



B3

Moedas

Ibovespa 168.454 pts ↓ -0,7%

Dólar Comercial R\$ 5,108 ↑ 0,42%

Dólar Turismo R\$ 5,301 ↑ 0,06%

Euro Comercial R\$ 5,870 ↓ -0,57%

Euro Turismo R\$ 6,120 ↓ -0,7%

## SomosCoop leva histórias do campo à cozinha do MasterChef Brasil



O cooperativismo brasileiro ganhou espaço em horário nobre nesta terça-feira (16), durante episódio especial do MasterChef Brasil. Por meio da campanha SomosCoop, coordenada pelo Sistema OCB, os participantes do reality gastronômico enfrentaram a tradicional prova da Caixa Misteriosa utilizando exclusivamente produtos de cooperativas de diferentes regiões do país.

A ação levou para a cozinha do programa as histórias de quem produz os alimentos. Oito cooperados participaram da gravação e entregaram pessoalmente as caixas aos competidores, representando milhares de produtores rurais que encontram no cooperativismo uma forma de gerar renda, agregar valor à produção e fortalecer suas comunidades.

Logo na abertura da prova, os jurados destacaram a importância da origem dos alimentos. O chef Henrique Fogaça chamou a atenção para a conexão entre a gastronomia e o campo. “Na cozinha, falamos sobre técnica, criatividade e execução. Mas tudo começa na origem e produção do ingrediente. Hoje, isso vai contar muito, porque vocês vão cozinhar com ingredientes de cooperativas que trazem mais propósito para o nosso prato”, afirmou.

A chef Helena Rizzo também reforçou o papel das cooperativas na valorização dos produtores rurais e na construção de cadeias produtivas mais sustentáveis. “As cooperativas são negócios coletivos, onde produtores se unem para trabalhar juntos e fortalecer comunidades”.

Ao comentar sobre sua própria trajetória na

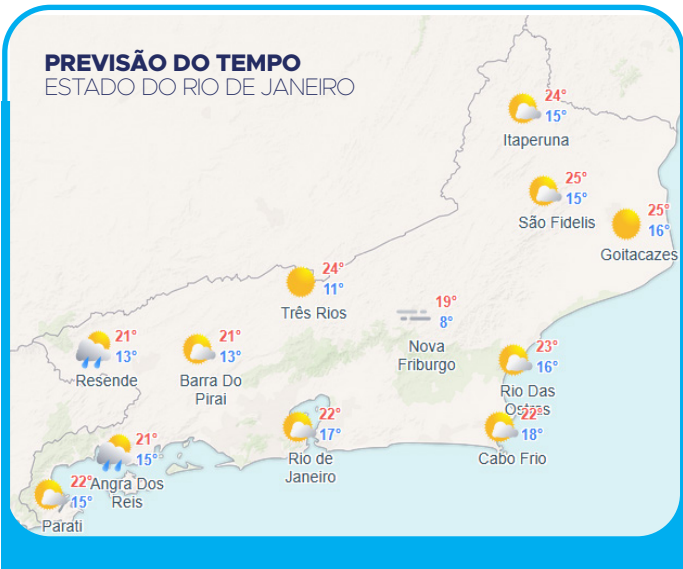
gastronomia, Helena lembrou a importância da relação entre cozinheiros e produtores. “Quando abri meu restaurante, há 20 anos, sempre fiz essa busca pelo ingrediente, conhecendo os pequenos produtores para entender o trabalho que existe por trás de cada alimento. A gente vê como é difícil plantar, como é preciso dedicação, carinho e amor. Esse sistema de cooperativa valoriza essas pessoas que estão envolvidas com a terra. Se não temos isso, não temos cozinha, não temos restaurante, não temos saúde”, afirmou.

A jurada também aproveitou a ocasião para incentivar os participantes a utilizarem os ingredientes de forma consciente, evitar desperdícios e respeitar o trabalho realizado no campo.

### Cooperados no centro da história

Um dos momentos mais emocionantes do episódio aconteceu quando os produtores rurais convidados entraram no estúdio para apresentar os alimentos que compunham as caixas. Hortaliças, frutas, laticínios, grãos, carnes e bebidas produzidos por cooperativas de diferentes estados chamaram a atenção dos competidores pela variedade e qualidade.

A presença dos cooperados ajudou a aproximar o público da realidade de quem produz os alimentos que chegam diariamente à mesa dos brasileiros. Ao recebê-los, os participantes agradeceram o trabalho realizado no campo e destacaram a riqueza dos ingredientes disponíveis para a prova.



### Campanha

A iniciativa está alinhada ao propósito da campanha SomosCoop. Ela visa mostrar que, por trás de cada produto cooperativista, existem pessoas, famílias e comunidades transformadas pela cooperação.

