

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

ABR/23
ANO 01
EDIÇÃO 05

NOCENTRO DE SP

www.nocentroidesp.com.br



EDIFÍCIO COPAN

*Um passeio pelas curvas
desse emblemático
cartão-postal.*

Páginas 2 e 3



MANDIOCA

*Alimento do século 21 é um dos
ingredientes da receita deste mês.*

Páginas 8 e 9

OFERTAS
Páginas 13 a 17



A foto da capa desta edição foi gentilmente cedida pelo bar Mortadela Brasil. A original foi usada na montagem de um painel de 9 metros de comprimento instalado na loja que fica no mezanino do Mercado de SP.

Pelas curvas do charmoso Copan

Inaugurado em 1966, edifício continua sendo um dos mais importantes e emblemáticos de SP.

Localizado no número 200 da Avenida Ipiranga, no centro da capital paulista, o **Copan** é, sem dúvida, um marco na paisagem da capital paulista e da arquitetura modernista no Brasil. Sua forma sinuosa constitui uma das principais características da obra de Oscar Niemeyer, arquiteto que projetou o edifício na década de 1950.



O projeto original previa a construção de um edifício residencial de 30 andares que seria interligado, por uma marquise no térreo, a um hotel com 600 apartamentos. O empreendimento - encomendado pela Companhia Pan-americana de Hotéis - seria uma homenagem aos 400 anos de São Paulo, em 1954.

As obras, no entanto, atrasaram, só começando efetivamente em 1957. Com Niemeyer insatisfeito com os empreendedores e também passando a se dedicar à construção de Brasília, a conclusão do edifício Copan ficou sob responsabilidade de seu colega, o arquiteto Carlos Lemos. A inauguração aconteceu em 1966, mas sem contemplar a construção do hotel. Ainda assim o Copan, com 115 metros de altura e 120 mil me-

tros de área construída, segue como um dos mais importantes e emblemáticos edifícios da cidade de São Paulo, sendo considerado pelo Guinness Book o maior complexo residencial do Brasil e da América Latina. Mesmo quem nunca esteve no edifício reconhece, de longe, as curvas que o compõem e quebram os ângulos retos do centro paulista.



Estima-se que cerca de 5 mil pessoas residam hoje no Copan, que possui 1.160 apartamentos de dimensões variadas distribuídos em 32 andares e seis blocos com entradas independentes. Ao todo são 22 elevadores.

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

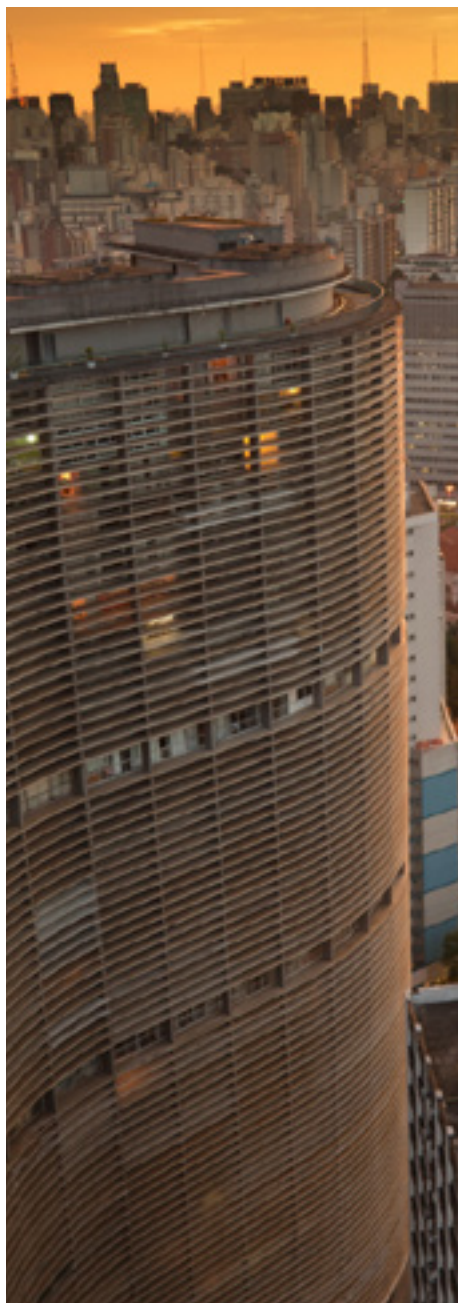
cadastros em nocentroidesp.com.br. Os conteúdos veiculados são de responsabilidade dos próprios anunciantes (e de suas agências, quando houver) e trazem links para seus sites, redes sociais e telefones de contato. As ofertas divulgadas nesta

edição são válidas durante o mês de abril/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!

