

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

NO CENTRO  **DE**
SP

JAN/23
ANO 01
EDIÇÃO 02



www.nocentrodensp.com.br



TRADIÇÃO EM SERVIR BEM

*Bar do Mané completa
90 anos junto com o
Mercadão de São Paulo,
que foi inaugurado em
25 de janeiro de 1933!*

Página 2

Sanduiche de Mortadela com Panetone Salgado

*Veja como fazer em casa essa
deliciosa versão.*

Página 16



OFERTAS
Páginas 10 a 14



90 anos de tradição

Bar do Mané segue sendo um dos pontos mais famosos e apreciados por quem visita o Mercadão

Você já deve ter ouvido falar que um dos mais conhecidos sanduíches da capital paulista teve origem no Mercado Municipal Paulistano (o Mercadão), mais precisamente no **Bar do Mané**.

Em 25 de janeiro de 1933, quando o Mercado Municipal Paulistano foi oficialmente inaugurado, o bar era uma simples lanchonete. Isso porque, naquela época, o espaço todo funcionava mais como um entreposto do que como um ponto turístico, como acabou também se tornando depois.

O lanche também era diferente daquele que conhecemos hoje e que chama a atenção de todo mundo. Na ocasião, o então Bar

do Jeremias (como era chamado) já preparava lanches de mortadela, mas com bem menos recheio. Até porque a Superintendência Nacional de Abastecimento, que na época era o órgão regulador do segmento alimentício, tabelava o preço dos sanduíches nos estabelecimentos, que acabavam tendo que seguir o mesmo padrão.

Mas a história mudou anos mais tarde, quando o bar já estava sendo gerenciado pelo jovem Mané (filho de Jeremias). Com o fim do tabelamento de preços - e também atendendo ao pedido de um cliente que adorava mortadela -, o Bar do Mané teve a ideia de começar a servir um sanduíche bem mais capricha-

do, com muuuito mais recheio. Nascia, assim, o famoso lanche do Mercadão, que atualmente tem em média 350 gramas de mortadela, tudo fatiado e montado na frente do cliente.

Premiado em concursos, o Bar do Mané - que está sob o comando da 4ª geração da família Loureiro - é, sem dúvida, uma das paradas obrigatórias para quem visita o Mercado Municipal Paulistano pela primeira vez. E o melhor: apesar de todo seu sucesso, ele mantém a tradição de quase 90 anos oferecendo um atendimento diferenciado e acolhedor, fazendo com que os clientes se sintam em casa e queiram sempre voltar.

Nossos parabéns a todos que fazem parte dessa brilhante trajetória bem como aos demais comerciantes do nosso querido Mercadão, que agora em janeiro está completando 90 anos!

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 nocentrodosp.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 janeiro/2023 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.

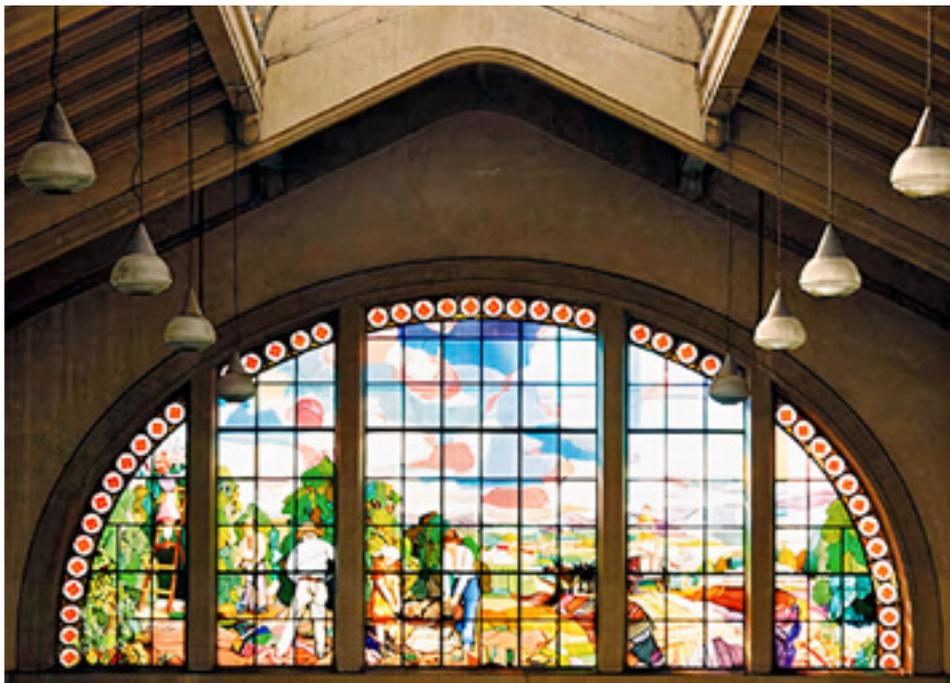
Boa leitura e ótimas compras!



