

Gastroviã

turismo e gastronomia

Conheça Mercado Municipal Paulistano





Edição 4 - Ano 2013 - Março

Editor:
Ricardo Assumpção

Organização e comercialização:
Nádia Bernardelli

Textos:
Diana Locatelli
Nádia Bernardelli
Ricardo Assumpção

Diagramação:
Lance Comunicação

Fotos:
Ricardo Assumpção

Para anúncios, sugestões ou reclamações:
contato@gastrovia.com.br

Visite nosso portal:
www.gastrovia.com.br

Curta nossa página no Facebook:
Gastrovia Turismo e Gastronomia

Siga-nos no Twitter:
[@gastrovia](https://twitter.com/gastrovia)

Contato: (19) 3017-4053

Mercado Municipal de São Paulo

Expediente

O melhor sabor de São Paulo.....	3
Um pouco de história.....	4
Curiosidades.....	5
O lanche mais famoso do Brasil.....	7
Frutas e Legumes.....	8
Temperos e Especiarias.....	09
Peixes, carnes, aves e crustáceos.....	10
Queijos.....	11
Produtos Diversos.....	12
Mapa do Mercado.....	14
Guia Comercial.....	15

Índice

Mercado Municipal de São Paulo

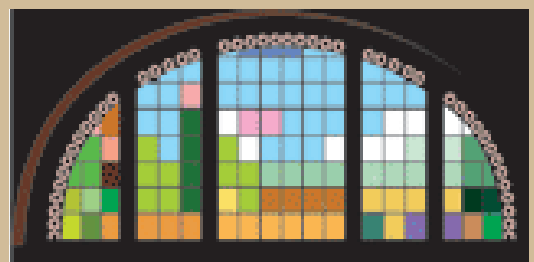


O melhor sabor de São Paulo

Um dos principais destaques no mapa gourmet de São Paulo, o Mercado Municipal, também conhecido como Mercado da Cantareira ou carinhosamente Mercadão, é parada obrigatória para os visitantes e turistas. Sua riqueza gastronômica reúne sabores e cultura de todas as etnias que povoaram São Paulo. É um lugar de diversidade e de muitas descobertas gastronômicas.

A construção reúne história, estilos e a cultura dos imigrantes mantida por gerações, é o ambiente ideal para quem gosta de unir o útil ao agradável. Afinal, você pode consumir os tradicionais lanches de mortadela, pastel de bacalhau e comprar produtos gourmets, frutas, queijos, carnes, temperos, cereais, grãos e etc.

Passear pelo Mercadão é render-se aos 5 sentidos, cores, texturas, cheiros, sabores de tudo relacionado a gastronomia e sotaques do mundo inteiro. É um encontro de turistas de todos os cantos do país e do mundo, donas de casa, amantes da gastronomia, chefs e consumidores ávidos por novidades.



MERCADO MUNICIPAL PAULISTANO

Os números de um dos cartões postais mais famosos da cidade, impressionam. Cerca de 70 mil pessoas por semana, uma área construída de 12.600 m², mais de 1500 funcionários trabalhando em 300 boxes divididos entre empórios, laticínios, mercearias, boxes gourmets, avícolas, peixarias, açougues e quitandas. Aproximadamente 350 toneladas de alimentos são movimentadas todos os dias.

Dados: Assessoria Mercado Municipal



Um pouco da história



O projeto do prédio é do arquiteto Francisco Ramos de Azevedo, que durante a construção explorou a iluminação natural com o uso de clarabóias e telhas de vidro. Já os vitrais foram assinados pelo renomado artista russo, Conrado Sorgenicht Filho, também criador dos vitrais da Estação Sorocabana, Teatro Municipal, Faculdade de Direito do Largo de São Francisco, Catedral da Sé e de mais de 300 igrejas pelo país. Os vidros coloridos vieram da Alemanha e foram necessários mais de quatro anos para a conclusão da pintura.



As obras para a construção do Mercado Municipal tiveram início em 1928 com duas intenções: A primeira, substituir o antigo Mercado, construção de meados do século XIX e ficava na Rua 25 de Março, e a segunda, erguer um marco da “metrópole do café.” Por isso a localização estratégica entre as ruas próximas à rede ferroviária, a estação do Pari e ao Rio Tamanduateí – facilitando o embarque e o desembarque das mercadorias transportadas de barco.

A obra iniciada em 1928 foi concluída apenas em 1932, devido à Revolução Constitucionalista, e neste período o Mercado começou a ser usado como depósito de armas e munições, adiando sua inauguração até 1933. A data escolhida foi o dia do aniversário da cidade, 25 de janeiro.