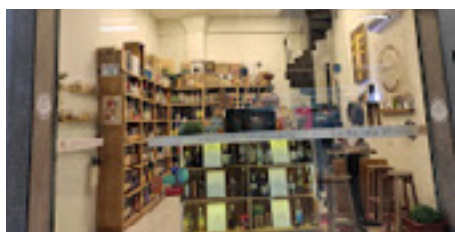
Alguns lugares para visitar no COPAN

O terraço do edifício é um capítulo à parte porque de lá se tem uma visão privilegiada da metrópole. Infelizmente a visita ao mirante – que era gratuita – está suspensa e ainda sem previsão de retomada, segundo a administração local. Até lá, a sugestão é passear pela galeria instalada no interior do Copan, que abriga diversos restaurantes e lojas que também valem a visita. Veja alguns deles:



Bar da Dona Onça

Famoso restaurante onde a chef Janaína Rueda mistura histórias e ingredientes de cada um dos cantos do nosso Brasil com seus tradicionais cozidos feitos na panela de pressão. “É a efervescência de sabores e cultura com olhar contemporâneo.”



Cachaçaria SP

Essa loja especializada em cachaça possui mais de 400 rótulos de todas as partes do Brasil - uma boa amostra das cerca de 4 mil marcas que são produzidas no país, considerando apenas as que são registradas.

Galeria Pivô

Fundada em 2012, essa associação cultural sem fins lucrativos tem como objetivo fomentar e divulgar a produção artística local e criar um espaço livre e aberto para a interlocução entre diversos agentes do campo da cultura contemporânea.



Magg Café

Ponto de encontro para quem aprecia aquele cheirinho irresistível de café moído e passado na hora, refeições leves com gostinho de casa e se derrete por doces e sobremesas artesanais.



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



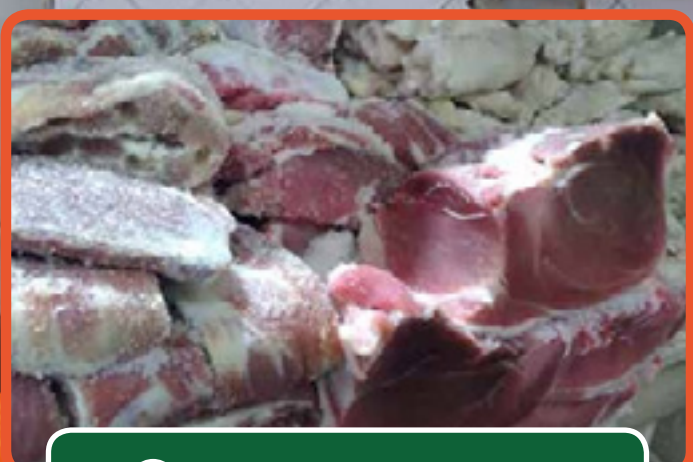
Os melhores pertences para sua
FEIJOADA



www.emporiozucchini.com.br



 *Clique AQUI e faça seu pedido online!*



 (11) 97174-8799

 (11) 3312-0332



O melhor do
MERCADO MUNICIPAL
de São Paulo

O MELHOR
CHOPP DE
SAMPA



MÚSICA

FoVivo

Todas sextas e domingos
A partir das 12h

* Excepcionalmente na Semana Santa
teremos apresentação musical
também na quinta-feira, dia 06/04/2023.

RUA K
BOXES 30 E 32





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

Carnes Nobres e Exóticas

Boi Feliz
Carnes Nobres e Exóticas

SHOWROOM

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

Conheça também nossa
boutique de carnes focada
em cortes bovinos.





Mandioca, o alimento do século 21

Originária da América do Sul, a mandioca constitui um dos principais alimentos energéticos do mundo, tendo, inclusive, sido eleita pela Organização das Nações Unidas (ONU) como o alimento do século 21. Além de ser uma excelente fonte de calorias, ela possui vitamina C e sais minerais importantes, como cálcio, fósforo e potássio.

