalistas, que se juntarão às seis cantineiras já classificadas nos polos Norte e Triângulo.

Para o secretário de Estado de Educação, Igor de Alvarenga, o programa é uma forma de valorizar os profissionais da alimentação escolar e de reconhecer a riqueza da gastronomia mineira presente nas escolas.

□

**"Cada nova etapa é um convite para conhecermos as histórias e os sabores que alimentam milhares de estudantes todos os dias. É uma homenagem à dedicação e ao talento desses profissionais que fazem da merenda um verdadeiro ato de cuidado", afirma Igor de Alvarenga.**

□

## **Confira os classificados:**

### Polo Vale do Aço

- Áurea Ferreira Teixeira de Oliveira – E.E. Américo Duarte, Aimorés | Receita: Escabeche à moda Américo
- Carlos Wagner Mendes Faria – E.E. Doutor Alfredo Sá, Almenara | Receita: Pirão de frango com arroz nutritivo
- Reginaldo Praxedes de Oliveira – E.E. Professor Leopoldo Pereira, Chapada do Norte | Receita: Angu da Festa do Rosário
- Cenir do Carmo de Jesus –E.E. Pedro Vicente de Freitas, Tarumirim | Receita: Pernil com quiabo
- Marli de Fátima Espínola Tibúrcio – E.E. Simon Bolívar, Ipatinga | Receita: Sopa de banana com hortaliças
- Tarcísia Gomes Faria – E.E. Salime Nacif, Manhuaçu | Receita: Canjiquinha mineira
- Roseane dos Santos Duarte – EE Pedro Paulino Fernandes, Manhuaçu | Receita: Purê de batata-doce ao molho de linguiça toscana

### Polo Sul de Minas

- Luciane Messias Rozendo – E.E. Professor Antônio Corrêa de Carvalho, Varginha | Receita: Almôndega nutritiva
- Maria Aparecida Pedrozo – CESEC Professor João de Oliveira Barbosa, Campo Belo | Receita: Yakissoba escolar
- Meirivânia de Lima Pereira – E.E. Domingos de Souza Viana, Baependi | Receita: Torta colorida de carne
- Marisa Carla Fagundes dos Santos – E.E. Professora Dária de Brito Faria, Paraisópolis | Receita: Vaca atolada à la Marisa
- Eliane Marta de Oliveira Silva – E.E. Dona Lica Rafaelli, Alpinópolis | Receita: Quibe de forno e arroz Popeye
- Marly Alves de Oliveira – E.E. Alfredo Olivotti, Extrema | Receita: Purê de batata-doce com carne desfiada
- Rosa de Oliveira Filho –E.E. Irmã Maria Arcângela, Pratápolis | Receita: Escondidinho de mandioca com frango
- Flancelina Alves de Souza Franco – E.E. Professora Maria Auxiliadora Ribeiro, Bandeira do Sul | Receita: Canjiquinha com tutu de feijão

## **Etapas da competição**

Com as seletivas em Governador Valadares e Varginha, o Mestres da Merenda define os seis nomes que avançam para a fase televisiva. O programa estreia no dia 18/9, na [Rede Minas](#), com 18

participantes no total.

A série irá acompanhar, em episódios semanais, a rotina das cantineiras e cantineiros que conquistaram seus lugares com pratos criativos, nutritivos e cheios de identidade cultural. O grande vencedor receberá R\$ 15 mil, enquanto o segundo e o terceiro colocados ganham R\$ 10 mil e R\$ 5 mil, respectivamente. Todos os participantes das etapas presenciais recebem ajuda de custo para transporte.

A iniciativa é uma realização do [Governo de Minas](#), por meio das Secretarias de [Estado de Educação \(SEE/MG\)](#) e de [Comunicação Social \(Secom/MG\)](#), com apoio da [Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural do Estado de Minas Gerais \(Emater-MG\)](#) e da Rede Minas. A produção é da CasaCult, viabilizada pela Lei Estadual de Incentivo à Cultura, com patrocínio da [Companhia Energética de Minas Gerais \(Cemig\)](#).