Com o surgimento das primeiras linhas de bonde na região, o fim da Segunda Guerra Mundial e a economia do país aquecida, o Mercado começou a se popularizar, tornando-se o maior entreposto de alimentos da cidade. Esse sucesso durou até a década de 60, pois com a criação do Centro de Abastecimento de São Paulo (Ceasa), os comerciantes enfrentaram uma grande crise e até cogitou-se a possibilidade de demolição do prédio.



Muitas reformas foram feitas no Mercado, só nas décadas de 70 e 80, foram duas reformas. A de 2004 certamente foi a maior delas. Foi contruído na parte superior do prédio um mezanino de 2000 metros quadrados, destinado à praça de alimentação. Já em 2006, uma parceria com a iniciativa privada fez com que o local ganhasse o Mercado Gourmet, um espaço com uma cozinha totalmente equipada, para aulas de culinária e outros eventos como palestras, feiras e cursos. Desde então, o local tem sido aproveitado por chefs, donos de restaurantes e pessoas ligadas à culinária.



**Bacalhau - Azeitonas - Azeites -
Bebidas Nacionais e Importadas -
Temperos Frutas Secas - Castanhas -
Laticínios Queijos Nacionais e Importados -
Massas Frescas e Secas - Presunto Espanhol -**

Rua B - Box 7
Rua H - Box 21 e 23
Rua E - Box 7
Rua K - Box 3 e 11 (Adega)

www.bancadoramon.com.br
Tel.: (11) 3313-4091 (11) 3228-1309



DESDE 1933

4



Um lugar para comer, passear, conhecer e apreciar ...

Um lugar para comer, passear, conhecer e apreciar ... A beleza dos vitrais, o colorido exótico das frutas, a diversidade dos produtos e o som dos feirantes chamando a clientela e anunciando a qualidade - propondo degustação dos mais variados produtos, faz com que o lugar seja não só para comprar, mas também para conhecer um pouco mais sobre a história e os produtos que compõem o lugar.



Funcionários

Aproximadamente 1.500 funcionários trabalham nos mais diversos estabelecimentos do Mercado.

Início das Obras

As obras para a construção do Mercado tiveram início em 1928.

Quantidades

Cerca de 300 toneladas de alimentos são movimentadas por dia.

Atendimento

Além da diversidade dos produtos, o atendimento também faz parte do diferencial do Mercado. Dá para experimentar um pouco de cada coisa!

Horário de funcionamento

O Mercado Municipal está aberto ao público de segunda a sábado, das 6 às 18 horas. No atacado, funciona também de segunda a sábado, das 22 às 6 horas. Aos domingos e feriados seu funcionamento é das 6 às 16 horas.

Curiosidades

*Os produtos
mais vendidos,
exóticos e
curiosos.*





O lanche mais famoso do Brasil

No mezanino você pode encontrar diversos e deliciosos sanduíches, o mais famoso é o de mortadela, com 23 variedades, conhecidos pela quantidade de recheio que é um deleite para os olhos. Para todos os sanduíches há três opções de pães - baguete com parmesão, pão francês e baguete francesa. Entre os sanduíches, o mais vendido da casa é o Brazuca, premiado no festival gastronômico Brasil Sabor 2006 (baguete com parmesão de 80g, com generosas fatias de mortadela bologna tipo italiana, bacon crocante, queijo cheddar e alface americana). Claro que gosto não se discute, mas é sempre uma boa dica ouvir a sugestão dos garçons, do gerente ou mesmo dos sócios da casa, os irmãos José Maurício e José Carlos, que estão "sempre" presentes.

Já no térreo, a pedida na padaria é o lanche Cabuloso, um farto lanche de calabresa, vinagrete e queijo. Prove também os pães recheados, as baguetes e leve para casa o pão folha.



