

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

NO CENTRO DE SP

JUN/23
ANO 01
EDIÇÃO 07



www.nocentroidesp.com.br

DEMORÔ!

*Junho chegou e,
com ele, as delícias
típicas das quermesses.
Tem também a 105ª
edição da Festa
de São Vito.*

Páginas 2 e 3



Paulistânia Barbecue

*Evento Open Bar & Open Food
acontece no dia 17 de junho.*

Página 18

OFERTAS
Páginas 13 a 17



Comes e bebes que não podem faltar!

Junho chegou e, com ele, as delícias típicas das quermesses.

Como o próprio nome sugere, as festas juninas são tradicionalmente celebradas ao longo do mês de junho. Segundo historiadores, esse tipo de comemoração foi in-

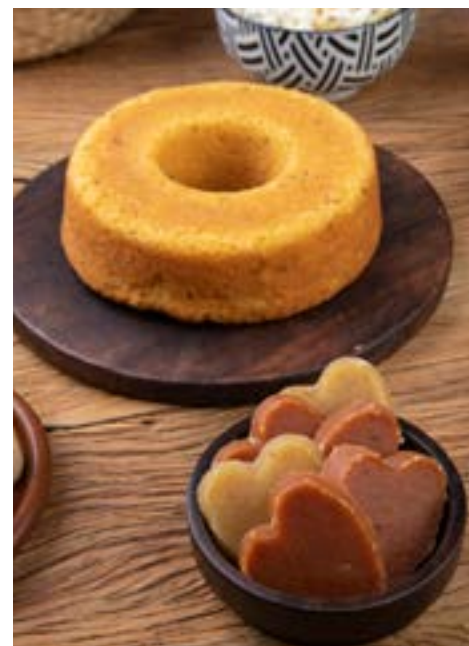
troduzido no Brasil pelos colonizadores portugueses, mas o surgimento dessas festas teria ocorrido no período pré-gregoriano, com as festas pagãs que celebravam os bons resultados das colheitas.

Com o passar do tempo, as festividades ganharam também um cunho religioso, homenageando quatro santos da igreja católica: Santo Antonio, no dia 13 de junho; São João, no dia 24 de junho; e São Pedro e São Paulo, no dia 29 de junho.

Como o mês de junho é a época da colheita do milho, boa parte dos doces, bolos e salgados é feita com esse alimento. Pamonha, canjica, cuscuz, bolo de milho e pipoca são alguns deles. E para quem deseja inovar, a sugestão é conferir, na página 4, a receita de brigadeiro de milho verde que, além de muito fácil de fazer, fica uma delícia!



Também fazem parte do cardápio típico das festas juninas arroz doce, bolo de amendoim, doce de abóbora, maçã do amor, pinhão, pé-de-moleque e bebidas como quentão e vinho quente. No Centro de SP, em lugares como o Mercado, o Kinjo e os empórios da Zona Cerealista, você encontra os melhores ingredientes para preparar essas e outras maravilhas. Demorô!



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 junho/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!

Mangia que te fa bene!

É também durante o mês de junho que acontece no bairro do Brás uma das mais tradicionais festividades da cidade de São Paulo. Celebrada desde 1918 pela comunidade imigrante italiana, a Festa de São Vito é organizada pela **Associação Beneficente São Vito Mártir** e tem toda sua renda revertida em prol da paróquia e dos projetos sociais que ela apoia, como a Creche São Vito, que atende mais de 100 crianças carentes.



Foto: Divulgação

Neste ano, a 105ª edição da Festa de São Vito acontecerá todos os sábados e domingos entre os dias 03 de junho e 09 de julho, a partir das 19h. São dois espaços para receber você e sua família: a área de mesas, também chamada de Cantina, e a Praça de Alimentação.

A Cantina conta com assentos e serviço de garçons, assim como acesso direto para a pista de dança em frente ao palco. Os ingressos devem ser adquiridos previamente pelo site Ticket360, clicando **aqui**. Ao lado dela e também com visão ao palco e banda, fica a Praça da Alimentação, onde o público permanece de pé com algumas mesas compartilhadas apenas para apoio temporário. Nesse caso, os ingressos podem ser adquiridos pelo valor de R\$ 10,00 por pessoa, diretamente na bilheteria da Associação, no número 255 da Rua Polignano a Mare.

