

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

JUL/24  
ANO 02  
EDIÇÃO 20

# NO CENTRO DE SP

[www.nocentroidesp.com.br](http://www.nocentroidesp.com.br)



## **O que era bom... vai ficar melhor!**

*Obras no Mercado  
prometem deixar  
o local mais atrativo.*

Páginas 2 e 3



## **“Acorda!” é gratuito**

*CCBB São Paulo recebe nova  
montagem do Grupo Esparrama.*

Páginas 10 e 11

**OFERTAS**  
Páginas 14 a 18



## O que era bom vai ficar melhor!

**Reformas no Mercado de SP prometem deixar o local mais atrativo para os visitantes.**

Visita obrigatória para turistas de todo o Brasil e de outros países, o Mercado Municipal Paulistano é um dos mais tradicionais pontos gourmet da cidade. E não é para menos. No Mercado, como é carinhosamente conhecido pelos seus frequentadores, é possível encontrar de verduras, legumes e

frutas fresquinhas, passando por carnes, aves, peixes e frutos do mar, a massas, doces, especiarias e produtos importados de primeira linha.

Isso sem falar no espaço gastronômico, que oferece a oportunidade de degustar saborosos pratos ali

mesmo, enquanto se aprecia a beleza arquitetônica do local. Projetado pelo escritório do arquiteto Francisco Ramos de Azevedo em 1926, o Mercado foi inaugurado em 25 de janeiro de 1933. A execução dos vitrais foi entregue ao artista russo Conrado Sorgenicht Filho, famoso pelo trabalho realizado na Catedral da Sé e em outras 300 igrejas brasileiras. Ao todo, são 32 painéis subdivididos em 72 lindos vitrais.

Até agosto de 2021, o Mercado era administrado pela Prefeitura de São Paulo, sendo que seus permissionários - nome que se dá ao lojista ou comerciante que tem a permissão de uso do espaço para comercialização dos produtos nos boxes - tinham seus interesses representados pela Renome, uma associação sem fins lucrativos.

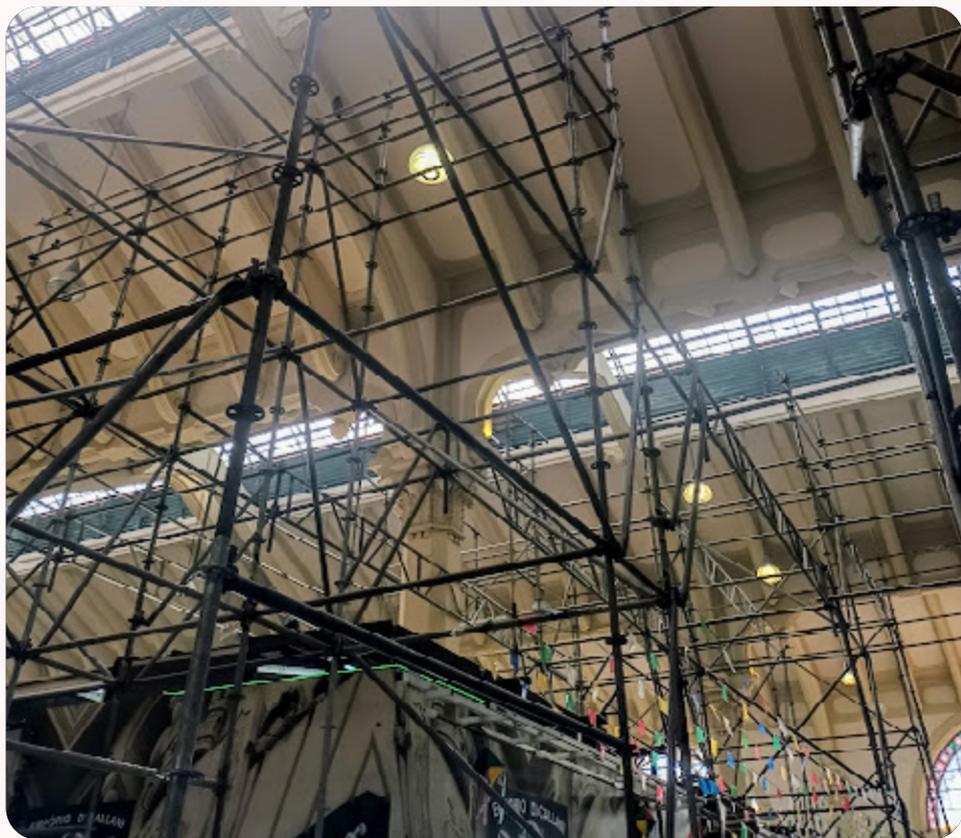


Esta é uma publicação produzida pela ICI Comunicação, que tem como Alexandrina Macedo (MTB 23353) como editora e Alexandre Macedo como executivo de negócios. Mensalmente a revista digital alcança, por e-mail e pelas redes sociais, mais de 150 mil