Brazuca



Baguete



Cabuloso



O Coliseu



Tomate Seco



Gastrovia
turismo e gastronomia

O Seu portal de Turismo e Gastronomia



Frutas e Legumes



Caqui



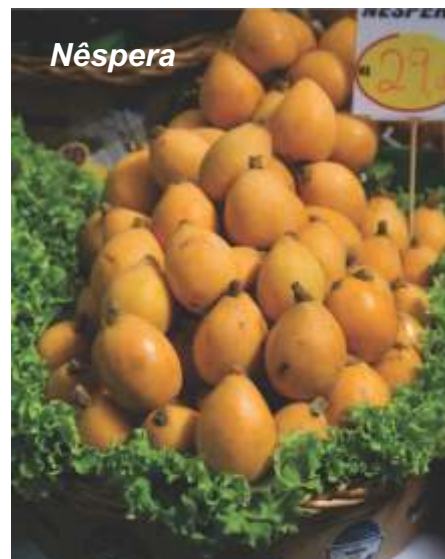
Groselha

A cada época do ano as frutas se renovam e os pedidos dos clientes também, para os últimos meses do ano o destaque fica para as cerejas chilenas, argentinas e pêssegos nacionais, segundo Bruno permissionário há mais de 50 anos de uma das bancas de frutas mais antigas e tradicionais do Mercado. Como fruta exótica temos o caso da Pitaya Amarela, uma fruta colombiana produzida em pequena quantidade, muito procurada e com durabilidade média de 4 dias fora da geladeira, chega a custar R\$ 99,90 o Kg. O proprietário citou ainda outras frutas exóticas vendidas em sua banca, como Granadilla, Sapoti, Rambutan, Graviola, Melão Kroá e Mangostin.

Além das frutas, na banca podem ser encontrados legumes como Batata Yakon, Mini Legumes, Mini Agrião, Mini Rúcula, Aipo Bola e Folha de Jambu. Os produtos são vendidos a restaurantes, hotéis, buffets e para Chefs de cozinha. Uma novidade é o serviço delivery para as principais cidades do país.



Mangostin



Nêspera



Framboesa

Que tipo de tempero usar?

**Acesse o editorial
Cozinha de A a Z e descubra**





Temperos e Especiarias

Com uma diversidade imensa de produtos, é possível encontrar desde orégano ao mais sofisticado tempero. É o caso do Açafraão Espanhol, que custa em média R\$ 18,00 (sachê de 0,25 gramas). Seu preço está relacionado à dificuldade de colheita de suas folhas.

Sobre a linha de produtos exóticos da banca, Fábio, que é proprietário de uma das maiores lojas de temperos do Mercado, revela que um dos produtos mais “diferenciados” é a tinta de Lula, vendida em sachê é usada para risotos e massas acompanhados de frutos do mar. Segundo ele, alguns produtos vêm de muito longe e muitas vezes difíceis de encontrar.

Existem bancas especializadas em temperos, mas na maior partes dos empórios é possível encontrar temperos e especiarias utilizados para vários tipos de receitas, que vão da cozinha europeia, mais tradicional, até as orientais mais exóticas.





Peixes, carnes, aves e crustáceos



O mercado municipal é famoso pela quantidade, variedade e qualidade dos produtos comercializados tanto no atacado quanto no varejo e mesmo em produtos frescos, tal como peixes, aves, carnes, frutos do mar e crustáceos.

Entre as carnes exóticas podemos citar a capivara, coelho, cateto, cutia, jacaré, javali, queixada e rã. No caso de aves, o avestruz, marreco, perdiz e pato. Já para os peixes e crustáceos a variedade é enorme, entre eles lulas, sardinhas, peixes de água doce e salgada e os camarões gigantes.

Em uma das peixarias o Sr. Rafael, revela que alguns fregueses se impressionam com o tamanho e algumas espécies marinhas, como Atuns e peixes Pregos de mais de 80 kilos. Em quatro anos na administração da banca, muitas são as histórias dos clientes em relação aos produtos, mas o que ele mais destacou na entrevista foi a procura pelos produtos para as receitas de estrogonofe, sashimi, paella e yakisoba.

O bacalhau é uma das tradições do Mercado. Para comprá-lo indicamos a Banca do Ramon, que comercializa o bacalhau *legítimo do Porto**, inteiro, em lombo, postas, lascas e até enlatados, quando necessário, a limpeza do peixe inteiro é feita na hora. Para acompanhar você pode aproveitar os azeites, azeitonas, vinhos, temperos e especiarias.

Para dessalgar o bacalhau

Quando a assunto é Bacalhau, o sucesso no preparo deste tradicional prato começa antes até de você escolher quais ingredientes irá usar e de que forma irá prepará-lo. A DESSALGA é o “ponta pé” inicial de todas as receitas de sucesso com bacalhau.

Dessalga

- 1 Retire o excesso de sal do peixe e corte da forma que irá utilizá-lo;
- 2 Coloque num “escorredor” para macarrão e deixe na água fria corrente por 5 minutos;
- 3 Coloque-o numa vasilha com água fria e leve à geladeira por 24 horas, trocando sua água a cada 6 horas;

Dicas

Cuidados:

Quando está imerso em água gelada, sua carne fica macia e consistente, enquanto se for dessalgado na temperatura ambiente, pode exalar cheiro forte, podendo até estragar nos dias mais quentes.