Curiosidade
ORIGEM DA MORTADELA

A mortadela é originária de Bolonha, na Itália. A origem da mortadela de idade indeterminada remonta ao Império Romano, como mostra uma

lápide de 2.000 anos exposta na entrada do Museu Arqueológico de Bolonha, que retrata um criador tocando um rebanho de porcos enquanto outro homem usa o Pilão, provavelmente usado para moer carne de porco.



POINT GASTRONÔMICO

Visita obrigatória para turistas de todo o Brasil e de outros países, o Mercado Municipal Paulistano está completando 90 anos agora em janeiro como um dos mais tradicionais pontos gourmet da cidade de São Paulo.

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 de-

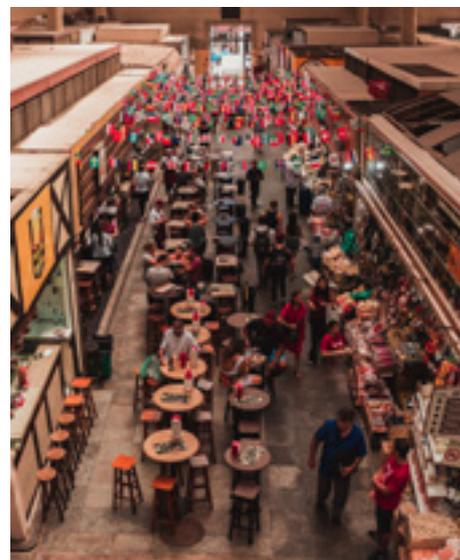
gustar saborosos pratos ali mesmo, enquanto se aprecia a beleza arquitetônica do Mercado.

História - 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 nosso querido Mercado era administrado pela Prefeitura de São Paulo, sendo que seus permissionários – nome que se dá ao lojista ou co-

merciante que tem a permissão de uso do espaço para comercialização dos produtos nos boxes do Mercado – tinham seus interesses representados pela Renome, uma associação sem fins lucrativos. A partir de setembro de 2021, o Mercado Municipal de São Paulo 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.

Estima-se que o prédio – que ocupa um espaço de 12.600 metros quadrados de área construída às margens do rio Tamanduateí – abrigue mais de 1.500 funcionários que, juntos, movimentam cerca de 350 toneladas de alimentos por dia em seus mais de 290 boxes.





@barmortadelabrasil

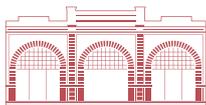


@barmortadelabrasil



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE

18 anos



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

  **(11) 3311-0024**



Os melhores pertences para sua
FEIJOADA



www.emporiozucchini.com.br



 *Clique AQUI e faça seu pedido online!*



 (11) 97174-8799



 (11) 3312-0332



**TUDO PARA
DEIXAR SUAS
RECEITAS
AINDA MAIS
GOSTOSAS**

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

Rua G - Box 26

 **(11) 3229-4009**

 **(11) 97686-7538**



Mais de meio século de tradição

Rei da Cutelaria inaugura sua primeira filial na conhecida Rua Paula Sousa.

Fundada em 1963 pelo imigrante libanês Edmond Habib Ghattas no número 230 da Rua Carlos de Souza Nazaré, o Rei da Cutelaria construiu um nome forte quando o assunto são excelentes marcas e atenção no atendimento.

