

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

MAI/24  
ANO 02  
EDIÇÃO 18

# NO CENTRO DE SP

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



## **Preferência nacional**

*Tradicionalmente servida às quartas e aos sábados, feijoada faz sucesso também no domingo de dia das mães.*

*Páginas 2 e 3*



## **#TodosPeloCentro**

*Saiba mais sobre o movimento pela requalificação do Centro de SP.*

*Páginas 10 e 11*

**OFERTAS**  
Páginas 14 a 18



## ***Bora de feijoada no dia das mães?***

***Celebre a data em família saboreando esse delicioso prato.***

Apesar de ser um prato com muitas variações, a típica feijoada brasileira é aquela que leva - além do feijão preto, claro - todas as carnes salgadas (costela, linguiças variadas, carne seca, lombo, pé,

orelha, rabo e bacon). Há quem prefira a versão light, que costuma ser preparada apenas com linguiça do tipo paio, bacon e carne seca, deixando o prato mais leve, mas sem perder o sabor.



Como complementos desse que é um dos pratos mais representativos da culinária brasileira, os mais comuns são arroz branco, couve refogada, farofa e rodela de laranja. Torresmos e um molhinho de pimenta também costumam ser bem-vindos.

Para acompanhar, a velha e boa caipirinha de limão ou então uma cervejinha gelada são ótimas opções. Para quem quiser ir além da versão tradicional, existem outras variações, como a feijoada vegana, que pode ser feita com legumes, tofu, carne vegetal e até cogumelos; a de frutos do mar (que leva feijão branco, em vez do preto); e até mesmo pratos similares como a dobradinha ou o cassoulet, que também é feito com feijão branco e conhecido como feijoada francesa.



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 maio/2024 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!***



No Centro de SP você encontra todos os pertences necessários para preparar sua feijoada em casa. No Empório Zucchini, que fica dentro do Mercado, por exemplo, você pode comprar kits com ingredientes em quantidade suficiente para servir até 10 pessoas, uma excelente sugestão para comemorar o dia das mães. Que tal?!

Também dá para celebrar a data reunindo a família para saborear uma suculenta feijoada no restaurante **O Brasileirinho** (que serve o prato às quartas e aos sábados) ou no **Pasquim** (além da feijoada todos os dias, tem também bolinho de feijoada). Confira ao lado outras 5 deliciosas opções No Centro de SP.



### **A Baianeira**

Cozinha brasileira da chef Manuelle Ferraz. Possui 2 unidades: uma na Barra Funda (Rua Dona Elisa, 117) e outra dentro do Masp (Avenida Paulista, 1578).

 **abaianeira**


### **Bar da Dona Onça**

Restaurante da premiada chef de cozinha Janaína Torres Rueda. Fica no térreo do icônico edifício Copan (Avenida Ipiranga, 200).

 **bardadonaonca**


### **Bar Brahma**

No comando de Naninha e banda, o samba de raiz costuma embalar a feijoada nesta conhecida esquina das avenidas Ipiranga e São João.

 **barbrahma**

### **Bar Guanabara**

Inaugurado em 1910, o mais antigo bar de São Paulo serve sua tradicional feijoada todas as quartas-feiras e também aos sábados.

 **barguanabara1910**

### **Bar Salve Jorge**

Bar que reúne qualidade e tradição no Centro Histórico de São Paulo: Praça Antônio Prado, 33. Possui unidade também na Vila Madalena.

 **barsalvejorge**

**FEIJOADA LIGHT****OFERECIMENTO: EMPÓRIO ZUCCHINI****Ingredientes**

- » 800 gramas de carne seca (traseiro, coxão)
- » 800 gramas de costela suína salgada (ripa)
- » 500 gramas de lombo suíno salgado
- » 150 gramas de bacon extra (da costela)
  - » 500 gramas de paio
  - » 500 gramas de linguiça portuguesa defumada
- » 1 quilo de feijão preto (argentino)
  - » 4 folhas de louro fresco
  - » 1 colher (sopa) de azeite
- » 1 cebola grande em cubinhos
- » 1 cabeça de alho amassado
- » Pimenta-do-reino e sal a gosto

**PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA****VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS****Modo de Preparo**

» Na noite anterior ao preparo da feijoada, retire a gordura aparente da carne seca e também da costelinha e deixe-as de molho em água. Em outro recipiente ou panela, deixe também o feijão preto de molho.

» Cozinhe o feijão preto na panela de pressão juntamente com as folhas de louro. Em outra panela, ferva todas as carnes salgadas juntamente com o paio, a linguiça e o bacon por três vezes seguidas, trocando a água a cada fervura.