Atenção na dessalga:

Para lascas e postas mais finas o tempo pode ser reduzido para 12 horas, sendo a troca da água deve acontecer a cada 3 horas.

Se a receita utilizar as postas com a pele do peixe, coloque-as com a pele para cima na vasilha.



Queijos

Os apreciadores podem deleitar-se na variedade de queijos. Podem escolher de acordo com o tipo, textura, sabores, formatos e nacionalidades. Encontramos desde o Queijo Frescal e o ½ cura mineiro, brasileiríssimos até os europeus de vários tipos como Gruyère, Gouda, Camembert, Brie, Gorgonzola, Roquefort, Emmental, Parmesão, Grana Padano. Os tesouros revelados são o Rambol, um queijo com textura parecida a de um patê, com pedaços de Damasco, Pistache entre outras combinações, e o Gorgonzola Fredericci, um queijo bastante macio e muito saboroso, podendo ser comparado aos melhores gorgonzolas europeus, simplesmente sensacional. Todos estão disponíveis para degustação em suas bancas. Outra, indicação o Azul de Minas, gorgonzola cremoso premiado no Congresso Nacional de Laticínios, com mofo "Penicillium Roqueforti" em seu interior, textura e sabor incomparáveis a qualquer outro gorgonzola brasileiro, com esta especificação.



Pão de Queijo de Pedra Bela

Acesse o
Gastrovia TV
 e assista
 as melhores receitas





Produtos Diversos



Um verdadeiro paraíso gastronômico dedicado aos amantes da gastronomia, que podem se deliciar com produtos especiais e diferenciados. Acetos, aperitivos, arrozes, azeites, azeitonas, bacalhaus, bebidas, cereais (granola, grãos e sementes), compotas, frutas em calda, caramelizadas, cristalizadas e desidratadas, produtos naturais, condimentos, conservas e antepastos, chás, chocolates, doces e guloseimas, enlatados, farinhas, geleias, massas, queijos e iguarias.

As castanhas são encontradas in natura, salgadas e caramelizadas, acondicionadas em potes no balcão são um convite a degustação, já os embutidos pendurados nas bancas, revelam a tradição europeia na produção de embutidos e defumados. Linguiças frescas, defumadas, alheiras (linguiça feita com carne pão, azeite, banha, alho e colorau), as cotechino (popularmente chamada de cudigum) e iguarias preciosas como os Jamóns, um Pata Negra chega a custar R\$ 400,00 o kg.

Encontramos ainda azeites das mais variadas nacionalidades, bem como azeitonas em diferentes espécies, formatos e tamanhos (portuguesa, chilena, gordal, grega etc). Sais coloridos, no mínimo curioso, sal preto do Haváí, rosa do Himalaia, branco do Mediterrâneo, normalmente são vendidos com moedores e fazem charme na sua mesa.

Enfim, é uma árdua tarefa escolher o que provar e comprar...