E não é de hoje que essa raiz tuberosa faz sucesso por aqui. Apelidada de “Rainha do Brasil” e também chamada de aipim ou macaxeira, dependendo da região, a mandioca já imperava

absoluta em terras tupiniquins antes mesmo de os colonizadores portugueses desembarcarem por aqui. Aliás, o dia nacional da mandioca - instituído em 2007 e celebrado em 22 de abril - coincide com a data do Descobrimento do Brasil justamente por conta de sua relevância para o país.

Outra curiosidade sobre a mandioca que a gente encontra à venda nos supermercados e feiras são as do tipo “mansa” ou “de mesa”, ou seja, aquelas que apresentam baixos teores de ácido cianídrico (HCN), uma substância tóxica que pode causar pro-

blemas como hipertireoidismo. Já a mandioca do tipo “brava” é utilizada exclusivamente pela indústria, onde é empregada, por exemplo, na produção de fármacos e embalagens biodegradáveis como canudinhos e copos.





Soberana na culinária brasileira, a mandioca é bastante versátil, acompanhando desde o feijão até a carne-seca, passando por deliciosos cozidos. Dela são também produzidos ingredientes de várias receitas, como você confere a seguir.



Farinha: é o derivado mais popular, que surge depois que a mandioca é descascada, deixada de molho e espremida. Entre na receita de massas, bolos e mais recentemente de coxinhas. Também é a base da tradicional farofa de mandioca.



Polvilho: resulta da decantação da mandioca que depois passa por uma etapa de fermentação. O tipo azedo é usado no pão de queijo e nos sequilhos. Já o doce é ingrediente da chipa, biscoito da culinária paraguaia.



Sagu: muita gente não sabe, mas é da fécula da mandioca que são feitas essas bolinhas de amido que quando umedecidas se tornam gelatinosas e costumam ser acrescidas de vinho, cravo e açúcar criando, assim, uma sobremesa muito apreciada.



Tapioca: a goma usada para fazer a conhecida tapioca (uma espécie de crepe feita na frigideira) é produto do que sobra no fundo do tacho durante o processo de obtenção da farinha.

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

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




**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**

SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



A partir de

R\$ 85,00

o quilo



Bacalhau da Noruega

Tudo de melhor para a sua Páscoa!

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\$ 120,00

o quilo



Salmão

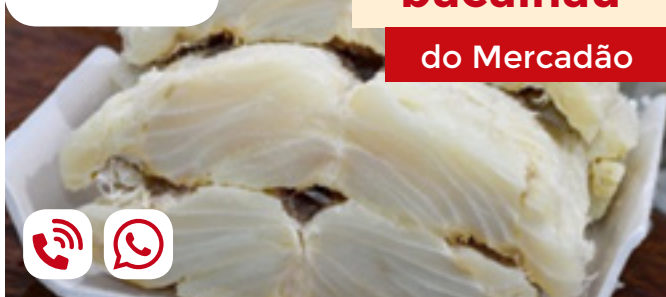
Os melhores pescados estão aqui,
venha conferir!

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A – Box 28)

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



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\$ 72,80
o quilo



Paleta ou Pernil de Cordeiro

Novidade: carnes já temperadas.
Venha conferir!

PORCO FELIZ
(Rua E - Box 26)

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



Apenas
R\$ 22,90
o quilo



Lombo de Porco

Garanta aqui as melhores carnes para suas receitas.

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

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



Somente
R\$ 26,90
o quilo



Panceta

Consulte opção de entrega na sua região.

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

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



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



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



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



Apenas

R\$ 44,90

o quilo



Alheira

Temos outras
linguiças especiais.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

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



Sextas e

domingos

a partir das 12h



MÚSICA
Ho Vivo

O melhor do Mercado está aqui!

Estamos te
esperando, vem!!!

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

 (11) 94744-7736



Apenas

R\$ 48,50

cada sanduíche



Brazuquinha

Versão do original Brazuca,
com menos recheio.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Só

R\$ 49,00

cada



Pastel de Bacalhau

Macio, crocante e
com muito recheio.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Somente

R\$ 19,00

a unidade



Bolinho de Bacalhau

Elaborado com o legítimo
bacalhau do Porto.

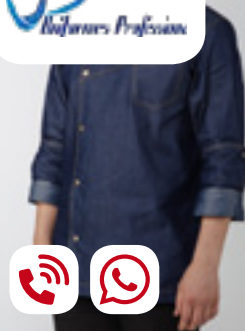
MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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

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



(Rua Paula Sousa)



**Apenas
R\$ 145,00
a peça**



Jaleco Jeans (até o tamanho GG)

Venha conferir outros modelos.