» Após a fervura, coloque a carne seca, a costelinha e o lombo na panela de pressão com 1 litro de água por 30 minutos. Escorra e reserve.

» Em uma panela grande, refogue a cebola no azeite e quando ela estiver transparente acrescente o alho. Tempere com uma pitada de pimenta-do-reino.



» Acrescente os pedaços de linguiça, paio e bacon e refogue. Adicione 2 conchas de feijão e amasse os grãos com um garfo sobre o refogado, para pegar gosto. Coloque o restante do feijão e das carnes e, se preciso, corrija o sal.

» Sirva com arroz branco, couve refogada e, se desejar, farofa, torresmo, molho de pimenta e fatias de laranja.



**OS MELHORES PERTENCES  
PARA FEIJOADA ESTÃO AQUI!**

*Venha até o Mercado ou consulte nosso delivery.*

 (11) 97174-8799     (11) 3312-0332

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



# PORTFÓLIO

ESPECIALIDADE EM CORTES SUÍNOS

Produtos selecionados de alto padrão de qualidade.



**NOBRES E ESPECIAIS**



**LINGUIÇAS GOURMET**



**CORTES TRADICIONAIS**



**LINGUIÇAS MADEJU**



 **(11) 99615-2979**  **(11) 98238-9901**


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



**Tudo para  
deixar suas  
RECEITAS  
ainda mais  
SABOROSAS**

**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.

**BOLINHO DE BACALHAU****OFERECIMENTO: MORTADELA BRASIL****Ingredientes:**

- » 500 gramas de bacalhau dessalgado, cozido e desfiado
- » 3 dentes de alho cru processado
- » 30 gramas de azeitona portuguesa picada
- » 1/3 xícara (chá) de cheiro-verde picado
- » 400 gramas de batata Asterix cozida e processada
- » 1/3 xícara (chá) de azeite extravirgem
- » 4 xícaras (chá) de óleo de algodão para fritar

**Modo de Preparo:**

- » Em uma tigela grande, coloque o bacalhau e o alho. Misture um pouco. Em seguida, adicione a azeitona e o cheiro-verde e continue misturando. Acrescente a batata e, por último, o azeite. Sove levemente a massa, garantindo que os ingredientes se misturem.
- » Para modelar os bolinhos, basta pegar cerca de 4 colheres (sopa) da massa e fazer o movimento de boleio, de maneira que ela ganhe o formato da concha das mãos: maior no centro e com duas pontas. Deixe os bolinhos com a superfície bem lisa.
- » Em uma panela, acrescente o óleo de algodão em fogo médio. Quando atingir 180°C, com uma escumadeira, coloque os bolinhos um a um. Aguarde de 3 a 4 minutos e retire.

**PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA****VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS****Pronto! Agora é só saborear os bolinhos**Receita do chef **Artur Junior**Clique **aqui** para conferir o passo a passo no Instagram do Mercadoão.





@barmortadelabrasil



@barmortadelabrasil



**BRAZUCA**

BAR & LANCHES



**MORTADELA  
BRASIL**

TRADICIONAL DESDE SEMPRE



**PASTEL DE CAMARÃO**



**BOLINHO DE BACALHAU**



**PERNIL ARTESANAL**



**SENHORA CALABRESA**

**MEZANINO - BOX 4**

**(11) 3311-0024**



## #TodosPeloCentro

**Conheça os 7 eixos prioritários do movimento que visa a requalificação da região central de SP.**

Quem passa pelo Centro da capital paulista certamente já viu que um dos principais cartões-postais da cidade, o viaduto Santa Ifigênia, está em fase acelerada das obras que visam garantir segurança e devolver sua arquitetura original.

O que possivelmente você não sabe é que, com um investimento de 6,7 milhões de reais, essa é a maior intervenção já realizada no local e que a expectativa é de que os trabalhos sejam todos concluídos até o final de agosto deste ano.

Essa é, na verdade, apenas uma das ações municipais para requalificação da região central de SP coordenadas pelo Comitê Intersecretarial denominado **#TodosPeloCentro**. As estratégias da iniciativa organizada pela Prefeitura de São Paulo, com a união de secretarias e órgãos municipais, Governo do Estado de SP e sociedade civil, são desenvolvidas a partir de 7 eixos prioritários, como você confere na próxima página.





### **Atração de Investimentos**

Entre os incentivos está o de subvenção econômica, constituído com recursos da Prefeitura de São Paulo, em subsídio, às despesas com obras de reforma, retrofit ou construção de novos empreendimentos, em imóveis atualmente ociosos ou subutilizados localizados no perímetro expandido do Centro.