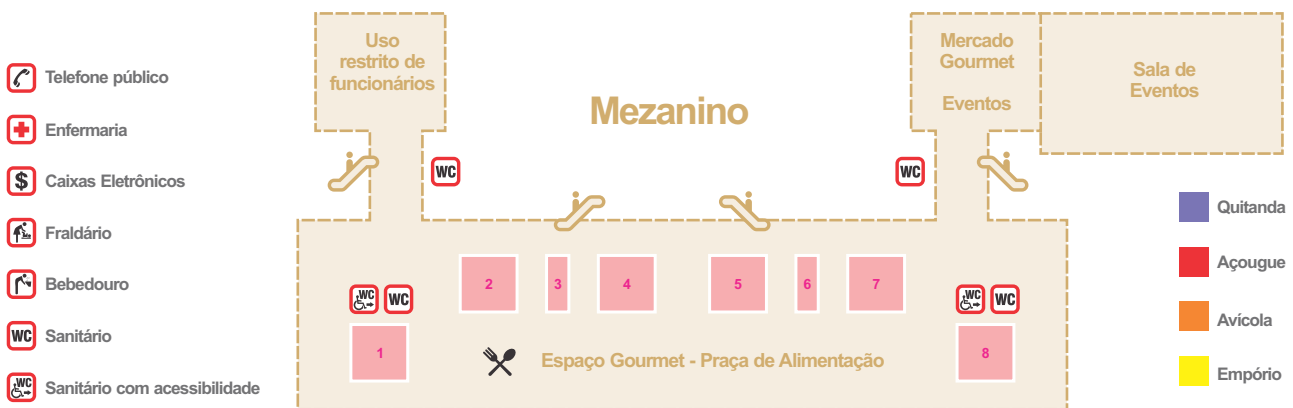


O Mercadão já foi cenário de novela mostrado em rede nacional. Em 1995, o ator Tony Ramos viveu um feirante, vendedor de frutas. A barraca que já existia, tinha o nome de Barraca 13 de Maio, mas com o grande sucesso da novela, trocou o nome e passou a ser Barraca do Juca – nome dado à barraca na exibição da novela. Essas são só algumas curiosidades que o “Espaço Gourmet da terra da garoa”, reserva. Afinal, seria impossível contar tudo o que se pode encontrar por lá. Por isso, sempre que você precisar de algum produto difícil de ser encontrado, produtos frescos e de qualidade, o Mercadão é o lugar indicado. Aproveite as compras e faça um passeio cultural pela história de São Paulo.





Mapa do Mercado



- Telefone público
- Enfermaria
- Caixas Eletrônicas
- Fraldário
- Bebedouro
- Sanitário
- Sanitário com acessibilidade
- Elevadores
- Praça de alimentação
- Escadas
- Informações - Mercado
- Informações - Turismo

- Quitanda
- Açougue
- Avícola
- Empório
- Diversos
- Mercearia
- Gourmet
- Peixaria
- Laticínios



Guia Comercial

Quitanda

Abatepaulo & D'Ouro

Tel.: (11) 3228-1803
Rua M, Box 24

ABI Frutas e Cereais

Tel.: (11) 3228-1945
Rua O, Box 1

Adhemar Mazzetto

Tel.: (11) 3228-2240
Rua K, Box 35 e 37

Agro Quirino

Tel.: (11) 3228-2802
Rua O, Box 11

Banca do Juca

Tel.: (11) 3228-1508
Rua I, Box 23 e 25

Barraca do Juca

Tel.: (11) 3227-3646
Rua H, Box 24 e 26

Bela Safra

Tel.: (11) 3228-9807
Rua J, Box 16

Borgatto

Tel.: (11) 3311-0544
Rua L, Box 8 e 10

Canola & Canola

Tel.: (11) 3228-1619
Rua N, Box 27

Casa Gonzalez

Tel.: (11) 3315-0050
Rua I, Box 17 e 19

Central M-8

Tel.: (11) 7354-6119
Rua M, Box 8 e 10

CIB Frutas Nacionais

Tel.: (11) 3228-1619
Rua N, Box 23

Citrícola Fasanella

Rua N, Box 33 e 35

Citrícola Ianini

Rua J, Box 12

Citrícola Quartieri

Rua H, Box 3 e 5

Clara T. Pizorusso e Filho

Tel.: (11) 3228-2802
Rua N, Box 10 e 12

Elaine Karina Urbano

Tel.: (11) 3228-4706
Rua N, Box 42 e 49

Empório das Frutas

Tel.: (11) 3311-6032
migre.me/8ls64
Rua K, Box 22 e 20

Espanhola Frutas

Tel.: (11) 3311-0434
Rua I, Box 2 e 4

Fabi Veiga

Rua O, Box 2

Fernando Pincinato

Rua L, Box 23

Francisco Mazzaferro

Tel.: (11) 3326-0989
Rua M, Box 17

Frutas 2000

Tel.: (11) 3326-4020
Rua M, Box 3, 7 e 11

Frutas A.B.N.

Rua J, Box 2

Frutas ADS

Tel.: (11) 3313-2022
Rua J, Box 12

Frutas Beira Rio

Tel.: (11) 3228-4504
Rua K, Box 21

Frutas Chiaradia

Tel.: (11) 3228-9472
Rua L, Box 1

Frutas Cufone

Rua I, Box 7 e 9

Frutas da Prata

Tel.: (11) 3227-4814
Rua N, Box 31

Frutas Dragone

Tel.: (11) 3228-4439
Rua K, Box 15 e 17

Frutas e Legumes Bruno

Tel.: (11) 3228-1210
Rua K, Box 5 e 6A

Frutas e Sucos Roque

Tel.: (11) 3228-2802
Rua N, Box 2, 4, 6 e 8

Frutas Eli

Rua G, Box 37

Frutas Exóticas K2

Tel.: (11) 33311-6865
Rua K, Box 23

Frutas Faji

Rua N, Box 28

Frutas Gato

Tel.: (11) 3228-1009
Rua O, Box 20

Frutas J.M.P.