O que saborear na Festa de São Vito



MASSAS

Spaghetti, Penne e Ricchitelle com molhos Al Sugo ou Alla Puttanesca

CARDÁPIO

Ficazza, Ficazzella, Guimirella, Antepasto, Lanche de Pernil e Churrasco no Pão

DOCES

Confeitados em Geral, Piccicatelle, Amaretti, Cannoli, Sfogliatelli e Castagnelle

BEBIDAS

Água, Refrigerantes, Sucos e Vinhos Nacionais e Importados

BRIGADEIRO DE MILHO VERDE

SUGESTÃO PARA FESTA JUNINA



🕒 TEMPO DE PREPARO: 25 MIN
✂️ RENDIMENTO: 10 PORÇÕES

Ingredientes:

- » 1 lata de leite condensado
- » 1 lata de milho sem água
- » 2 colheres (sopa) de coco ralado sem açúcar
- » 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

Modo de Preparo:

Coloque todos os ingredientes no liquidificador e deixe bater até formar uma massa consistente.

Leve ao fogo por 10 minutos até que a massa solte da panela, desligue o fogo e deixe esfriar por 7 minutos.

Enrole a massa fazendo bolinhas e salpique coco ralado por cima.

* Receita originalmente publicada no volume 2 da "Coleção Água na Boca".

Foto: Luna Garcia / Estúdio Gastronômico.



PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA

VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS



O melhor do
MERCADO MUNICIPAL
de São Paulo

O MELHOR
CHOPP DE
SAMPA



MÚSICA

Festiva

Todas sextas e domingos

A partir das 12h

RUA K

BOXES 30 E 32



@barmortadelabrasil

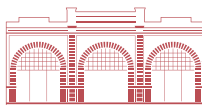


@barmortadelabrasil



BRAZUCA

BAR & LANCHES



**MORTADELA
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE

18 anos

TRADICIONAL DESDE SEMPRE



PASTEL DE CAMARÃO



BOLINHO DE BACALHAU



PERNIL ARTESANAL



SENHORA CALABRESA

MEZANINO - BOX 4

  **(11) 3311-0024**



Pertences para
FEIJOADA

**SABE O QUE CAI BEM NESSE FRIOZINHO?
UMA DELICIOSA FEIJOADA!!!**

A melhor opção custo/benefício para eventos em família

www.emporiozucchini.com.br

(11) 3312-0332

(11) 97174-8799

Faça seu pedido!



Homenagem à comunidade japonesa

Kinjo Yamato é um dos lugares no Centro de SP que valem a visita!

A história do Mercado Municipal Kinjo Yamato tem início no antigo “Mercado Caipira” ou “25 de Março dos produtos hortifrutis”, como era chamado o local antes instalado na Várzea do Parque Dom Pedro e que se tornou conhecido pela comercialização de frutas, legumes e verduras provenientes dos campos onde trabalhavam imigrantes japoneses. Como complemento de renda, esses imigrantes traziam os produtos que sobravam da colheita para vendê-los no centro da capital paulista de maneira informal.

Em 1922 o chamado Mercado Caipira mudou-se para o número 377 da Rua da Cantareira. O novo local – que foi adquirido pela Prefeitura de São Paulo – até então era utilizado pela Light (atual Eletropaulo), companhia que acomodava os bondes (meio de transporte coletivo utilizado na época) numa espécie de estacionamento. Ainda hoje as ruas de paralelepípedos são mantidas preservadas.

Originalmente a céu aberto, o mercado – que ocupa uma área construída de 4.550 metros quadrados – recebeu em 1936 a doação de uma cobertura que veio da Escócia e inicialmente seria usada na estação de trem que ficava no Anhangabaú. Mas foi bem mais tarde, somente em 1988, quando da comemoração dos 80 anos de imigração japonesa no Brasil, que o local foi batizado de Kinjo Yamato. O nome foi escolhido como forma de homenagear o primeiro imigrante japonês a se formar em Odontologia.