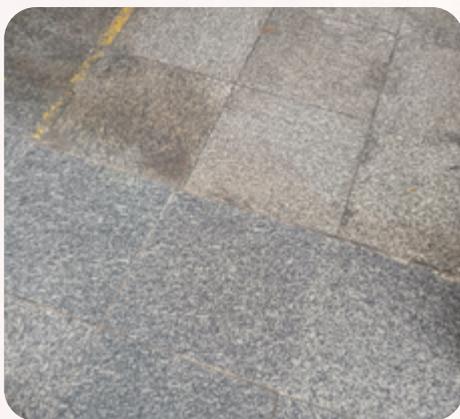
cadastros em [nocentrodensp.com.br](http://nocentrodensp.com.br). Os conteúdos veiculados são de responsabilidade dos próprios anunciantes (e de suas agências, quando houver) e trazem links para seus sites, redes sociais e telefones de contato. As ofertas divulgadas nesta

edição são válidas durante o mês de julho/2024 ou enquanto durarem os estoques. Lembrando que é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos. Beba com moderação - e se beber, não dirija.

**Boa leitura e ótimas compras!**



A partir de setembro de 2021, o Mercado passou a ser administrado pela Mercado SP SPE S.A., concessionária que venceu a licitação aberta em 2019 e que prevê a concessão do local à iniciativa privada pelo período de 25 anos. Desde então, o espaço vem passando por uma ampla restauração, que inclui obras também em seu entorno, para deixar a área exterior mais atraente e segura para os visitantes.



Entre as melhorias que estão sendo feitas, estão a pintura do telhado, a troca do piso e a ampliação do mezanino em 2 mil metros quadrados, com projeção de 10 novas lojas. Em abril deste ano, a concessionária também anunciou uma nova passarela no mezanino, 17 novos boxes, 14 barracas de frutas e a abertura das portas para as ruas Barão de Duprat e Carlos de Souza Nazaret, que devem ser entregues até novembro.

Ali em frente ao Mercado, no Mercado Municipal Kinjo Yamato, que faz parte do Complexo Cantareira, as obras também estão a todo vapor, contemplando, por exemplo, a restauração do telhado e instalação de nova cobertura com policarbonato. Já o piso de paralelepípedo será conservado, para manter as características do tombamento do prédio.

## SERVIÇO

### Mercadão

Rua da Cantareira, 306  
Centro Histórico de SP

Segunda a sábado: das 6h às 18h  
Domingos e feriados: das 6h às 16h

@mercadaospoficial

### Kinjo

Rua da Cantareira, 377  
Centro Histórico de SP

(com acesso também pela Rua Barão de Duprat)

Segunda a sábado: das 3h às 17h

@mercadokinjo



O melhor do  
**MERCADO MUNICIPAL**  
de São Paulo

O MELHOR  
CHOPP DE  
SAMPA



*Anor  
Baroni*

Voz, violão e  
gaita

@anorbaroni\_oficial

# MÚSICA

## *Ao Vivo*

Quintas, sextas, sábados e domingos

A partir das 12h

**RUA K**

**BOXES 30 E 32**



@barmortadelabrasil



@barmortadelabrasil

AGORA TEMOS TAMBÉM  
**PRATOS  
EXECUTIVOS!**



**BRAZUCA**



**PASTEL DE CAMARÃO**



**BOLINHO DE BACALHAU**



**PERNIL ARTESANAL**



**SENHORA CALABRESA**

**MEZANINO - BOX 4**

**(11) 3311-0024**



# PORTFÓLIO

ESPECIALIDADE EM CORTES SUÍNOS

Produtos selecionados de alto padrão de qualidade.