Tel.: (11) 3326-3701
Rua J, Box 14

Frutas Manéfrut

Tel.: (11) 3311-0544
Rua L, Box 7 e 9

Frutas Mares do Sul

Rua L, Box 27

Frutas Mendes

Tel.: (11) 3228-2440
Rua L, Box 14

Frutas Paiva

Tel.: (11) 3228-4813
Rua N, Box 26

Frutas Paraíso

Rua L, Box 34

Frutas Parpinelli

Tel.: (11) 3228-9474
Rua I, Box 16

Frutas Porto Feliz

Tel.: (11) 3312-0620
Rua H, Box 33

Frutas Real

Tel.: (11) 3313-4051
Rua I, Box 6 e 8

Frutas Ritana

Tel.: (11) 3228-1970
Rua O, Box 4 e 6

Frutas Roberto

Tel.: (11) 3228-2240
Rua K, Box 37 e 35

Frutas Showa

Tel.: (11) 3229-6686
Rua L, Box 15 e 17

Frutas Yamagin

Tel.: (11) 7676-8028
Rua O, Box 13, 15 e 17

Frutícola Rivanaldo

Rua J, Box 9

Frutícola São Marcos

Tel.: (11) 3315-0745
Rua J, Box 5 e 7

Frutícola Sassamoto

Tel.: (11) 3228-1803
Rua M, Box 28 e 30

Frutícola Tercino

Rua L, Box 25

Geraldo B. Gonçalves

Rua N, Box 1

Geraldo Panaro

Tel.: (11) 3326-3701
Rua J, Box 11

Givanildo Cruz

Tel.: (11) 3228-0990
Rua M, Box 12 e 14

Gonçalves S. Cardoso

Rua H, Box 1

Gouveia Frutas

Tel.: (11) 3228-7580
Rua M, Box 22

Guerino Castaldo

Tel.: (11) 3315-0745
Rua J, Box 8 e 10

IL Giardino

Tel.: (11) 3229-5831
Rua K, Box 24

Irmãos Gomes

Tel.: (11) 3311-9657
Rua A, Box 35

Irmãos Gomes

Tel.: (11) 3479-8897
Rua J, Box 5 e 7

Irmãos Fiacadori

Tel.: (11) 3228-1632
Rua N, Box 3

Irmãos Tercino

Rua L, Box 21A

J. F. Citros

Rua I, Box 20

João Appolari

Rua J, Box 32

João C. dos Santos

Rua K, Box 4A

João Luiz Urbano

Tel.: (11) 3228-4706
Rua O, Box 41, 58 e 59



Joaquim F. Correa
Rua L, Box 26

José Abdo
Rua N, Box 36 e 38

José B. Freschi
Rua L, Box 3

José F. Filho Frutas
Rua O, Box 50 e 54

José Pugliesi
Rua I, Box 29

Josué Paulino de Souza
Tel.: (11) 3228-7541
Rua O, Box 27 e 29

Koga e Yagyu
Tel.: (11) 3228-3434
Rua L, Box 18

Laiza e Natalia
Rua J, Box 13

Litoral Sul
Tel.: (11) 3228-4446
Rua I, Box 10

Luiz E. Fiacadori
Tel.: (11) 3228-1632
Rua N, Box 14 e 16

Luiz Gilberto Frutas
Tel.: (11) 3227-4814
Rua N, Box 18 e 22

M.S. Peach Fruit
Rua M, Box 16, 18 e 20

Marco A. Marasco
Tel.: (11) 7857-4212
Rua J, Box 1 e 3

Maria A. Carbone
Rua N, Box 13

Maria H. Scavassa
Rua H, Box 14

Mariane Cozar
Rua J, Box 19

Mitiko Sasaki
Tel.: (11) 3228-0990
Rua O, Box 42

Mix Poderoso Açaí
Tel.: (11) 3326-0196
Rua L, Box 21

Monte Tabor
Rua I, Box 27

Netuno
Tel.: (11) 2965-5924
Rua O, Box 22

Os Rodrigues
Rua K, Box 1A

Oswaldo Boragina
Rua M, Box 48 e 50

Oswaldo Boragina Filho
Rua M, Box 52

Patifruit
Tel.: (11) 3227-1841
Rua J, Box 4 e 6

Pereira e Silva
Tel.: (11) 3227-5257
Rua L, Box 13

Perez & Fonseca
Tel.: (11) 3228-1267
Rua L, Box 5

Pitoco
Tel.: (11) 3228-0795
Rua O, Box 38