Com mais de 7000 itens no catálogo, a loja - que começou como atacadista - é hoje considerada o paraíso para amantes da gastronomia e profissionais da cozinha. “A gente veio para somar! E a Paula Sousa é uma rua famosa para

o nosso segmento”, diz Romeu Habib Ghattas, que está à frente do negócio familiar. Segundo Romeu, a ideia de montar uma filial veio do desejo de aproveitar melhor o potencial da região e servir ao público de uma maneira mais completa.

De fato, a nova loja da Rua Paula Sousa conta com um espaço amplo e muito bem pensado, sem falar nos mais variados produtos como facas nacionais e importadas, panelas, talheres e um

espaço de experiência (em construção) onde os clientes poderão testar e conhecer melhor cada produto.

Além da expansão física, o Rei da Cutelaria tem uma forte presença digital, possuindo mais de 120 mil seguidores nas redes sociais e 8 milhões de visualizações em diferentes plataformas. A produção de conteúdo é toda feita internamente e a loja virtual conta com um modelo de entrega expressa onde você pode comprar e receber no mesmo dia.

“A internet é a rua mais movimentada do mundo, nossa meta é trazer esse movimento para a filial”, diz Romeu Filho, que coordena a comunicação da empresa junto com o pai e acredita fortemente num modelo de comunicação onde um negócio local e bem tradicional pode se beneficiar da produção de conteúdo.





TOUR VIRTUAL

Clique **aqui** para assistir à visita realizada em nossa loja pelo programa Mais Você, da apresentadora **Ana Maria Braga**.

CONTATOS

 (11) 3228-0500

 vendas@reidacutelaria.com.br

 reidacutelaria.com.br



Horário de funcionamento:
Segunda a sexta, das 8 às 17 horas
Sábados: das 8 às 13 horas



Rua Paula Sousa, 269
Centro Histórico de São Paulo
CEP 01025-000 - São Paulo/SP

SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



Brahma = R\$ 10,00

Heineken = R\$ 13,00



Chopp 300 ml

Oferta válida em qualquer uma
de nossas unidades.

CERVEJEIRO'S BAR (Rua L Boxes 15 e 17
e Rua I Boxes 18, 22 e 24)

(11) 3227-6679 (11) 98653-0756



5% de

desconto

em tudo!



Os Melhores Pescados o Ano Todo

Temos serviço de delivery também.
Consulte-nos.

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A – Box 28)

(11) 3227-0965 (11) 94036-9738



Tradicional

R\$ 135,00

Light R\$ 150,00



Kit Pertences para Feijoada

Ingredientes em quantidade para
servir até 10 pessoas.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

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



Long Neck

R\$ 8,99

330 ml cada



Cerveja Especial Quinoa Gelada

Distribuidor oficial do Mercado. Pedido mínimo de 1 (uma) caixa para entrega.

EMPÓRIO RAGA

(Rua G - Box 11 e Rua D - Box 19)

(11) 3326-1414 (11) 3227-3030



A partir de

R\$ 4,00

100 gramas



Azeitonas Chilenas

Temos outras variedades também.
Consulte-nos.

EMPÓRIO RAGA

(Rua G - Box 11 e Rua D - Box 19)

(11) 3326-1414 (11) 3227-3030



Apenas

R\$ 49,90

a unidade



Herdade do Esporão 500 ml

Azeite extra virgem
com 0,2 de acidez.

EMPÓRIO RAGA

(Rua G - Box 11 e Rua D - Box 19)

(11) 3326-1414 (11) 3227-3030



Apenas

R\$ 7,49

100 gramas



Linguíça Calabresa Defumada

Os melhores aperitivos do
Mercado estão aqui!

EMPÓRIO RAGA

(Rua G - Box 11 e Rua D - Box 19)

(11) 3326-1414 (11) 3227-3030



Aqui tem
qualidade

e preço justo



Os Melhores Ingredientes

Grande variedade de produtos nacionais e importados. Venha conferir!

BACALHAU & CIA
(Rua G – Box 26)

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



330g de recheio

R\$ 59,90

cada pastel



Pastel 4 Queijos Especial

Provolone + Parmesão + Gorgonzola + Catupiry. Venha comprovar!!!

