

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

NOCENTRO  **DE SP**

MAR/23
ANO 01
EDIÇÃO 04



www.nocentroidesp.com.br

25 DE MARÇO, O PARAÍSO DAS COMPRAS

Confira dicas para tirar melhor proveito do local.

Página 2



BACALHAU

Saiba mais sobre esse alimento que não pode faltar na Páscoa.

Páginas 6 e 7

OFERTAS
Páginas 11 a 14



25 de Março, o paraíso das compras no coração de São Paulo

Local atrai todos os dias milhares de pessoas de diferentes regiões do país.

Embora não tenha praias, a cidade de São Paulo dispõe de um símbolo que atrai semelhante mar de gente: a Rua 25 de Março. Aliando variedade de produtos a preços bem convidativos, o local chega a receber, juntamente com as outras 17 ruas do entorno e suas 1.400 lojas, aproximadamente 400 mil pessoas por dia e mais de 1 milhão ao dia nas semanas que antecedem o Natal.

Artigos de armarinho, brinquedos, eletrônicos, bijuterias e acessórios, peças de decoração e enfeites típicos de datas comemorativas estão entre os itens mais procurados por quem visita a região, seja para presentear familiares e amigos, seja para comprar produtos para depois revendê-los.

Confira algumas dicas para você tirar melhor proveito quando for fazer suas compras no local:

1 Sempre que puder, vá de transporte público: além de economizar no estacionamento, você tem a opção de utilizar o metrô. Nesse caso, desça na estação São Bento e saia pela Ladeira Porto Geral.

2 Só a Rua 25 de Março tem 2.500 metros de extensão e cerca de 350 lojas. Então vá com uma roupa leve e de tênis, sapatilha ou um calçado bem confortável.

3 Se possível, leve uma mochila para colocar os itens menores que adquirir: além de mais prático para carregar, também é mais seguro.

4 Como é grande o fluxo de pessoas na região, não vacile com o celular à mostra. Convém também colocar sua bolsa ou mochila na frente do corpo e não an-

dar com a carteira no bolso de trás da calça.

5 Nem todas as lojas aceitam cartões, então é bom também levar dinheiro em espécie mesmo, condição de pagamento que facilita também na hora de pechinchar um desconto.

6 A maioria das lojas abre de segunda a sexta das 8h às 18h e aos sábados das 8h às 13h30, ficando fechadas aos domingos. Muitas não abrem durante feriados – então convém se certificar antes.

7 Aproveite para dar uma esticadinha até o Mercado para saborear um delicioso lanche de mortadela, pastel de camarão ou bolinho de bacalhau e também garantir os melhores ingredientes para preparar em casa suas receitas preferidas.

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. 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 março/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!



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



Restauro/conservação em objetos metálicos e obras de arte

A restauração pode ser entendida como um conjunto de ações que incidem sobre um objeto de reconhecido significado cultural e simbólico e que visam preservar e revelar valores estéticos e históricos a ele associados.

Para realizar esse importante e minucioso trabalho é preciso muito esmero e dedicação, características que o restaurador Marcelo Fiorani herdou de seu pai, o também restaurador Mario da Prata (1930-2016). “Comecei a trabalhar com restauração aos 13

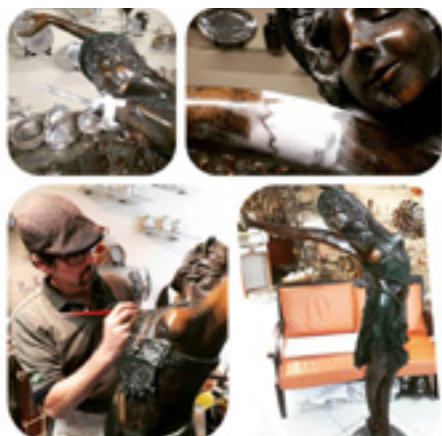
anos de idade, seguindo a tradição de meu pai, que iniciou suas atividades de restauros e pratarias em 1953 no bairro do Itaim Bibi, em São Paulo.”

Hoje com a consolidação de seu trabalho é sócio proprietário do Ateliê de Restauro, que se destaca pelo seu segmento exclusivamente na área de restauração e conservação de metais ferrosos e não ferrosos no Patrimônio Histórico, com execução de trabalhos aprovados pelos principais órgãos fiscalizadores.

Atualmente a empresa está prontamente capacitada para execução, consultoria e assessoria no que diz respeito a procedimentos de restauro, alinhada com o valor histórico, origem e identidade do bem.

Além de desenvolver protótipos para design e arquitetura, o Ateliê de Restauro presta consultoria para tratamentos de superfícies de metal sujeitas às intempéries diversas, serviços estes prestados para empresas de arquitetura e construção civil e órgãos públicos em instituições relacionadas com o Patrimônio Histórico e Artístico Nacional.