Hoje em dia

Junto com o Mercado Municipal Paulistano, o Kinjo forma o Complexo Cantareira. Os dois mercados compartilham de histórias em comum não só no que diz respeito à comercialização de produtos. Durante o período de construção do vizinho Mercado, o Kinjo foi utilizado como base de construção. Já durante a Revolução Constitucionalista de 1932 o local foi utilizado como enfermaria, enquanto o Mercado serviu como depósito de armas.

Além disso, desde setembro de 2021, a gestão do Kinjo, assim como a do Mercado, foi concedida à empresa Mercado SPE SP S.A., concessionária que ganhou a licitação realizada pela Prefeitura de São Paulo em 2020 para administrar os espaços durante 25 anos.

Atualmente, além de frutas, verduras e legumes variados e com bons preços, no Kinjo você encontra à venda carnes, peixes, laticínios, temperos, grãos e conservas. No local também existem algumas boas opções para almoçar ou fazer um lanche.

Vale conferir!



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

**Atlântida**
Pescados

OS MELHORES **PESCADOS**

você encontra aqui!

 **(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



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**



Garanta aqui com a gente os melhores *INGREDIENTES* para preparar as suas receitas preferidas!

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 SEUS
PRATOS AINDA
MAIS GOSTOSOS**

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

Rua G - Box 26

 **(11) 3229-4009**

 **(11) 97686-7538**

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

SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)



Sextas e

domingos

a partir das 12h



O melhor do Mercadão está aqui!

Estamos te
esperando, vem!!!

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

(11) 94744-7736



Na compra de 4
chopps de 300 ml

you gain + 2



2 + 2 = Aqui são 6!

Oferta válida para chopps
Heineken ou Brahma de 300 ml
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



A partir de

R\$ 89,00

o quilo



Bacalhau Desfiado

Os melhores ingredientes para
suas receitas estão aqui!

BACALHAU & CIA
(Rua G – Box 26)

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



Só **R\$ 72,80** o quilo

Paleta ou Pernil de Cordeiro Temperados

Prepare seus pratos com nossos cortes especiais. Consulte as opções.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

[\(11\) 3322-5400](tel:(11)3322-5400) [\(11\) 3322-5400](https://www.whatsapp.com/business/profile/33225400)



Apenas **R\$ 54,80** o quilo

Carnes Recheadas: Bife à Rolê

A qualidade que você já conhece aliada à comodidade que você merece.

PORCO FELIZ
(Rua E – Box 26)

[\(11\) 3322-5400](tel:(11)3322-5400) [\(11\) 3322-5400](https://www.whatsapp.com/business/profile/33225400)



A partir de **R\$ 59,00** o quilo

Camarão Rosa

Temos outras variedades de frutos do mar. Consulte-nos!

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A – Box 28)

[\(11\) 3227-0965](tel:(11)3227-0965) [\(11\) 94036-9738](https://www.whatsapp.com/business/profile/940369738)



Somente **R\$ 105,00** o quilo

Filé de Salmão

Os melhores pescados estão aqui, venha conferir!

PEIXARIA ATLÂNTIDA
(Rua A – Box 28)

[\(11\) 3227-0965](tel:(11)3227-0965) [\(11\) 94036-9738](https://www.whatsapp.com/business/profile/940369738)



O mais pedido!

R\$ 53,50

cada sanduíche



Brazuca

Tradicional lanche de mortadela do Mercado.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



Apenas

R\$ 32,00

cada sobremesa



MB Sedução

Ganache de chocolate, castanha de caju, calda de frutas vermelhas, sorvete de creme e cobertura de chantilly.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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



100 gramas

por apenas

R\$ 15,00



Caponata Italiana

Delicioso antepasto para você servir no almoço do Dia das Mães.

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



Apenas

R\$ 135,00

cada kit



Pertences para Feijoada Tradicional

Ingredientes em quantidade para servir até 10 pessoas.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

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



Somente

R\$ 59,90

o quilo



Linguiça Portuguesa Artesanal

Temos outras linguiças especiais.

EMPÓRIO ZUCCHINI
(Rua D - Box 17)

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



Somente

R\$ 26,90

o quilo



Panceta

Consulte opção de entrega na sua região.

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

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



Consulte

nossos

preços



Linguiça Toscaninha

A famosa das churrascarias
você compra aqui!

