

Sistema Fecomércio RJ apresenta projeto de revitalização da Cobal do Leblon para Conab e secretários de governo do Rio de Janeiro

Em reunião na última quarta-feira, 17.03, entidade discutiu proposta que visa

retomar a vocação de entreposto de hortifrutigranjeiros e transformar o tradicional espaço em uma nova atração dedicada a gastronomia, lazer e convivência.

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

O presidente do Sistema Fecomércio RJ Antonio Florencio de Queiroz Junior recebeu, na manhã da última quarta-feira, 17.03, o diretor da Companhia Nacional de Abastecimento (Conab), José Trabulo, o Secretário Estadual da Casa Civil, Nicola Miccione, e o Secretário Estadual de Agricultura, Pecuária, Pesca e Abastecimento, Marcelo Queiroz, para apresentar o projeto da entidade para revitalização da Cobal do Leblon. Desenvolvida pelo Sistema Fecomércio RJ (Senac RJ e Sesc RJ) em parceria com o Sebrae Rio, a proposta visa retomar a vocação original do espaço como entreposto de alimentos e incluir novidades que atraiam público em busca de alimentação, convivência e lazer, transformando esse tradicional espaço no polo de gastronomia do Rio de Janeiro. A proposta também contempla o desenvolvimento das comunidades do entorno, por meio da capacitação profissional, empreendedorismo, emprego e geração de renda.

“Como instituição que representa os interesses do Rio de Janeiro, o Sistema Fecomércio RJ tomou para si a responsabilidade de propor uma solução para revitalizar esse tradicional espaço carioca. Nossa proposta para a Cobal do Leblon é retomar sua vocação original de entreposto de hortifrutigranjeiros, atuando principalmente na distribuição de produtos da agricultura familiar. Ao mesmo tempo, pretendemos transformar o espaço em um novo atrativo, um polo gastronômico onde cariocas e turistas possam ir em busca de boa comida, lazer e convivência. Com essa iniciativa, também visamos estimular o desenvolvimento econômico e social das comunidades do entorno da Cobal por meio de cursos de capacitação profissional do Senac RJ nas áreas de gastronomia e atendimento ao cliente e do estímulo ao empreendedorismo do Sebrae Rio. Os profissionais qualificados poderão ser empregados pelo comércio, restaurantes e ampla rede hoteleira da própria região do Leblon”, afirma Queiroz.

“O governo quer participar ativamente da recuperação deste espaço que possui uma tradição e abriga um importante comércio na região. Vamos fazer um trabalho colaborativo e unir forças para devolver este espaço gastronômico e cultural para a população”, disse o secretário Nicola Miccione.

“Acredito em um modelo moderno, com atividades de cunho social e educacional usando a gastronomia como impulsionadora e devolvendo a área as suas características originais e protagonismo, disponibilizando espaços para comercialização de produtos oriundos da agricultura familiar e da agroindústria fluminense e gerando emprego e renda”, explicou o secretário Marcelo Queiroz.

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.