

---

## Mercados cariocas

### ***By logomotiva***

Published: 16/10/2008 - 10:33

Mapa da Região: Mercados cariocas

Há no Rio de Janeiro mercados muito interessantes. Entre eles, merecem destaque: a Cobal do Leblon, a Cobal do Humaitá, o Mercado do Produtor (na Barra), o Cadeg (em Benfica) e o Mercado São Pedro (em Niterói).

A Cobal do Humaitá é muito espaçosa e bem organizada. Lá você encontra produtos fresquíssimos e da melhor qualidade, nos boxes do Hortifrúti. Eles convivem harmoniosamente com os restaurantes variados, supermercado, delicatessens e lojas de flores. Não há nada que você não encontre. E tem até roda de choro.

A Cobal do Leblon não é muito diferente, só é menor. Tem massas caseiras, frios e queijos finos. Vale ressaltar o box especializado em carnes para feijoada e o restaurante Arataka, especializado em comida nordestina, com uma levada paraense. O cardápio inclui caranguejo, minibijus recheados de carne-seca e tacacá, feito de tucupi, goma, jambu e camarão seco.

Ricardo Pimentel



Cobal do Leblon

---

As duas “Cobais” têm um clima muito especial. De dia, a profusão de cores e cheiros inspira a empurrar o carrinho lentamente. Não são compras, são passeios. De noite, as mesas ficam ao ar livre, todas bem próximas, com quase nenhuma divisão de bares, bem como o carioca gosta. O clima é de bom papo com boemia.

## **Mercado do Produtor**

Para comprar e comer peixes, o campeão é o Mercado do Produtor, na Barra da Tijuca. O Mercado do Produtor, na Barra, exibe orgulhosamente seus produtos. São pouco mais de vinte boxes nos quais você apalpa, levanta as guelras e confere os olhos brilhantes dos peixes. Um dos boxes pertence ao restaurante de comida espanhola La Plancha, localizado no fundo do mercado. Você pode escolher seu peixe no box ou experimentar a célebre parrillada: lagostas, cherne, camarões, lulas, polvo, mexilhões, pescadinha, camarões pitu e salmão na grelha, com arroz de açafraão de acompanhamento.

## **Cadeg**

Já o tradicional Cadeg é tão grande que é dividido por ruas. O terreno, com cerca de 100.000 m<sup>2</sup>, foi comprado pelos próprios comerciantes de uma antiga fábrica de cigarros, e em 1962 passou a abrigar o Centro de Abastecimento do Estado da Guanabara, antigo nome do Rio de Janeiro.

De lá para cá, tornou-se o maior distribuidor de flores e plantas do Rio de Janeiro, e comercializa uma infinidade de produtos nacionais e importados. São 714 lojas. Numa delas, está o Cantinho das Concertinas, do português Carlinhos.

A loja é toda enfeitada com referências à sua terra natal. Ele, com ajuda de sua esposa brasileira, prepara um bolinho de bacalhau daqueles. Depois do meio-dia, juntam-se as mesas e coloca-se a sardinha, o bacalhau e as febras (filé de porco banhado 24 horas no vinho e alho) na brasa. É a festa portuguesa.

**Foto: Ricardo Pimentel**



Cantinho das Concertinas: destaque para o delicioso bolinho de bacalhau

## Endereços e telefones

### Arataca

R. Gilberto Cardoso, s/n.º – Cobal do Leblon. Tel: (21) 2512-6249

### Cadeg

R. Capitão Félix, 100 – Benfica. Tels: (21) 3890-0202 e 3526-5717. [www.cadeq.com.br](http://www.cadeq.com.br) As lojas do mercado fecham às 13h, mas o almoço português, aos sábados, vai até mais tarde.

### Cobal do Humaitá

R. Voluntários da Pátria, 448 – Botafogo. Mercado de 6h às 20h e aos domingos até 15h. Restaurantes e bares ficam abertos direto. Tel: (21) 2537-0186

### Cobal do Leblon

R. Gilberto Cardoso, s/n.º – Leblon. Os boxes fecham às 18h; os restaurantes vão noite adentro. Tel: (21) 2540-0604

### La Plancha

Av. Ayrton Senna, 1791 – Mercado do Produtor, Barra da Tijuca. Tel: (21) 3325-3383. [www.laplancha.com.br](http://www.laplancha.com.br) E-mail: [laplancha@laplancha.com.br](mailto:laplancha@laplancha.com.br)

### Mercado do Produtor

Av. Ayrton Senna, 1791 – Barra da Tijuca

