

Proposta de revitalização do Sistema Fecomércio RJ e Sebrae Rio pretende transformar Cobal do Leblon no Polo Gastronômico do Rio de Janeiro

Inspirado em modelos internacionais, projeto de arquitetura e urbanismo visa retomar a vocação de entreposto de hortifrutigranjeiros e criar um novo espaço dedicado a gastronomia, lazer e convivência.

Iniciativa prevê ainda oferecer capacitação profissional e formação empreendedora para moradores das comunidades próximas

O Sistema Fecomércio RJ (Senac RJ e Sesc RJ) e o Sebrae Rio desenvolveram proposta de revitalização da Cobal do Leblon que visa transformar esse tradicional espaço no agregador de gastronomia do Rio de Janeiro. A iniciativa prevê retomar a vocação original do espaço como entreposto de alimentos e incluir novidades que atraiam público em busca de alimentação, convivência e lazer. A proposta também contempla o desenvolvimento das comunidades do entorno, por meio da capacitação profissional, empreendedorismo, emprego e geração de renda.

Inspirado em grandes centros gastronômicos como o Time Out Market, em Lisboa, o Polo de Budapeste e o Mercado del Río, em Medellín, o projeto de arquitetura e paisagismo amplia a proposta original da Cobal e prevê o desenvolvimento de novas utilizações para o espaço. A ideia é fazer melhor uso dos 6.4 mil m² e aproveitar áreas que, atualmente, encontram-se ociosas. Uma ampla seção será destinada à comercialização de produtos, inclusive de pequenos e microprodutores, para que o espaço realmente funcione como polo de abastecimento de hortifrutigranjeiros tanto para empresas quanto para os moradores da região. Além disso, está prevista a instalação de restaurantes, cafés, bares e bistrôs e um espaço para encontros que vai abrigar palestras, degustações e oficinas de gastronomia. Ao abrir dois eixos de circulação, com acessos pelas ruas Adalberto Ferreira, Gilberto Cardoso e Fadel Fadel, a intenção é valorizar os espaços de convivência. Além disso, a remoção das grades que circundam o espaço irá permitir a integração com a praça vizinha.

Uma cozinha profissional será montada na Cobal e se tornará um ambiente de aprendizagem para a realização de cursos profissionalizantes de gastronomia do Senac RJ. A capacitação profissional se estende também para a formação empreendedora promovida pelo Sebrae Rio com objetivo de incentivar a formalização de micro e pequenas empresas. O programa de segurança alimentar Mesa Brasil, do Sesc RJ, também terá um espaço para arrecadação de alimentos e ações de combate ao

desperdício. O objetivo é contribuir com o desenvolvimento e qualificação profissional dos moradores de comunidades do entorno, como Cruzada São Sebastião, Vidigal, Rocinha e Cantagalo. Após se qualificarem, esses novos profissionais poderão ser absorvidos por bares, hotéis e shoppings do entorno.

Bem tombado desde 2011, o que atesta seu valor cultural, a Cobal do Leblon também é, desde 2004, Área de Especial Interesse Funcional (AEIF), o que preserva os usos e atividades voltados para qualidade de vida e ambiência urbana. Atualmente, o espaço encontra-se degradado e cercado por grades, com pouca conexão com o entorno.