

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR

ABR/24
ANO 02
EDIÇÃO 17

NO CENTRO DE SP

www.nocentrodesp.com.br



Martinelli 100 anos

*Saiba mais sobre
o icônico edifício
que começou a ser
construído em 1924.*

Páginas 2 e 3



Culinária

*Especiarias conferem cor, aroma
e sabor a diversas preparações.*

Páginas 10 e 11

OFERTAS
Páginas 14 a 18



Martinelli 100 anos

**Visitação gratuita ao “primeiro gigante” de SP
faz parte das comemorações.**

Você já deve ter ouvido falar que o ano de 2024 marca os 100 anos do início da construção do Edifício Martinelli, considerado o primeiro arranha-céu de São Paulo.

O que talvez você não saiba é que esse icônico prédio que fica no Centro de SP tem também o apelido de “bolo de noiva”, dado pelo escritor e dramaturgo brasileiro Oswald de Andrade. Isso porque uma das características mais marcantes de sua arquitetura é a tonalidade rosa. O corpo do edifício é pintado com três tons rosados e recoberto com uma massa de mesma cor, resultado de uma mistura de vidro moído, cristal de rocha, areia e mica em pó.

Este ano, como parte das celebrações pela data centenária do primeiro gigante de SP, o projeto

“M100: Martinelli 100 Anos” está oferecendo, desde o final de março, visita guiada gratuita. A programação e os ingressos para o passeio (que devem ser retirados com antecedência) podem ser acessados pelo link disponível

no **perfil oficial do Edifício Martinelli no Instagram** - ou clicando diretamente **aqui**.

Vale lembrar que o projeto “M100” é uma instalação temporária antes do início da reforma completa de concessão pública, contrato assinado em 2023 e que tem início esperado para o segundo semestre deste ano. O plano é que sejam construídos café, restaurante, loja de souvenirs, museu e observatório no arranha-céu. Leia mais **aqui**.



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 abril/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!



1 Situado no triângulo formado pela Rua São Bento, avenida São João e Rua Libero Badaró, foi idealizado por um italiano, o conde Giuseppe Martinelli, e projetado pelo arquiteto húngaro Vilmos (William) Fillinger.

2 O edifício começou a ser construído em 1924, mas foi inaugurado somente em 1929, então com 12 andares. Em 1934, atingiu 30 andares e 105 metros de altura, sendo até 1947 considerado o edifício mais alto da América Latina.

3 Mais de 600 operários e 90 artesãos, para o acabamento das fachadas, trabalharam nas obras. Segundo o site prediomartinelli.com.br, as portas e janelas são as mesmas de sua inauguração. Já os pisos no terraço são 80% originais.

4 Durante a Revolução Constitucionalista de 1932, o Edifício Martinelli foi usado para abrigar armamentos e baterias antiaéreas para defender São Paulo das forças do governo provisório de Getúlio Vargas.

5 Existe uma lenda que diz que o interior do Edifício Martinelli é mal assombrado. Essa fama vem dos anos 1950, época em que ele ficou abandonado e foi palco de crimes brutais, tráfico de drogas e prostituição. Mas felizmente isso ficou no passado!

CARRETEIRO DE CHURRASCO**OFERECIMENTO: PORCO FELIZ** **Ingredientes**

- » 3 a 4 xícaras (chá) de sobras de carnes e linguiças
- » 2 colheres (sopa) de óleo
- » 5 dentes de alho picados
- » 1 cebola grande picada
- » ½ pimentão amarelo picado
- » ½ pimentão vermelho picado
- » 1 pimenta dedo-de-moça bem picadinha (sem as sementes)
- » 2 tomates picados (sem sementes)
- » 2 xícaras (chá) de arroz cru
- » Sal a gosto
- » Cheiro verde a gosto

Modo de Preparo

- » Corte em pequenos pedaços as carnes e linguiças que sobraram do churrasco (retirando o excesso de gordura) e reserve.
- » Em uma panela grande, refogue no óleo o alho, a cebola, os pimentões e a pimenta.
- » Junto as carnes picadas e deixe refogar mais um pouco.
- » Acrescente os tomates e em seguida o arroz. Cubra com água e deixe cozinhar.
- » Se necessário acrescente sal e, ao final do cozimento do arroz, salpique cheiro verde.

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



- ✓ 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

SHOWROOM

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

Porco Feliz
Carnes Nobres e Exóticas

Boi Feliz
Carnes Nobres e Exóticas

Conheça também nossa
boutique de carnes focada
em cortes bovinos.