**NOBRES E ESPECIAIS**



**LINGUIÇAS GOURMET**



**CORTES TRADICIONAIS**



**LINGUIÇAS MADEJU**



 **(11) 99615-2979**  **(11) 98238-9901**

[www.madejualimentos.com.br](http://www.madejualimentos.com.br)



EMPÓRIO

ZUCCHINI

DESDE 1933

OS MELHORES PERTENCES  
PARA FEIJOADA ESTÃO AQUI!

*Venha até o Mercado ou consulte nosso delivery.*

 (11) 97174-8799  (11) 3312-0332

 [www.emporiozucchini.com.br](http://www.emporiozucchini.com.br)



**CREME DE CEBOLA  
COM BACON E  
VINHO QUENTE**

## CREME DE CEBOLA COM BACON E VINHO QUENTE



### INGREDIENTES:

#### PARA O CREME:

- 1 cebola média/grande
- 150 gramas de pão
- 30 gramas de creme de leite
- 100 gramas de bacon de costela Ceratti
- Azeite
- Orégano
- Sal

#### PARA O MOLHO:

- 2 taças de vinho tinto suave
- Cravo
- Canela
- Especiarias de sua preferência

### MODO DE PREPARO:

#### CREME:

- Processe a cebola e deixe cozinhar por 15 minutos.
- Acrescente o creme de leite, azeite, orégano, sal e o pão em pedaços até virar um creme consistente e cremoso.
- Frite o bacon cortado em cubos e acrescente ao creme.

#### MOLHO:

- Em uma panela, acrescente o vinho, cravo, canela e as demais especiarias.
- Deixe ferver até encorpar e ficar mais cremoso.
- Sirva com o creme e aproveite.



## TORTA LEVE DE CALABRESA

### INGREDIENTES:

- 150 gramas de linguiça calabresa Ceratti
- 250 gramas de farinha
- 125 gramas de manteiga
- 100 gramas de queijo parmesão ralado
- 2 gemas de ovo

### MODO DE PREPARO:

- Frite a calabresa cortada em cubos. Reserve.
- Misture a manteiga e o queijo.
- Acrescente as gemas e depois a farinha.
- Amasse e deixe descansar por 40 minutos na geladeira.
- Abra a massa em uma assadeira e leve ao forno até dourar levemente. A massa deve chegar à altura de 1 cm.
- Acrescente a calabresa e deixe por mais 5 minutos.
- Corte em quadrados e sirva!



**TORTA LEVE DE  
CALABRESA**



## ESPETINHO DE SALSICHA COM QUEIJO COALHO

### INGREDIENTES:

#### PORÇÃO PARA 3 ESPETINHOS:

- 1 espetinho de queijo coalho
- 2 salsichas Viena Ceratti
- Melaço

### MODO DE PREPARO:

- Corte o queijo coalho em quadradinhos e leve à air fryer ou a uma frigideira para grelhar.
- Ferva a salsicha por 3 minutos e grelhe em seguida. Corte no tamanho aproximado do queijo coalho.
- Monte os espetinhos intercalando o queijo e a salsicha.
- Finalize com o molho de sua preferência. Nossa sugestão é com melaço, que fica uma delícia.



ESPETINHO DE SALSICHA COM QUEIJO COALHO



SANDUÍCHE DE PASTRAMI ACEBOLADO

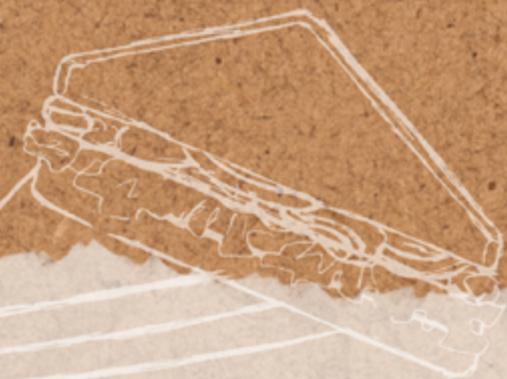
## SANDUÍCHE DE PASTRAMI ACEBOLADO

### INGREDIENTES:

- 200 gramas de pastrami
- 1 pão baguete ou ciabatta
- 1 cebola
- 100 gramas de tomate cereja
- 1 dente de alho
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de manteiga
- Salsa e cebolinha
- Azeite
- Sal
- Orégano

### MODO DE PREPARO:

- Corte o pastrami Ceratti em tirinhas finas e reserve.
- Corte a cebola em rodellas finas e coloque em uma frigideira para caramelizar com o açúcar e a manteiga.
- Quando a cebola estiver bem dourada, acrescente o pastrami e deixe refogar por mais dois minutos. Reserve.
- Faça uma conchinha com papel alumínio e coloque os tomates cereja com bastante azeite, sal, alho picado e orégano. Coloque na air fryer por 15 minutos, até os tomates ficarem cozidos, tipo confit.
- Monte o lanche no pão baguete ou ciabatta com o pastrami acebolado, os tomates confit, e salsinha fresca ou cebolinha para finalizar.
- Corte em fatias para compartilhar com a galera.





