

SET/23  
ANO 01  
EDIÇÃO 10

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR



# NOCENTRO DE SP

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

## DE CHÁCARA A POLO DE MODA

*Brás é visita obrigatória  
para quem busca  
artigos mais em conta.*

*Página 2*

Largo Brás

Largo do Brás

CEP 03004-007



### **Hot dog**

*Ele tem um dia só dele, mas pra quem gosta qualquer dia é dia.*

**Página 8**

**OFERTAS**  
Páginas 12 a 17



# De chácara a polo de moda

**Bairro atrai quem busca artigos mais em conta.**

Situado na região central de São Paulo, a leste do chamado Centro Histórico, o Brás é um dos bairros mais antigos e famosos da capital paulista, sendo referência para a compra de roupas, tecidos e acessórios de moda. Mas não foi sempre assim.

A origem do bairro se deu no século 18 a partir da construção da igreja do Senhor Bom Jesus do Matosinho em uma chácara pertencente a um português chamado José Brás. O distrito permaneceu com a característica interiorana, com sítios e chácaras, até a segunda metade do século 19, quando a vida em São Paulo se transformou a partir da dinâmica do café, com a construção da estrada de ferro, a imigração – em especial dos italianos – e a industrialização.

Aos poucos o Brás foi ganhando características de comércio popular, principalmente após a chegada do Metrô, na década de 1970.

Hoje o Brás é conhecido como o principal polo de moda do Brasil, atraindo consumidores de todos os lugares, muitos deles em busca de artigos e acessórios de qualidade a preços mais acessíveis para revender em suas regiões de origem. Em breve o bairro também ganhará um novo empreendimento: o shopping **Plaza Polo**, como você confere nas pág. 4 e 5.



Mais tarde também se instalaram na região os imigrantes libaneses e sírios, com muitos deles já se dedicando ao ramo da confecção. A partir de 1940, com a seca que atingiu fortemente o Brasil, boa parte da população nordestina que passou a migrar para São Paulo também se instalou na região próxima à estação de trem.



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 Setembro/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!**

## **Confira locais do Brás** **que valem a visita**



**Feira da Madrugada SP**  
Rua Monsenhor de Andrade, 987



**Shopping Canindé**  
Rua Tiers, 341



**Galeria Pagé Brás**  
Rua Hannemann, 415



**Mega Polo Moda**  
Rua Barão de Ladário, 566/670



**Shopping Total Brás**  
Rua João Teodoro, 1.200



PLAZA POLO

O MELHOR DO BRÁS ESTÁ AQUI!

Rua Julio Ribeiro, 243  
(11) 3511-2800



# PLAZA POLO

O MELHOR DO  
BRÁS ESTÁ AQUI!



## O SHOPPING PLAZA POLO

Com mais de 30 anos de experiência neste ambiente onde tudo acontece, estamos nos preparando para trazer as melhores novidades do mercado!

Além de lojas que atenderão os clientes de atacado e varejo, também teremos lojas âncoras, de serviço e conveniência, uma praça de alimentação completa e áreas para depósitos!



## PRINCIPAIS DIFERENCIAIS DO PLAZA POLO

AMBIENTE **MODERNO E AGRADÁVEL** • **CURADORIA E SELEÇÃO** DE MARCAS E SEGMENTOS

LOJAS **PADRONIZADAS** • LOCALIZAÇÃO **PRIVILEGIADA**



ESTACIONAMENTO  
COM 250 VAGAS



BANHEIROS EM  
TODOS OS PISOS



DEPÓSITOS  
DEDICADOS



CAIXAS  
ELETRÔNICAS

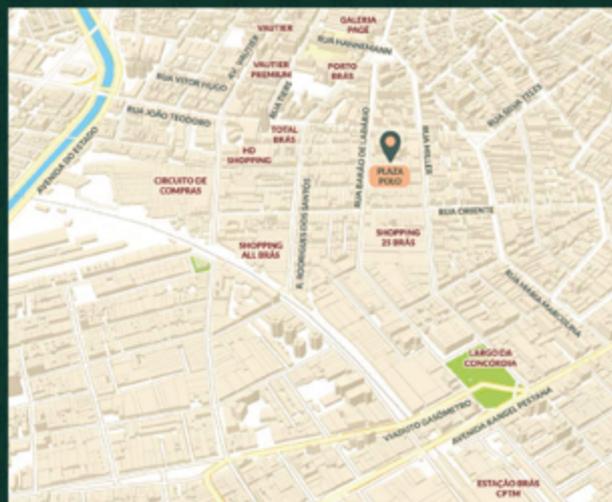


6 ELEVADORES SOCIAIS  
E 2 ELEVADORES  
DE CARGA

# BAIRRO

O Brás é o maior centro comercial de moda da América Latina. Localizado na região central de São Paulo, abastece o Brasil inteiro, desde os pequenos empreendedores aos grandes nomes do varejo.