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



@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**

ESCONDIDINHO DE CARNE SECA

EMPÓRIO
ZUCCHINI
DESDE 1933

OFERECIMENTO: EMPÓRIO ZUCCHINI **Ingredientes:**

- » 1 quilo de carne seca
- » 1 cebola grande (picada)
- » 1 vidro de requeijão
- » 1 quilo de mandioca
(cozida e espremida)
- » Manteiga sem sal
- » Leite
- » Azeite

Modo de Preparo:

- » Deixe a carne seca (em pedaços) de molho e troque a água várias vezes para tirar o sal. Cozinhe a carne seca até ficar macia.
- » Desfie e reserve.
- » Deixe a cebola dourar no azeite. Acrescente a carne seca e refogue. À parte, faça um purê com a mandioca, o leite e a manteiga.
- » Montagem: coloque a carne seca em um refratário. Por cima coloque o purê de mandioca. Cubra com o requeijão. Leve ao forno para gratinar.

Bom apetite!!!**PARA ENCONTRAR MAIS RECEITAS COMO ESTA****VISITE NOCENTRODESP.COM.BR/RECEITAS**



***Além dos melhores pertences para
feijoada, temos também linguiça
Blumenau. Venha conferir!***

**FAÇA SOL, FAÇA CHUVA,
FAÇA 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!*

Tudo muito mais gostoso

Especiarias emprestam cor, aroma e sabor a pratos variados.



Lembra das aulas de História sobre as Grandes Navegações ocorridas entre os séculos 15 e 16? Teria sido a busca pelas especiarias orientais – até então importadas da Índia e da China e, por isso, com valores altíssimos – que motivaram os europeus, incluindo aí nossos patrícios portugueses, a se aventurarem em longas viagens pelos oceanos.

Acreditando ou não nessa versão, felizmente hoje as especiarias são bem mais acessíveis em todo o mundo e amplamente nas mais variadas preparações culinárias. Além disso, graças às suas propriedades terapêuticas e medicinais, muitas delas são empregadas também na preparação de óleos, cosméticos, incensos e medicamentos de diversos tipos.

Açafrão, baunilha, canela, cominho, cravo da Índia, gengibre, mostarda, noz-moscada e pimenta estão entre as especiarias mais populares hoje em dia. Considerando o grupo das chamadas ervas aromáticas, pode-se acrescentar nessa lista o alecrim, o coentro, o louro, a menta, o orégano, a sálvia e o tomilho.

Você encontra essas e muitas outras especiarias à venda em diversos empórios do Centro de SP, assim como temperos e molhos já prontos (nacionais e importados), que são itens bastante procurados por quem deseja conferir mais cor, aroma e sabor a saladas, carnes, peixes, massas e até mesmo sobremesas. Ótimas compras e bom apetite!!!





Açafrão-da-terra

De cor alaranjada e sabor picante, é também conhecido como cúrcuma, sendo o principal ingrediente do curry. Geralmente usado “in natura” ou em pó, fica ótimo em arroz, sopas, frango, carne vermelha e legumes cozidos.



Canela em pó

De sabor quente, picante, doce e amadeirado, é muito utilizada em bolos, tortas, pães, roscas, biscoitos e sobremesas, além de trazer um toque oriental ao café. Também pode entrar em pratos salgados, como massas e aves assadas.



Cravo-da-Índia

Conhecido por suas propriedades antissépticas, anti-inflamatórias e termogênicas, é bastante usado como aromatizante em compotas de frutas, arroz doce e canjica, por exemplo. Também forma boa combinação com abóbora, batata-doce e cenoura e carnes de caça.



Colorau

Especiaria típica do Brasil e de outros países da América do Sul, é também conhecido como urucum. De sabor suave e adocicado, é usado como aromatizante e corante natural em pratos como carnes e molhos.



Noz-moscada

De sabor adocicado e quente, valoriza receitas mais encorpadas, como massas com molho branco ou à base de queijo, pratos gratinados e fondues. Também funciona como aromatizante em compota de frutas e chocolate quente, por exemplo.



Orégano

Na versão seca, essa erva aromática é ideal para temperar pizzas, massas e molhos à base de tomates. Também vai bem em saladas, queijos, peixes e carnes. Na versão fresca, pode ser usada em chás também.



Pimenta-do-reino

Ingrediente versátil, pode ser usada em marinadas, sopas, saladas com legumes e verduras, omeletes e suflês, conferindo a eles um leve toque picante. Se o objetivo é potencializar o gosto, deve ser usada somente na finalização dos pratos.