### **Habitação**

A previsão é a manutenção de 10% das áreas centrais como Zona Especial de Interesse Social - ZEIS, além de manter 32,7% do potencial construtivo reservados para Habitação de Interesse Social - HIS. Estas unidades serão construídas por meio de programas e ações em curso, como o Programa Pode Entrar.



### **Lazer e Cultura**

Prevê criação de caminhos culturais que interligam equipamentos, sistemas de transporte e outros pontos relevantes da região. Entre os grandes projetos está a Esplanada Liberdade, projetada para ser a maior esplanada de cultura oriental do mundo, com vocações culturais, comerciais, gastronômicas, de lazer, turismo e serviços.



### **Meio Ambiente e Sustentabilidade**

Contempla, por exemplo, a arborização de 118 km de vias na região central da cidade, o dobro do que existe atualmente. São os chamados Caminhos Verdes, ruas arborizadas que promovem a conexão entre parques e praças, equipamentos públicos, sistema de transporte e outros pontos relevantes.



### **Requalificação Urbana e Mobilidade**

A Prefeitura de São Paulo iniciou os processos de requalificação urbana por meio de diferentes modalidades de parcerias entre o público e o privado ou obras diretamente executadas por seus órgãos. Como exemplos estão listados o Vale do Anhangabaú, o Mercadoão e o Mercado Kinjo Yamato (Complexo da Cantareira) e os Calçadões do Centro Histórico (Triângulo SP).



### **Segurança**

Entre as medidas que estão sendo adotadas para melhorar a segurança da região central de São Paulo, está a intensificação do patrulhamento comunitário e preventivo, com a ampliação do número de viaturas e motos em pontos estratégicos.



### **Social**



Além das ações empreendidas pelas equipes da Assistência Social e Saúde no Centro, destacam-se dois programas intersecretariais: Reencontro, que visa a regulamentação da Política Municipal para a População em Situação de Rua, e Redenção, que promove a integração de políticas de saúde, assistência social, trabalho e direitos humanos para pessoas em situação de vulnerabilidade social.

# **VEM AÍ UM NOVO CENTRO DE SP**

*Estamos preparando muitas novidades. Aguarde!!!*

**NO** **CENTRO**  **DE SP**

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

 /nocentroidesp  @nocentroidesp

✔ **PONTOS TURÍSTICOS**

✔ **ENTRETENIMENTO**

✔ **MERCADÃO**

✔ **CULTURA**

✔ **ZONA CEREALISTA**

✔ **TEMPLOS RELIGIOSOS**

✔ **BARES**

✔ **COMPRAS**

✔ **RESTAURANTES**

✔ **SERVIÇOS**

✔ **CENTRO TÊXTIL**

✔ **AGENDA DE EVENTOS**



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

O MELHOR  
CHOPP DE  
SAMPA



*Anor  
Baroni*

Voz, violão e  
gaita

@anorbaroni\_oficial

# MÚSICA *Ao Vivo*

Quintas, sextas, sábados e domingos

A partir das 12h

**RUA K**

**BOXES 30 E 32**

SEMPRE  
**AS MELHORES**  
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO  
MERCADÃO DE SP**

( Rua da Cantareira, 306 )



Apenas

**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 (11) 97174-8799



A partir de

**R\$ 49,80**

o quilo



**Carne Seca**

Para feijoada, escondidinho,  
tortas e bolinhos!

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

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



Quintas, sextas

**sábados e domingos**

a partir das 12h



**O Melhor do Mercadão**

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 com a gente!

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

[WhatsApp \(11\) 99615-2979](https://api.whatsapp.com/send?phone=5511996152979) [WhatsApp \(11\) 98238-9901](https://api.whatsapp.com/send?phone=5511982389901)



Quem

prova

aprova!

### Linguíça Tipo Cuiabana

Sucesso também nas churrascarias,  
alia qualidade com rentabilidade.

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

[WhatsApp \(11\) 94749-8330 - Vendas](https://api.whatsapp.com/send?phone=5511947498330)



Somente

R\$ 28,90

o quilo

### Panceta

Consulte opção de  
entrega na sua região.

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

[WhatsApp \(11\) 3228-1989](https://api.whatsapp.com/send?phone=551132281989) [WhatsApp \(11\) 99321-4883](https://api.whatsapp.com/send?phone=5511993214883)



A partir de

R\$ 74,90

o quilo

### Bacalhau Desfiado

Os melhores ingredientes para  
suas receitas estão aqui!