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

 (11) 94744-7736



Somente

R\$ 28,90

o quilo



Panceta

Consulte-nos sobre outros cortes suínos.

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

 (11) 3228-1989  (11) 99321-4883



Apenas

R\$ 19,90

o quilo



Pernil de Porco

Verifique disponibilidade de delivery para sua região.

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

 (11) 3228-1989  (11) 99321-4883



Apenas

R\$ 44,50

cada sanduíche



Brazuquinha

Versão do original Brazuca,
com menos recheio.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Ao consumir R\$ 150,00

aqui com a gente*

você ganha 1 chaveiro



Chaveiro Comemorativo de 18 anos

Oferta válida apenas para consumo no
mesmo dia e pela mesma pessoa.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Só

R\$ 10,00

100 gramas



Sardela

Vai bem com pães e torradas.
Temos outras opções.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

 (11) 94791-1734



Somente

R\$ 15,00

100 gramas



Patê de Bacalhau

Deliciosa entradinha para
servir aos seus convidados!

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

 (11) 94791-1734

**AQUI VOCÊ ENCONTRA
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS,
UTENSÍLIOS E SERVIÇOS
ESPECIALIZADOS!**



(Rua Paula Sousa)



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



Tudo com

10%

de desconto



Jaleco Branco (Manga Longa)

Para profissionais das áreas
de laboratório e nutrição.

UP UNIFORMES PROFISSIONAIS
(Rua Paula Sousa, 404)

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



Temos as

melhores

soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE

(11) 99120-5659

AQUI VOCÊ ENCONTRA
SEMPRE O MELHOR



www.nocentrodensp.com.br

 **8K** VISITAS DIÁRIAS
NO SITE

 **120K** FÃS NO
FACEBOOK

 **32K** SEGUIDORES NO
INSTAGRAM



REVISTA
DIGITAL
MENSAL



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



SANDUÍCHE DE MORTADELA COM PANETONE SALGADO

A Bauducco em parceria com a Ceratti transformou o clássico sanduíche de mortadela do Mercado em uma deliciosa versão feita com a massa de parmesão do panetone salgado.

Comercializado com exclusividade no Bar do Mané entre os dias 27/10/2022 e 26/11/2022, o lanche é uma excelente pedida para você preparar em casa com o panetone que sobrou das festas de final de ano.

CONFIRA COMO PREPARAR ESTE

LANCHE INUSITADO

**RECEITA DA BAUDUCCO
EM PARCERIA COM A CERATTI****Ingredientes:**

- » 2 fatias de Bauducco Panettone Salgado
- » 500 gramas de Mortadela Ceratti
- » 4 fatias de queijo prato
- » Manteiga a gosto

Modo de preparo:

Passe a manteiga nas fatias de Panettone Bauducco Salgado e doure-as em uma chapa ou frigideira.

Frite na mesma chapa ou frigideira fatia por fatia da Mortadela Ceratti e vá reservando.

Quando as fatias da Mortadela Ceratti estiverem fritas, coloque por cima as 4 fatias de queijo prato. Sobre uma fatia de Panettone Bauducco Salgado, coloque a Mortadela Ceratti frita com o queijo prato.

Por cima da Mortadela Ceratti com o queijo prato, coloque a outra fatia de Panettone Bauducco Salgado.

SIRVA EM SEGUIDA. BOM APETITE!**PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA****VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS**



Mercadão de SP
(Rua da Cantareira, 306)
Rua A - Box 28

OS MELHORES **PESCADOS**

PARA SUAS CEIAS DE FINAL DE ANO

 **(11) 3227-0965**

 **(11) 94036-9738**

Temos sashimi e ceviche de segunda a sábado (presencial e entregas). Aos domingos, só em nosso balcão.



@pescadosatlantida



@pescadosatlantida



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**

Visite nosso site:
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.



Comerciantes

Encontre os comerciantes por categoria:



Açougue



Empório



Avícola



Mercearia



Laticínios



Diversos



Peixaria



Quitanda



Gourmet

Localize também comerciantes e pontos turísticos classificados por ruas!

COMERCIANTES
**no Centro
de São Paulo**