Além de ser o destino de empreendedores de todo o Brasil, que viajam horas para atracar ali em busca das melhores opções, hoje o Brás também recebe o consumidor final, que nesse agito do bairro, vem procurar boas oportunidades de negócios e produtos de qualidade a preços baixos.



## LOCALIZAÇÃO ESTRATÉGICA

Estamos ao lado do Mega Polo Moda, o maior Shopping de alto atacado do Brasil e a poucos minutos dos principais Shoppings de atacarejo.

Este conjunto de diversos Empreendimentos, atrelado às principais ruas de comércio, fazem do Brás o maior Polo de moda da América Latina.



O Brás recebe uma média de 500 mil pessoas por dia.



Até 600 ônibus de excursão chegam todos os dias na região.



Conectado ao Hotel e Terminal Rodoviário Mega Polo.



Fácil acesso aos aeroportos.



## TENHA O SEU NEGÓCIO NO PLAZA POLO

Queremos revelar o Brás para o mundo e impulsionar a região, oferecendo uma experiência diferente em um ambiente mais que completo.

Venha fazer parte do Plaza Polo e tenha o seu negócio no melhor centro de compras do Brás!



PLAZA POLO

O MELHOR DO BRÁS ESTÁ AQUI

Para saber mais



ou envie um e-mail para [contato@plazapolo.com.br](mailto:contato@plazapolo.com.br)





**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**

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



O MELHOR EM PESCADOS

MAIS DE 5 DÉCADAS DE TRADIÇÃO

Consulte nosso DELIVERY  (11) 99721-6199



Ficamos no **MERCADO KINJO YAMATO**

Rua da Cantareira, 377 - Centro - São Paulo/SP

Atendemos de terça a sábado, das 6h às 15h



## **Hot dog tem um dia só dele**

**Conheça as versões que existem sobre a origem desse delicioso lanche.**

OSabia que em 9 de setembro comemora-se aqui no Brasil o dia do cachorro-quente? Mas uma curiosidade sobre esse lanche que costuma ser bastante apreciado tanto por crianças quanto por adultos é que não se sabe ao certo qual sua origem.

Entre as versões mais difundidas está a que atribui a criação do cachorro-quente a um açougueiro de Frankfurt, na Alemanha, em 1852. O nome do lanche estaria, inclusive, relacionado ao fato de ele batizar as salsichas que fabricava com o nome de seu cachorro da raça Dachshund.

Outra hipótese é que o lanche teria sido criado pelo alemão Charles Feltman, que ao imigrar para os Estados Unidos, em 1880, passaria a preparar um sanduíche quente que levava pão, salsicha e molhos também.

Há ainda uma terceira versão, apontando o verdadeiro criador como sendo um vendedor de salsichas quentes da cidade de Saint Louis, também nos Estados Unidos, que em 1904 teria usado o pão em substituição às luvas que ele antes fornecia aos fregueses para que eles não queimassem a mão enquanto comiam o alimento ainda quente.

Seja como for, o cachorro-quente (ou, em inglês, hot dog) acabou se popularizando e conquistando o paladar de muita gente no mundo todo. E a exemplo de outros pratos de sucesso, a clássica receita ganhou novos ingredientes e inúmeras versões, inclusive algumas bem sofisticadas - as chamadas "gourmet".

Quem é fã de hot dog pode saborear essa delícia em vários lugares No Centro de SP. Se a ideia for preparar em casa um dogão diferente, feito no forno, clique **aqui** e confira uma receita bem bacana para dar uma variada no cardápio.