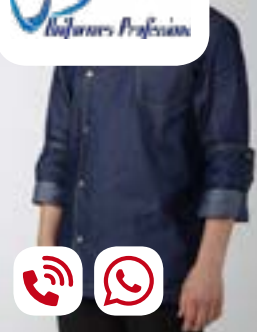
MADEJU ALIMENTOS
(Rua da Costeira, 195)

 (11) 2781-6989  (11) 99615-2979

**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



Consulte

nossos

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



Gravação

a laser

grátis

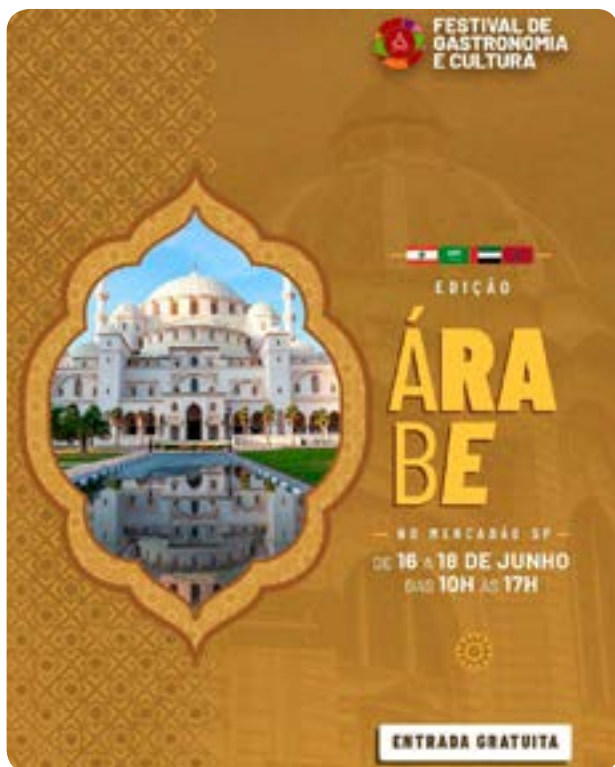


Facas de Todos os Tipos

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



Festival gastronômico

Depois de China, Japão, Portugal e Espanha, o Festival de Gastronomia e Cultura do Mercadão chega em junho à 5ª edição tendo como temática a culinária árabe e homenageando países como Líbano, Arábia Saudita, Emirados Árabes e Marrocos.

Iniciativa da Mercado SP SPE SA., concessionária que administra o Mercado Municipal Paulistano e o Mercado Municipal Kinjo Yamato, o evento tem entrada gratuita e acontece no espaço de eventos do Mercadão. A programação também inclui uma experiência gastronômica com chef renomado da culinária do país homenageado.

A ação faz parte de uma série de eventos gastronômicos e culturais programados para celebrar os 90 anos do Mercadão. O projeto conta com a participação de 20 países, que recebem homenagens ao longo do ano, e parceria com consulados e embaixadas para a curadoria dos chefes, além de artistas e expositores.

Quando?

Dias 16, 17 e 18 de junho
(sexta a domingo)
Das 10h às 17h

Onde?

Espaço de Eventos do Mercadão de SP
(Rua da Cantareira, 306 -
Centro Histórico de São Paulo)

Mais informações

[instagram.com/nossomercadao](https://www.instagram.com/nossomercadao)

Explosão de sabores

Prepare-se: no Paulistânia Barbecue você terá a oportunidade de saborear os melhores cortes de carne preparados por assadores renomados que prometem dar um show nas Parillas, Pit Smokers e Fogo de Chão. Entre os patrocinadores do evento está o **Porco Feliz**, tradicional açougue dentro do Mercadão que também possui delivery para toda a Grande SP. Além de open food de cortes de carne suculentos, o Paulistânia Barbecue será open bar (chope pilsen, refrigerante e água) e terá música ao vivo. Mas atenção: os ingressos são limitados. Clique **aqui** para adquirir o seu.



Quando?

Dia 17 de junho (sábado)
Das 12h às 18h

Onde?

Vila Paulistânia
(Avenida Engenheiro Eusébio Stevaux,
1407 - Jurubatuba)

Mais informações

[instagram.com/paulistania barbecue](https://www.instagram.com/paulistania barbecue)





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**