Para o presidente do Conselho de Administração do Sistema OCB, Márcio Lopes de Freitas, a participação no programa representou uma oportunidade de ampliar o conhecimento da sociedade sobre o cooperativismo por meio de histórias reais. “Quando falamos em cooperativismo, falamos de pessoas. Cada produto que chega à mesa dos brasileiros carrega dedicação, conhecimento, trabalho coletivo e o compromisso de milhares de produtores que encontraram na cooperação uma forma de crescer e gerar desenvolvimento para suas comunidades”.

Segundo ele, a ação também contribui para aproximar consumidores e produtores. “Muitas vezes as pessoas conhecem o produto, mas não conhecem quem está por trás dele. Essa ação permite mostrar o rosto, a história e a trajetória de quem produz alimentos com qualidade e sustentabilidade”, acrescentou.

### Além da TV

A participação no MasterChef também marca o início de uma série especial de conteúdos produzida pela campanha SomosCoop. Para aproveitar a presença dos cooperados convidados, o Sistema OCB gravou episódios que irão retratar a realidade de quem vive o cooperativismo diariamente.

Os materiais mostram os bastidores da produção, os desafios enfrentados no campo, a rotina das famílias cooperadas e as transformações geradas pela atuação coletiva. A proposta é apresentar o cooperativismo sob a perspectiva de quem produz, e evidenciar os impactos econômicos e sociais que o modelo gera em diferentes regiões do Brasil.



### Agora é Lei! Cooperativismo reconhecido como cultura nacional

O cooperativismo brasileiro agora tem reconhecimento formal na legislação brasileira como parte da cultura do país. Foi publicada nesta quarta-feira (17) a Lei 15.433/2026, que reconhece o coop como manifestação da cultura nacional e reforça a importância de um modelo construído sobre valores como ajuda mútua, participação democrática, responsabilidade compartilhada e desenvolvimento coletivo.

A nova legislação representa uma vitória marcante para o movimento. A proposta, inserida na Agenda Institucional do Cooperativismo, foi apresentada pelo presidente da Frente Parlamentar do Cooperativismo (Frencoop), deputado Arnaldo Jardim (SP), em um momento especialmente simbólico para o setor, marcado pelas iniciativas de valorização do Ano Internacional das Cooperativas, proclamado pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 2025.

Agora sancionada, a nova lei evidencia a contribuição das cooperativas para a formação econômica, social e comunitária do Brasil. Presente em todos os estados e em milhares de municípios, o cooperativismo reúne milhões de pessoas em torno de objetivos comuns e ajuda a transformar realidades por meio da cooperação.



## Paciente celebra 60 anos de casamento durante internação no Hospital Unimed Volta Redonda



O que poderia ser um Dia dos Namorados marcado pela preocupação transformou-se em uma celebração inesquecível para o casal Isaías e Sônia. Internado no Hospital Unimed Volta Redonda, o paciente comemorou, no último dia 11 de junho, ao lado de sua esposa, Sônia, as Bodas de Diamante do casal, um marco de 60 anos de uma trajetória construída com amor, parceria e companheirismo.

A data, que simboliza seis décadas de união, ganhou um significado ainda mais marcante durante a internação. Para celebrar a ocasião, a equipe da unidade hospitalar preparou uma surpresa: ao som da música favorita do casal, os dois compartilharam um café cuidadosamente adaptado à dieta do paciente, além de presentes e gestos de carinho preparados para tornar o momento inesquecível.

A iniciativa transformou o quarto de internação em um espaço de afeto, memória e celebração.

A esposa do paciente, Dona Sônia, falou sobre a emoção do momento.

“Vocês são maravilhosos. Celebrar 60 anos de casamento não é algo simples. Eu imaginei que esse momento seria triste, mas está sendo muito emocionante. E, para completar, ainda recebemos a notícia de que ele poderá ir para casa. Não poderia estar mais feliz”, afirmou.

A diretora do Hospital Unimed Volta Redonda, Dra. Isis Rosemeri de Oliveira Lassarote, destaca que iniciativas como essa reforçam o com-

promisso da instituição com um cuidado que vai além da assistência médica.

“Celebrar histórias como a do Sr. Isaías e da Dona Sônia reforça nosso compromisso com um cuidado que valoriza o acolhimento, a humanização e o Jeito Unimed de Cuidar, com gentileza, respeito, competência e segurança”, destacou a diretora.

PESQUISA DE INOVAÇÃO NO COOPERATIVISMO 2026

**ONDE SUA COOPERATIVA QUER ESTAR EM 2027?**

Sua resposta pode ajudar a construir esse futuro

Participe até 10 de julho

inova.coop Sistema OCB