EMPÓRIO

**ZUCCHINI**

DESDE 1933

Pertences para  
**FEIJOADA**

**FAÇA SOL, FAÇA CHUVA,  
FAÇA UMA DELICIOSA FEIJOADA!**

*A melhor opção custo/benefício para eventos em família*

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

 (11) 3312-0332

 (11) 97174-8799

 **Faça seu pedido!**

## LASANHA DE PANCETA COM COGUMELOS

OFERECIMENTO: CERATTI



🕒 TEMPO DE PREPARO: 45 MIN  
✂️ RENDIMENTO: 6 PORÇÕES

### 🍴 Ingredientes: 🍴

#### Para o Molho

- » 2 colheres (sopa) de manteiga
- » 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- » 800 ml de leite integral
- » Sal, pimenta e noz-moscada a gosto

#### Para a Lasanha

- » 200 gramas de panceta
- » Ceratti em cubinhos
- » ½ cebola picadinha
- » 150 gramas de cogumelos fatiados
- » 100 gramas de queijo muçarela
- » Parmesão a gosto
- » ½ pacote de massa para lasanha cozida al dente

PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA

VISITE [NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS](http://NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS)



## **Modo de Preparo:**

### **Molho**

Leve uma panela média ao fogo e coloque a manteiga para derreter.

Junte a farinha de trigo e deixe dourar um pouco, mexendo bem.

Abaixe bem o fogo e adicione o leite aos poucos, mexendo sempre com um batedor de arame, para não empelotar.

Continue mexendo e cozinhando por aproximadamente 7 minutos, até engrossar ligeiramente. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada e reserve.

Em uma frigideira grande, doure a panceta e reserve, mas deixando a gordura na panela.

Na panela em que você dourou a panceta, coloque a cebola e os cogumelos e deixe refogar até murchar a cebola. Adicione o molho bechamel. Reserve.

### **Montagem**

Em um refratário de 15 x 25 centímetros, monte as camadas da lasanha começando com o molho, depois a massa, os cubinhos de panceta e a muçarela.

Finalize com molho, muçarela, parmesão e panceta.

Leve a lasanha ao forno pré-aquecido a 180°C para gratinar por mais ou menos 25 minutos.

**Sirva quente e bom apetite!**

**PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA**

**VISITE [NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS](http://NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS)**



SEMPRE  
**AS MELHORES**  
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO  
MERCADÃO DE SP**

( Rua da Cantareira, 306 )



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



Sextas 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



Consulte

**nossos**

preços



**Linguíça Toscaninha**

A famosa das churrascarias  
você compra aqui!

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

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



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



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\$ 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



Apenas

**R\$ 12,00**

a unidade



**Pastel de Belém**

Venha conferir essa e outras  
deliciosas sobremesas!

**MORTADELA BRASIL**  
(Mezanino 4)

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



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\$ 54,80**

o quilo



**Cupim Temperado**

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

**PORCO FELIZ**  
( Rua E – Box 26 )

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



Apenas

**R\$ 48,80**

o quilo



**Porchetta**

Venha conferir outras opções de  
carnes temperadas e recheadas.

**PORCO FELIZ**  
( Rua E – Box 26 )

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



Apenas

**R\$ 54,80**

o quilo



## 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)



Só

**R\$ 72,80**

o quilo



## Pernil ou Paleta 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)



A partir de

**R\$ 135,00**

cada kit



## Pertences para Feijoada

Ingredientes em quantidade para servir até 10 pessoas.

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

[\(11\) 3312-0332](tel:(11)3312-0332) [\(11\) 97174-8799](https://www.whatsapp.com/business/profile/33120332)



## O Melhor em Pescados

Venha conferir ou consulte nosso sistema de delivery!

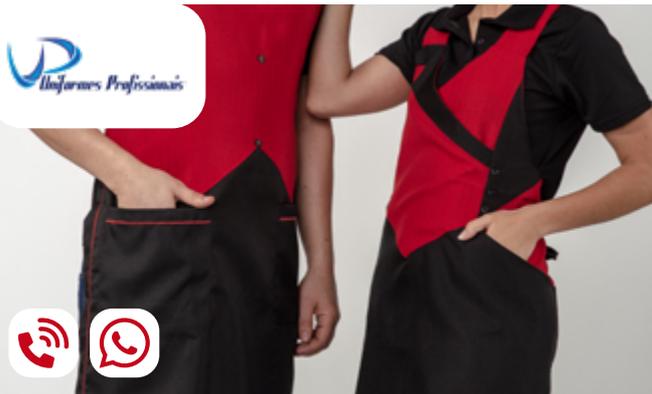
**PEIXARIA CIBELI**  
Mercado Kinjo Yamato

[\(11\) 99721-6199](https://www.whatsapp.com/business/profile/997216199)