O Ateliê de Restauro fica no Brooklin, na Rua Alfredo Aranha de Miranda, 68. Para saber mais, visite www.ateliederestauro.com.br



Ateliê de Restauro

de Marcelo Fiorani



SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

Restauro/conservação em objetos metálicos e obras de arte

ANTES



DEPOIS



☎ (11) 5102-2495 📞 (11) 96714-0310
✉ contato@ateliederestauro.com.br
🌐 www.ateliederestauro.com.br

📍 Rua Alfredo Aranha
de Miranda, 68 - Brooklin
CEP 04563-040 - São Paulo/SP



Bacalhau não pode faltar

O que é tão ou mais representativo na Páscoa aqui no Brasil que os ovos de chocolate? Acertou quem respondeu “bacalhau”. Saboroso, de fácil digestão e rico em minerais, vitaminas, ômega 3 e ômega 6, o bacalhau é um dos alimentos mais procurados nessa época por quem visita a Zona Cerealista do Centro de São Paulo e o Mercado, por exemplo, que já é conhecido por vender bacalhau o ano todo e também o lugar onde mais se negocia bacalhau por metro quadrado no mundo. Mas você sabe qual a origem dessa tradição? Herança de nossos

colonizadores portugueses (leia mais sobre essa paixão **aqui**), o bacalhau só foi de fato incorporado aos hábitos alimentares dos brasileiros a partir de 1808, com a vinda da Família Real para cá.

Na ocasião, mesmo sendo importado, era um produto relativamente barato e, por isso, bastante consumido inclusive entre as famílias de menor poder aquisitivo, em especial às sextas-feiras e nos dias considerados santos pela Igreja Católica. Mas a partir da Segunda Guerra Mundial, com a escassez de alimentos na Europa, o

preço do bacalhau subiu muito, restringindo, assim, o consumo desse peixe às ceias das principais festas cristãs, ou seja, o Natal e a Páscoa.

Hoje em dia, no entanto, é possível encontrar à venda diversos tipos de bacalhau, alimento que cada vez mais está presente no cardápio do nosso dia a dia, seja desfiado, em saladas ou como recheio de deliciosos bolinhos e pastéis, seja em postas, como principal ingrediente de pratos mais requintados. De qualquer forma, a tradição de se comer bacalhau na Sexta-feira Santa (que neste ano cai no 07 de abril) ainda persiste entre boa parte das famílias brasileiras, em especial as que têm descendência portuguesa ou são católicas.





SE VOCÊ TAMBÉM ESTÁ PLANEJANDO PREPARAR UMA DELICIOSA BACALHOADA NESTA PÁSCOA, NÃO DEIXE DE CONFERIR AS OFERTAS DA EDIÇÃO DESTE MÊS E ANTECIPE SUAS COMPRAS.



*Em nosso Portal você encontra diversas sugestões de receitas.
Clique **aqui** e bom apetite!*

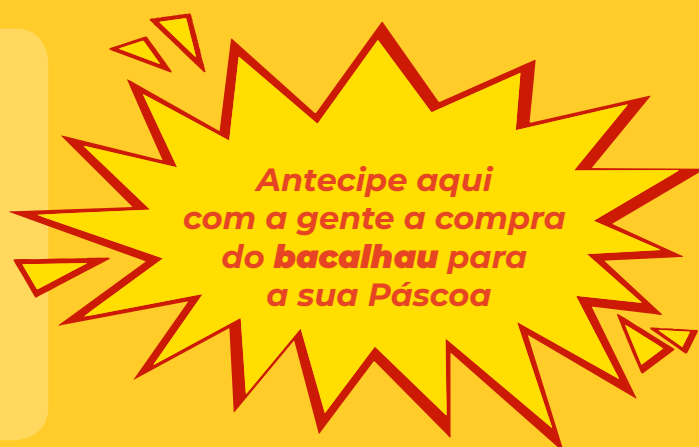
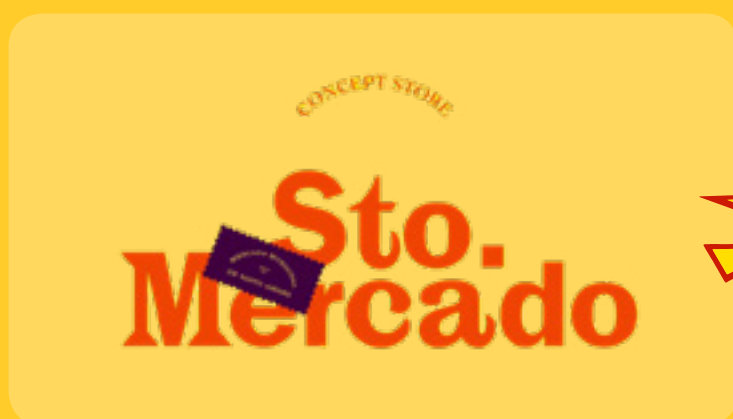




O melhor empório do Mercado SP agora também na Zona Sul, no Mercado de Santo Amaro!