## **Acorda! é boa pedida para as férias de julho**

*Nova montagem do Grupo Esparrama acontece nas janelas do prédio CCBB São Paulo*

Três palhaços denominados “acordadores de cidades” juntam-se com as crianças “especialistas em janelas”, que conseguem ver o que sonham as janelas, quem mora nelas e que histórias elas guardam, para cumprir a incrível missão de despertar prédios que estão

adormecidos para voltarem a ser utilizados produzindo novas memórias. Esse é o fio condutor de Acorda!, nova montagem do Grupo Esparrama, que a partir de 5 de julho, ocupa as janelas do primeiro e terceiro andares do Centro Cultural Banco do Brasil (CCBB).

No espetáculo, três palhaços “acordadores de cidades” (Kleber Bianez, Lígia Campos e Rani Guerra) precisam acordar um prédio que está roncando e se não for despertado a tempo vai dormir para sempre. Pela intensidade do ronco os “especialistas” conseguem saber quanto tempo resta para que o prédio não caia no sono eterno e marcam esse tempo em uma ampulheta gigante.

Acorda! também é marcado pela presença de Petrônio e Pedruska, duas gárgulas que habitam uma das janelas do prédio. As personagens são bonecos que contam as histórias e memórias do prédio, seu entorno e da própria cidade de São Paulo. Com muita diversão, os palhaços tentam muitas maneiras de acordar o prédio até despertarem um dragão que habitou o local.



## Ficha técnica

**Concepção:**

Grupo Esparrama

**Dramaturgia:**

Bobby Baq e Grupo Esparrama

**Direção:** Iarlei Rangel

**Elenco:** Lígia Campos, Kleber Brianez e Rani Guerra

**Manipuladores:**

Evelin Cristina (Pedruska/ Dragão/ Famílias e Habitante Inventado pelas crianças) e Paulo Henrique (Petrônio/ Dragão/ Famílias e Habitante Inventado pelas crianças)

**Direção musical, Trilha Musical e Músicas Originais:**

Tô Bernado e Rani Guerra

**Bonecos e Adereços Cênicos:**

Eliseu Weide

## Serviço

Classificação livre

**Duração:** 40 minutos

Janelas da fachada do CCBB  
Rua Álvares Penteado, 112  
Centro Histórico de São Paulo  
(Próximo ao Metrô São Bento)

### Julho

 Sexta, sábado e domingo, às 15h

### Agosto e Setembro

 Sábado e domingo, às 15h

 **Entrada gratuita**

### **Mais informações:**

 (11) 4297-0600

 [www.cccb.com.br](http://www.cccb.com.br)

## Como chegar

-  **Transporte público:** o CCBB fica a apenas 5 minutos da estação de metrô São Bento (Linha 1-Azul). Pesquise linhas de ônibus com embarque e desembarque nas ruas Líbero Badaró e Boa Vista.
-  **De táxi ou aplicativo:** desembarque na Praça do Patriarca e siga a pé pela Rua da Quitanda até o CCBB (cerca de 200 metros).
-  **De carro:** o CCBB possui estacionamento conveniado no número 228 da Rua da Consolação (R\$ 14 pelo período de 6 horas - necessário validar o ticket na bilheteria).
-  **Van:** ida e volta gratuita saindo do estacionamento da Rua da Consolação, 228. No trajeto de volta, há também uma parada no metrô República. Funciona entre 12h e 21h.

 **Siga no insta**

**Grupo Esparrama:** @gruposparrama

**CCBB São Paulo:** @cbbpsp



**Tudo para  
deixar suas  
RECEITAS  
ainda mais  
SABOROSAS**

**Ingredientes com a melhor condição  
comercial do Mercado e região!**

**Rua G - Box 26**

 **(11) 3229-4009**

 **(11) 97686-7538**

\* Foto de prato servido na Rainha do Mercado, tradicional restaurante do Mercado de Pinheiros.