Recanto das Frutas
Tel.: (11) 3229-7309
Rua M, Box 38

Rodolpho S. Apollari
Tel.: (11) 7731-9904
Rua K, Box 33

Sabores do Brasil
Tel.: (11) 3228-1619
Rua N, Box 21

Salomé
Tel.: (11) 3229-1965
Rua O, Box 46

Sandra A. Urbano
Tel.: (11) 3228-7541
Rua O, Box 31

Santa Cruz
Rua O, Box 19

Santo Expedito
Rua H, Box 7

Santos Oswaldo Urbano
Tel.: (11) 3228-7541
Rua O, Box 33, 35 e 37

Saporito & Saporito
Tel.: (11) 3228-2524
Rua K, Box 18

Sérgio Luiz Peruche
Rua M, Box 6

Sonia Maria A.I.E.
Tel.: (11) 3228-1803
Rua M, Box 23, 25 e 27

Sosyl Frutas e Legumes
Rua M, Box 32 e 36

Sweet Fruits
Tel.: (11) 3228-1473
Rua I, Box 18

Tadanori Matsuda
Tel.: (11) 3229-4254
Rua L, Box 2

Tersigni & Tersigni
Tel.: (11) 3228-8798
Rua O, Box 33, 35 e 37

Virginio C. Zaniboni
Tel.: (11) 3228-8625
Rua O, Box 12

Waldomiro Vitoriano
Tel.: (11) 3311-9765
Rua N, Box 15, 17 e 19

Walquiria A. Urbano
Tel.: (11) 3228-4706
Rua N, Box 40

Want Frut
Tel.: (11) 3313-4090
Rua K, Box 14

Wellington B. Pereira
Tel.: (11) 7668-9811
Rua M, Box 2

Zanin
Tel.: (11) 3229-2564
Rua M, Box 47 e 54

A **Açougue**

Açougue Boitic
Tel.: (11) 3228-0805
Rua G, Box 34

Açougue Cuenca
Tel.: (11) 3227-1824
Rua G, Box 29

Açougue Minhoto
Rua G, Box 36

Açougue Nelsão
Tel.: (11) 3227-4938
Rua C, Box 37

Banca Nastari
Tel.: (11) 3228-4793
Rua A, Box 37

Binato & Silva
Tel.: (11) 3227-7630
Rua E, Box 25

Cantareira
Tel.: (11) 3228-4349
Rua D, Box 33

Carnes Tigrão
Tel.: (11) 3228-3914
Rua D, Box 30

Casa MMM
Tel.: (11) 3227-2125
Rua G, Box 30

Dist. Irmãos Gaspar
Rua D, Box 32

Gasparzinho
Tel.: (11) 3229-9335
Rua E, Box 28

Invernada Grande
Tel.: (11) 3228-2855
Rua D, Box 38

Irmão Hollup
Tel.: (11) 3228-1171
Rua E, Box 30

Irmãos Gaspar
Tel.: (11) 3228-1989
Rua A, Box 24, 41, 45 e 49

JNN Açougue Boitic
Tel.: (11) 3228-0419
Rua G, Box 32

Luiz Ruy Gomes
Tel.: (11) 3315-0180
Rua F, Box 31
Rua E, Box 34

Mercado Central
Tel.: (11) 3228-4355
Rua C, Box 23, 25 e 27

O Rei dos Cabritos
Tel.: (11) 3228-3904
www.oreidoscabritos.com.br
Rua E, Box 27

Pascale
Tel.: (11) 3228-1809
Rua B, Box 28

Porco Feliz
Tel.: (11) 3315-0180
www.porcofeliz.com.br
Rua E, Box 26

Porquetam
Tel.: (11) 3228-3270
Rua A, Box 50 e 51

Porquinho de Ouro
Tel.: (11) 3228-4756
Rua F, Box 32

Ramon Garcia
Tel.: (11) 3315-0180
Rua F, Box 25

Santa Adélia
Tel.: (11) 3228-9494
Rua E, Box 32

A **Avícola**

Frango Feliz
Tel.: (11) 3228-3979
Rua F, Box 29

Garcia
Rua A, Box 33



Irmãos Chagas
Tel.: (11) 3228-1336
Rua C, Box 17, 18 e 19

Pena Branca
Tel.: (11) 3228-9433
Rua A, Box 19 e 27

Rolim Jr.
Tel.: (11) 3229-6894
Rua C, Box 21

E Empório

Adega do Ramon
Tel.: (11) 3228-8679
www.bancadoramon.com.br
Rua K, Box 3, 3A e 11