**Mercado Municipal de São Paulo (Mercado):
Rua da Cantareira, 306 - Rua G - Box 11 - Centro/SP**



Rua Ministro Roberto Cardoso Alves, 359-391 – Santo Amaro/SP

 www.emporioraga.com.br

 contato@emporioraga.com.br

 **(11) 3326-1414**

 **(11) 3227-3030**

 **(11) 98011-4311**




**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**



@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**

SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



Aqui tem
qualidade
e preço justo



Bacalhau e Muito Mais

Sua Páscoa fica ainda mais gostosa
com os nossos ingredientes.

BACALHAU & CIA
(Rua G – Box 26)

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



Apenas
R\$ 48,00
o quilo



Costela de Tambaqui

Temos serviço de delivery também.
Consulte-nos.

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A – Box 28)

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



Somente
R\$ 98,00
o quilo



Salmão

Os melhores pescados estão aqui,
venha conferir!

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A – Box 28)

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



Apenas

R\$ 48,50

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



Somente

R\$ 15,00

100 gramas



Patê de Bacalhau

Vai bem com pães e torradas.
Temos outras opções.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

(11) 94791-1734



Só

R\$ 15,00

100 gramas



Salada de Bacalhau

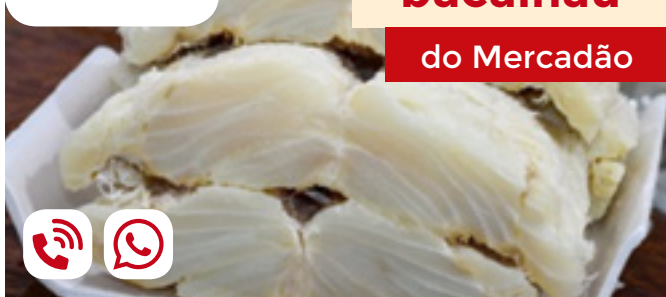
Deliciosa entradinha para
você servir nesta Páscoa.

ARMAZÉM DONA BELA
(Rua B – Box 16)

(11) 94791-1734



O melhor
bacalhau
do Mercado



Tudo para a sua Páscoa!

Garanta aqui os mais variados
ingredientes, nacionais e importados.

EMPÓRIO RAGA
(Rua G - Box 11)

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



Só
R\$ 64,90
o quilo



Pernil de Cordeiro

Adquira aqui os melhores cortes
de carne para a sua Páscoa.

O REI DOS CABRITOS
(Rua E - Box 27)

 (11) 3228-3904  (11) 94968-4590



Somente
R\$ 34,90
o quilo



Torresmo de Rolo

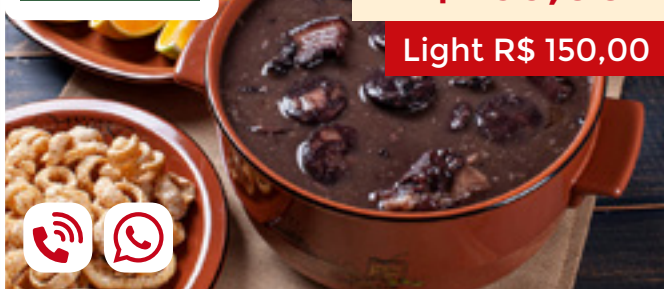
Consulte-nos sobre
outros cortes suínos.

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

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



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

**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


 **100K** FÃS NO
FACEBOOK

 **32K** SEGUIDORES NO
INSTAGRAM



REVISTA
DIGITAL
MENSAL



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



RECEITA EXCLUSIVA DA CERATTI



VIEIRAS COM PANCETA

Ingredientes:

- » 8 vieiras com a concha
- » 50 gramas de panceta fatiada
- » 50 gramas de geleia de tomate
- » Tomilho fresco a gosto

Modo de preparo:

Envolva cada uma das vieiras em uma (ou mais) fatias de panceta, deixando livres a parte de cima e a de baixo.

Em uma frigideira bem quente, apoie as vieiras por poucos segundos até que dourem. Com a ajuda de uma pinça, grelhe rapidamente a panceta em todos os lados, até ficar quase crocante.

Sirva na concha da própria vieira com meia colher de café de geleia de tomate e algumas folhinhas de tomilho.

* Receita e foto originalmente publicadas no perfil da Ceratti no Facebook.

 **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


Atlântida
Pescados

OS MELHORES **PESCADOS**

PARA SUA CEIA DE PÁSCOA

 **(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



Os melhores pertences para sua
FEIJOADA



www.emporiozucchini.com.br



 *Clique AQUI e faça seu pedido online!*



 (11) 97174-8799

 (11) 3312-0332





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**