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



**Temos as
melhores
soluções**



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE

(11) 99120-5659



ESCONDIDINHO DE PASTRAMI

RECEITA EXCLUSIVA DA CERATTI

Ingredientes: ≡

- » 500 gramas de mandioca
- » 500 gramas de mandioquinha
- » Caldo de legumes (para cozinhar a mandioca)
- » ½ xícara (chá) de leite
- » 2 colheres (sopa) de manteiga
- » Noz-moscada ralada e sal a gosto
- » 1 cebola grande fatiada finamente
- » 500 gramas de pastrami em tiras finas
- » ½ taça de vinho branco
- » 1 xícara (chá) de queijo cremoso
- » Muçarela e queijo parmesão para gratinar



≡ **SIRVA EM SEGUIDA. BOM APETITE!** ≡

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA

VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS

Modo de preparo:

PURÊ

1. Em uma panela, cozinhe a mandioca e a a mandioquinha no caldo de legumes até ficarem bem macias.
2. Amasse tudo com garfo ou espremedor (para um preparo mais rústico) ou então com mixer, para um resultado mais liso.
3. Acrescente o leite, a manteiga, a noz-moscada ralada e o sal.
4. Leve para a panela e misture até ficar bem homogeneizado.

RECHEIO

1. Em uma frigideira, refogue a cebola em um fio de azeite.
2. Acrescente o pastrami Ceratti cortado em tirinhas.
3. Adicione o vinho branco e cozinhe com a panela destampada até evaporar.

FINALIZAÇÃO

1. Unte uma travessa (fornável) com manteiga.
2. Divida o purê em duas partes.
3. Faça uma primeira camada.
4. Acrescente uma camada com o pastrami refogado.
5. Cubra com o queijo cremoso.
6. Finalize com uma nova camada com o restante do purê.
8. Rale a muçarela e o parmesão e leve ao forno para gratinar - deixe até que o fique fogue douradinho.
9. Para montar essa delícia individualmente, como na foto ao lado, é só utilizar um aro para hambúrguer.

** 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

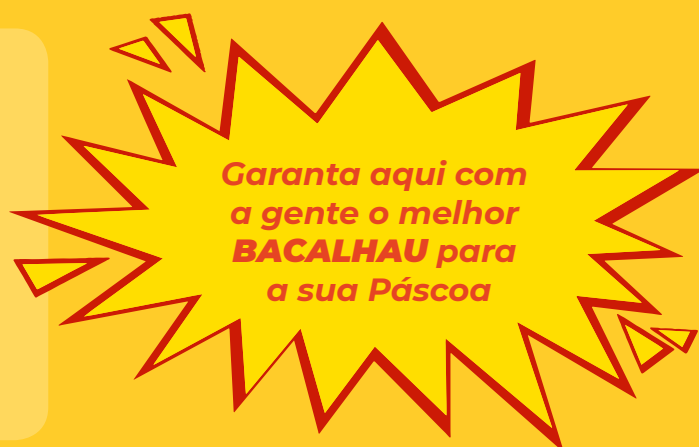
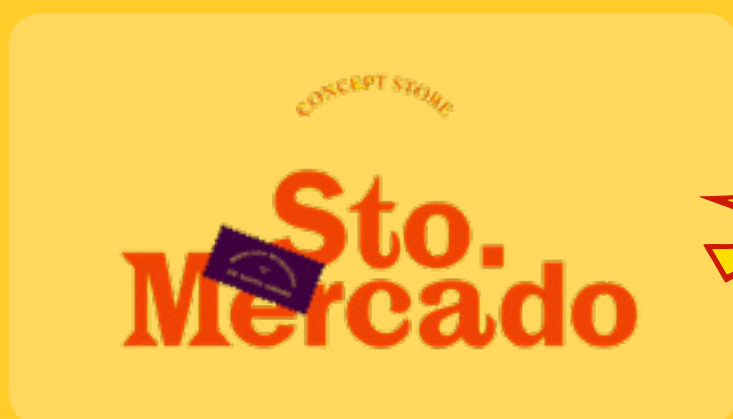




O melhor empório do Mercado SP agora também na Zona Sul, no Mercado de Santo Amaro!



**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**



@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**

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**