AQUI VOCÊ ENCONTRA SEMPRE O MELHOR



www.nocentroidesp.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



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.



SEMPRE
AS MELHORES
PROMOÇÕES



**DO NOSSO QUERIDO
MERCADÃO DE SP**

(Rua da Cantareira, 306)

BAR & LANCHES
**MORTADELA
BRASIL**
TRADICIONAL DESDE SEMPRE

Compre 4 chopps

Ganhe

1 caneca



Caneca Comemorativa 20 Anos

Promoção válida para maiores de 18 anos
e enquanto durarem nossos estoques.

MORTADELA BRASIL
(Mezanino 4)

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

BAR & LANCHES
**MORTADELA
BRASIL**
TRADICIONAL DESDE SEMPRE

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 (11) 3311-0024

BAR & LANCHES
**MORTADELA
BRASIL**
TRADICIONAL DESDE SEMPRE

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 (11) 3311-0024



Quintas, sextas
sábados 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



A partir de
R\$ 74,90
o quilo



Bacalhau Desfiado

Os melhores ingredientes para
suas receitas estão aqui!

BACALHAU & CIA
(Rua G – Box 26)

📞 (11) 3229-4009 📞 (11) 97686-7538



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 📞 (11) 3322-5400



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 📞 (11) 3322-5400



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



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



Somente

R\$ 28,90

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



Consulte

nossos

preços

**Linguiça Toscaninha**A famosa das churrascarias
você compra aqui com a gente!**MADEJU ALIMENTOS**
(Rua da Costeira, 195)

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

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



(Rua Paula Sousa)



**Gravação
a laser
grátis**

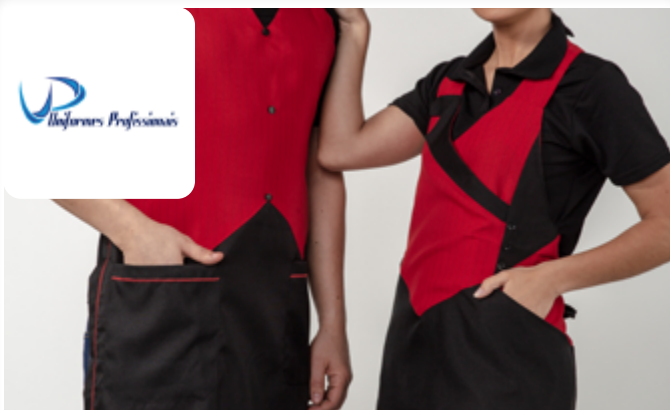


Facas de Todos os Tipos

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**



Uniformes Profissionais

Avental para atendimento,
camisa polo e touca, entre outros.

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**

OFERTAS

NO CENTRO DE SP

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



SERVIÇOS ESPECIALIZADOS



Temos as
melhores
soluções



Problemas na CNH?

Temos equipe jurídica própria.
Consulte-nos!

AUTO MOTO ESCOLA PINHEIRENSE
autoescolapinehrensse.com.br

WhatsApp (11) 94736-1488

amil
MÁS - 07 3363010

Amil
faz bem para sua
empresa.



AMIL EMPRESAS – SAÚDE

Corretor Habilitado Amil
Alberto Souza Daneu

WhatsApp (11) 95984-0422



Objetos
metálicos
e obras de arte



Restauero e Conservação

Também desenvolvemos protótipos
para design e arquitetura.

ATELIÊ DE RESTAURO
ateliederestauero.com.br

WhatsApp (11) 5102-2495 WhatsApp (11) 96714-0310

* 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!



PORTFÓLIO

ESPECIALIDADE EM CORTES SUÍNOS

Produtos selecionados de alto padrão de qualidade.



NOBRES E ESPECIAIS



LINGUIÇAS GOURMET



CORTES TRADICIONAIS



LINGUIÇAS MADEJU



VEM AÍ UM NOVO **CENTRO DE SP**

Estamos preparando muitas novidades. Aguarde!!!



 nocentroidesp.com.br

 /nocentroidesp  @nocentroidesp

✓ **PONTOS TURÍSTICOS**

✓ **MERCADÃO**

✓ **ZONA CEREALISTA**

✓ **BARES**

✓ **RESTAURANTES**

✓ **CENTRO TÊXTIL**

✓ **ENTRETENIMENTO**

✓ **CULTURA**

✓ **TEMPLOS RELIGIOSOS**

✓ **COMPRAS**

✓ **SERVIÇOS**

✓ **AGENDA DE EVENTOS**



***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.



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