**Porco Feliz**  
Carnes Nobres e Exóticas



- ✓ Avestruz
- ✓ Bovino
- ✓ Cabrito
- ✓ Capivara
- ✓ Cateto
- ✓ Coelho
- ✓ Cordeiro
- ✓ Cutia
- ✓ Faisão
- ✓ Jacaré
- ✓ Javali
- ✓ Leitoa
- ✓ Linguiça
- ✓ Paca
- ✓ Pato
- ✓ Queixada
- ✓ Suíno
- ✓ Vitelo



 **DELIVERY**

  **(11) 3322-5400**

 porcofeliz  porco\_feliz



 **Faça seu pedido pelo site: [www.porcofeliz.com.br/pedido](http://www.porcofeliz.com.br/pedido)**

Visite nosso site:  
[www.porcofeliz.com.br](http://www.porcofeliz.com.br)

**Porco Feliz**

**SHOWROOM**

*Carnes Nobres e Exóticas*

Mercado Municipal Paulistano (Mercadão) - Rua E - Box 26  
Endereço: Rua da Cantareira, 306 - Centro - São Paulo - SP

**Boi Feliz**  
*Carnes Nobres e Exóticas*

Conheça também nossa  
boutique de carnes focada  
em cortes bovinos.



SEMPRE  
**AS MELHORES**  
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO**  
**MERCADÃO DE SP**

( Rua da Cantareira, 306 )



Apenas

**R\$ 23,90**

o quilo

**Sortido de Feijoada**

Os melhores pertences  
estão aqui. Venha conferir!

**EMPÓRIO ZUCCHINI**  
( Rua D - Box 17 )

(11) 3312-0332 (11) 97174-8799



Consulte

**nossos**

preços

**Filé de Jacaré**

Temos certificado e autorização para  
revenda dessa e de outras carnes exóticas.

**PORCO FELIZ**  
( Rua E - Box 26 )

(11) 3322-5400 (11) 3322-5400



Somente

**R\$ 110,00**

o quilo

**Picanha BBQ (pasto)**

Corte de sabor incomparável,  
de gado criado 100% no pasto.

**PORCO FELIZ**  
( Rua E - Box 26 )

(11) 3322-5400 (11) 3322-5400



Quintas, sextas  
**sábados e domingos**  
a partir das 12h



## O Melhor do Mercado

Estamos te  
esperando, vem!!!

**IMPÉRIO DO CHOPP**  
( Rua K – Boxes 30 e 32 )

(11) 94744-7736



R\$ 57,50  
**cada**  
**sanduiche**



## Brazuca

Sanduiche premiado  
em festival gastronômico.  
É um dos mais pedidos por aqui!

**MORTADELA BRASIL**  
( Mezanino 4 )

(11) 3311-0024 (11) 3311-0024



Somente  
**R\$ 74,90**  
o quilo



## Bacalhou do Porto Desfiado

Os melhores ingredientes para  
suas receitas estão aqui!

**BACALHAU & CIA**  
( Rua G – Box 26 )

(11) 3229-4009 (11) 97686-7538



Cobrimos  
**qualquer**  
**oferta!**



## Jamón Serrano

Presunto de origem espanhola  
de aroma e sabor inigualáveis.

**BACALHAU & CIA**  
( Rua G – Box 26 )

(11) 3229-4009 (11) 97686-7538



Novidade:

**R\$ 89,50**

o PF

**Escondidinho de Camarão**

Temos outras opções de pratos executivos. Venha conferir!

**MORTADELA BRASIL**  
( Mezanino 4 )

[\(11\) 3311-0024](tel:(11)3311-0024) [\(11\) 3311-0024](https://www.whatsapp.com/business/profile/33110024)



Somente

**R\$ 29,90**

o quilo

**Panceta**

Consulte opção de entrega na sua região.

**IRMÃOS GASPAR**  
( Rua A - Boxes 24 / 41 / 45 / 49 )

[\(11\) 3228-1989](tel:(11)3228-1989) [\(11\) 99321-4883](https://www.whatsapp.com/business/profile/993214883)

**R\$ 33,90**

o quilo

no varejo

**Linguíça Tipo Cuiabana**

Sucesso também nas churrascarias, alia qualidade com rentabilidade.

**MADEJU ALIMENTOS**  
( Rua da Costeira, 195 )

[\(11\) 94749-8330 - Vendas](https://www.whatsapp.com/business/profile/947498330)

**R\$ 16,50**

o quilo

no varejo

**Linguíça Toscaninha**

A famosa das churrascarias você compra aqui com a gente!