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

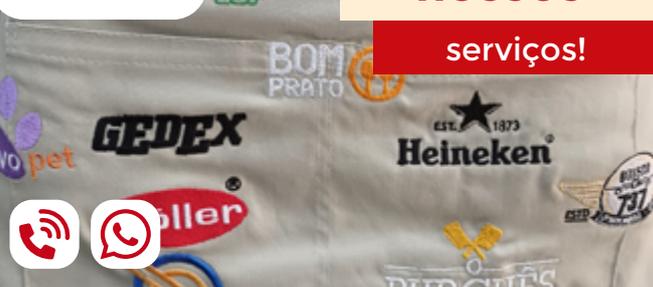
Na compra de qualquer produto  
que permita GRAVAÇÃO A LASER,  
você não paga pela gravação!

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

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



Consulte  
**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



## SERVIÇOS ESPECIALIZADOS

amil

AME - 07 236300

Amil  
faz bem para sua  
empresa.



## AMIL EMPRESAS – SAÚDE

Corretor Habilitado Amil  
**Alberto Sousa Daneu**

(11) 95984-0422



Objetos  
**metálicos**  
e obras de arte



## Restauro 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



## MÉXICO E PERU

No mês de setembro, o Festival de Gastronomia e Cultura do Mercadão chega à 7ª edição tendo como temática dois países latino-americanos: México e Peru. Serão dois dias de comida tradicional, artesanato, atrações musicais, apresentações de danças típicas e muito mais!

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.

### Quando?

Dias 08 e 09 de setembro  
(sexta e sábado) Das 10h às 16h

### Onde?

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

### Mais informações

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

## SAN GENNARO

Começa em setembro e vai até outubro a famosa Festa de San Gennaro, o padroeiro da Mooca, tradicional bairro de São Paulo e passagem obrigatória para quem aprecia as delícias da boa cozinha italiana.

O festival, que agora em 2023 está completando 50 anos, doa toda a renda para obras assistenciais da Igreja de mesmo nome e para a comunidade carente local.



ESSE ANO CELEBRAREMOS 50 ANOS DE  
FESTA DE SAN GENNARO

### Quando?

De 09 de setembro a 08 de outubro  
(apenas nos finais de semana)  
Das 17h às 23h aos sábados e  
das 17h às 22h aos domingos

### Onde?

Entre as ruas Lins e San Gennaro  
Mooca – São Paulo/SP

### Mais informações

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



@barmortadelabrasil



@barmortadelabrasil



**BRAZUCA**



**PASTEL DE CAMARÃO**



**BOLINHO DE BACALHAU**



**PERNIL ARTESANAL**



**SENHORA CALABRESA**

**MEZANINO - BOX 4**

  **(11) 3311-0024**

**VITELA ABAFADA****OFERECIMENTO: PORCO FELIZ** **Ingredientes**

- » 1 quilo de vitela cortado em cubos
- » ½ xícara (chá) de azeite
- » 1 cebola em rodelas
- » 1 tomate sem pele e sem sementes
- » 1 colher (sopa) de manteiga
- » 2 cenouras em cubos
- » 6 a 8 dentes de alho picados
- » 1 xícara (chá) de vinagre
- » 1 ramo de alecrim
- » Louro a gosto
- » 1 galho de sálvia
- » ½ pimenta dedo-de-moça (bem pequena e cortada fina)
- » Sal a gosto

**Modo de preparo** 

Deixe a vitela marinada por 12 horas no vinagre, alho, sal, alecrim, louro, sálvia e pimenta dedo-de-moça.

Aqueça o azeite e doure os cubos de vitela.

Acrescente a cebola, a cenoura e o tomate à marinada e à manteiga.

Cozinhe em fogo baixo, acrescentando água aos poucos até que todos os ingredientes estejam macios.

Sirva com arroz branco e purê de batatas.

\* Receita originalmente publicada no volume 1 da coleção *Água na Boca*. Foto: Luna Garcia / Estúdio Gastronômico.



**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.



AQUI VOCÊ ENCONTRA  
**SEMPRE O MELHOR**



[www.nocentrodensp.com.br](http://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



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

O MELHOR  
CHOPP DE  
SAMPA



*Anor  
Baroni*

Voz, violão e  
gaita

@anorbaroni\_oficial

# MÚSICA *FaVivo*

Todas sextas e domingos

A partir das 12h

**RUA K**

**BOXES 30 E 32**

# **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**