**BACALHAU & CIA**  
( Rua G - Box 26 )

[WhatsApp \(11\) 3229-4009](https://api.whatsapp.com/send?phone=551132294009) [WhatsApp \(11\) 97686-7538](https://api.whatsapp.com/send?phone=5511976867538)




**R\$ 56,50**  
**cada**  
**sanduíche**

**Brazuca**

Sanduíche premiado em festival gastronômico. É um dos mais pedidos por aqui!

**MORTADELA BRASIL**  
(Mezanino 4)

[☎ \(11\) 3311-0024](tel:(11)3311-0024) [📞 \(11\) 3311-0024](https://www.whatsapp.com/business/profile/33110024)




**Apenas**  
**R\$ 56,00**  
**a unidade**

**Pastel de Bacalhau**

Preparado com o legítimo Gadus macrocephalus, também conhecido como Bacalhau do Porto.

**MORTADELA BRASIL**  
(Mezanino 4)

[☎ \(11\) 3311-0024](tel:(11)3311-0024) [📞 \(11\) 3311-0024](https://www.whatsapp.com/business/profile/33110024)




**Apenas**  
**R\$ 72,80**  
**o quilo**

**Paleta ou Pernil de Cordeiro**

Ótimos cortes para você preparar nesta Páscoa. Temos outros, venha conferir.

**PORCO FELIZ**  
(Rua E – Box 26)

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




**Somente**  
**R\$ 175,80**  
**o quilo**

**French Rack de Cordeiro**

Também conhecido como carré de cordeiro, é ideal para aquele almoço especial!

**PORCO FELIZ**  
(Rua E – Box 26)

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



**AQUI VOCÊ ENCONTRA  
UNIFORMES, EQUIPAMENTOS  
E UTENSÍLIOS DE COZINHA!**



*( Rua Paula Sousa )*



Consulte

**NOSSOS**

serviços!

**BRABMA**



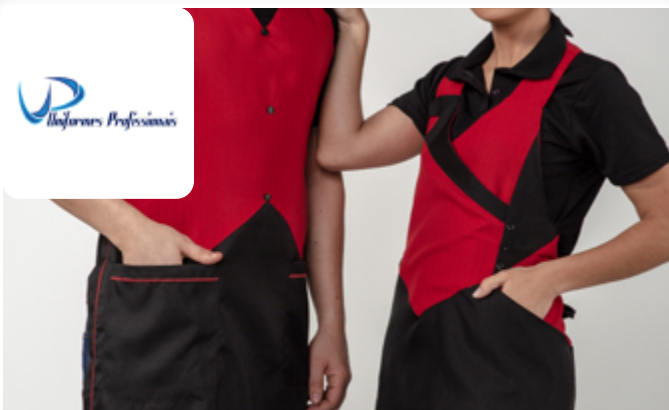
**Bordados Personalizados**

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**



**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**

# OFERTAS

# NO CENTRO DE SP

Ofertas válidas durante o Mês de Maio/2024  
ou enquanto durarem os estoques.



## SERVIÇOS ESPECIALIZADOS



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

**amil**  
SUA SAÚDE É O NOSSO FOCO

**Amil**  
faz bem para sua  
empresa.



## AMIL EMPRESAS – SAÚDE

Corretor Habilitado Amil  
**Alberto Souza Daneu**

(11) 95984-0422



Temos as  
**melhores**  
soluções



## Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.  
Consulte-nos!

**AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE**  
autoescolapinehriense.com.br

(11) 94736-1488

\* Fotos meramente ilustrativas. As ofertas são válidas até a data informada (quando houver) ou então até quando durarem os estoques. Em caso de dúvidas, entre em contato diretamente com o comerciante no telefone indicado. \*\* Lembrando que é proibida a venda de bebidas alcoólicas para menores de 18 anos e, se beber, não dirija!





**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

 **33K** SEGUIDORES NO  
INSTAGRAM



REVISTA  
**DIGITAL**  
MENSAL



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



## KITS COMPLETOS PARA PORTAS DE AÇO DE ENROLAR AUTOMÁTICAS

Inclui motorização adequada a cada projeto.

- > Kits completos para serralheiros.
- > Componentes avulsos.



## PINTURA ELETROSTÁTICA

Prestamos serviços de pintura eletrostática de alumínio e metais.

- > Várias opções de cores.
- > Atendimento ágil.
- > Ótimo custo-benefício.

 (11) 94749-8330  [easydoor.ind.br](http://easydoor.ind.br)



## PORTAS AUTOMÁTICAS DE ENROLAR

As melhores soluções em portas de enrolar para o comércio, residências ou para a indústria em três versões.

- > Portão completo instalado em diversas cores.
- > Padrão meia cana ou aço perfurado.
- > Kits completos para montagem por serralheiros.
- > Componentes avulsos.



# **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**