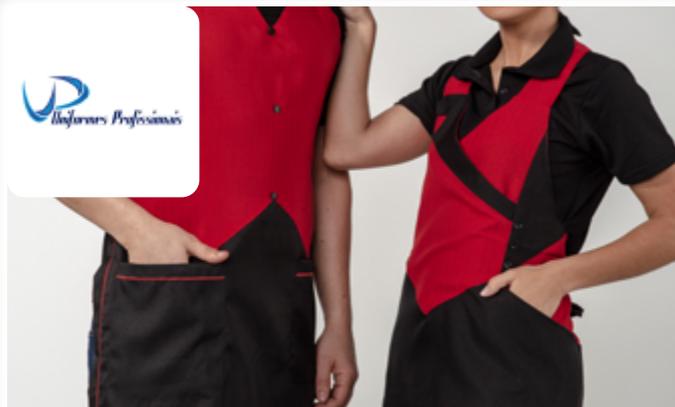
**MADEJU ALIMENTOS**  
( Rua da Costeira, 195 )

[\(11\) 99615-2979](https://www.whatsapp.com/business/profile/996152979) [\(11\) 98238-9901](https://www.whatsapp.com/business/profile/982389901)

**AQUI VOCÊ ENCONTRA  
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS  
E UTENSÍLIOS DE COZINHA!**



*( Rua Paula Sousa )*



## Uniformes Profissionais

Avental para atendimento,  
camisa polo e touca, entre outros.

**UP UNIFORMES PROFISSIONAIS**  
( Rua Paula Sousa, 404 )

**(11) 3329-6863** **(11) 3229-5022**



**Gravação**

**a laser**

**grátis**



## Facas de Todos os Tipos

Na compra de qualquer produto  
que permita **GRAVAÇÃO A LASER**,  
você não paga pela gravação!

**REI DA CUTELARIA**  
( Rua Paula Sousa, 269 )

**(11) 3228-0500** **(11) 94790-2921**



**Consulte**

**nosso**

**serviços!**



## Bordados Personalizados

Aplicamos sua marca e/ou slogan em  
uniformes de todos os tipos.

**UP UNIFORMES PROFISSIONAIS**  
( Rua Paula Sousa, 404 )

**(11) 3329-6863** **(11) 3229-5022**



## SERVIÇOS ESPECIALIZADOS



## AMIL EMPRESAS – SAÚDE

Corretor Habilitado Amil  
**Alberto Souza Daneu**

(11) 95984-0422



Objetos  
**metálicos**  
e obras de arte



## Restauração e Conservação

Também desenvolvemos protótipos  
para design e arquitetura.

**ATELIÊ DE RESTAURO**  
ateliederestauro.com.br

(11) 5102-2495 (11) 96714-0310



Temos as  
**melhores**  
soluções

## Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.  
Consulte-nos!

**AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE**  
autoescolapineirense.com.br

(11) 94736-1488



## KITS COMPLETOS PARA PORTAS DE AÇO DE ENROLAR AUTOMÁTICAS

Inclui motorização adequada a cada projeto.

- > Kits completos para serralheiros.
- > Componentes avulsos.



## PINTURA ELETROSTÁTICA

Prestamos serviços de pintura eletrostática de alumínio e metais.

- > Várias opções de cores.
- > Atendimento ágil.
- > Ótimo custo-benefício.

 (11) 94749-8330  [easydoor.ind.br](http://easydoor.ind.br)



## PORTAS AUTOMÁTICAS DE ENROLAR

As melhores soluções em portas de enrolar para o comércio, residências ou para a indústria em três versões.

- > Portão completo instalado em diversas cores.
- > Padrão meia cana ou aço perfurado.
- > Kits completos para montagem por serralheiros.
- > Componentes avulsos.



AQUI VOCÊ ENCONTRA  
**SEMPRE O MELHOR**



[www.nocentroidesp.com.br](http://www.nocentroidesp.com.br)



**8K**

**VISITAS DIÁRIAS  
NO SITE**



**100K**

**FÃS NO  
FACEBOOK**



**33K**

**SEGUIDORES NO  
INSTAGRAM**



REVISTA  
**DIGITAL**  
MENSAL



Para mais informações: **Alexandre Macedo**  (11) 94749-8330