Alemar
Tel.: (11) 3228-0872
Rua B, Box 1

Andrade & Silva
Rua I, Box 5

Bamboo Prod. Orientais
Tel.: (11) 3228-9042
Rua A, Box 5

Banca do Pacheco
Tel.: (11) 3228-0296
Rua D, Box 19

Banca do Ramon
Tel.: (11) 3228-4622
www.bancadoramon.com.br
Rua B, Box 7

Banca do Ramon
Tel.: (11) 3227-5654
www.bancadoramon.com.br
Rua H, Box 21 e 23

Banca do Ramon
Tel.: (11) 3329-9300
www.bancadoramon.com.br
Rua E, Box 1, 3, 5 e 7

Casa Quintas de Feijoada
Tel.: (11) 3228-3924
Rua D, Box 15

Casa Rocha
Tel.: (11) 3228-9483
Rua F, Box 16

Chiappetta Vinhos
Tel.: (11) 3228-1497
Rua G, Box 4 e 6

Di Marco
Tel.: (11) 3228-0758
Rua B, Box 2

Empório 493 - Di Marco
Tel.: (11) 3228-4471
Rua A, Box 1 e 3

Empório Barone
Tel.: (11) 3228-4669
Rua G, Box 16

Empório Castro
Rua I, Box 3

Empório Central
Tel.: (11) 3228-6205
Rua E, Box 2, 4, 6 e 8

Empório Chiappetta
Tel.: (11) 3228-1497
Rua G, Box 8, 12 e 14

Empório Cruzília
Tel.: (11) 3228-0814
Rua E/F, Box 16

Empório Elli
Tel.: (11) 3228-3468
Rua G, Box 15, 17 e 19

Empório Mandala
Tel.: (11) 3313-4091
Rua B, Box 20

Empório Mardefrut
Rua I, Box 1

Empório Matheus
Tel.: (11) 3228-3470
Rua B, Box 8

Empório Mercacenter
Tel.: (11) 3228-2286
Rua G, Box 22

Empório Petali
Tel.: (11) 3228-1039
www.emporiopetali.com.br
Rua E, Box 19
Rua D, Box 24 e 26

Empório Raga
Tel.: (11) 3227-4334
Rua G, Box 11

Empório Reno
Tel.: (11) 3326-5184
Rua F, Box 12

Empório Rofer
Tel.: (11) 3227-5732
Rua H, Box 36

Empório Santa Therezinha
Tel.: (11) 3328-9004
www.statherezinha.com.br
Rua H, Box 10 e 12

Família Mendonça
Tel.: (11) 3227-9858
Rua H, Box 37

G. Frederico & Cia
Tel.: (11) 3228-1854
Rua F, Box 21 e 23

Galeria do Bacalhau
Tel.: (11) 3227-6727
Rua H, Box 15 e 19

Grãos Termutis
Tel.: (11) 3227-8210
Rua L, Box 11

Imperador do Bacalhau
Tel.: (11) 3228-8828
Rua C, Box 13

Imperador do Bacalhau
Tel.: (11) 3229-1443
Rua C, Box 15

Império do Bacalhau
Tel.: (11) 3313-0870
Rua B, Box 16

Irmãos Borges
Tel.: (11) 3227-7048
Rua B, Box 3

Irmãos Borges
Tel.: (11) 3227-1735
Rua A, Box 11 e 15

Laticínios Paulistano
Tel.: (11) 3311-8286
Rua D, Box 13

Magno Sabor
Tel.: (11) 3228-1258
www.magnosabor.com.br
Rua D, Box 34 e 36

Mamma Carolina
Tel.: (11) 3227-8210
Rua K, Box 16

Mr. Josef
Tel.: (11) 3228-3104
Rua E, Box 15

O Mundo do Bacalhau
Tel.: (11) 3329-9787
Rua G, Box 26

Rei do Bacalhau
Tel.: (11) 3227-4213
Rua D, Box 12

Rei do Bacalhau II
Tel.: (11) 3312-0620
Rua H, Box 32

Tenda19
Tel.: (11) 93228-2074
Rua F, Box 19

Tio Ali Empório Árabe
Tel.: (11) 3326-8064
Rua H, Box 25, 27, 29 e 31

Zucchini
Tel.: (11) 3326-1702
Rua D, Box 17

A.M.T. Embalagens
Tel.: (11) 3229-3198
Rua O, Box 7 e 9

Biojoias Ateliê Especiarias
Tel.: (11) 3229-8491
www.atelie-especiarias.com.br
Rua I, Box 31 e 33

Casa Bandeirante
Tel.: (11) 3227-6700
Rua F, Box 4 e 6

Charutaria Bruno
Tel.: (11) 3228-3191
Rua E, Box 12

Instituto Pró-Verde
Tel.: (11) 7437-6147
Rua A, Balcão de Informações

Lotérica Estrela Dourada
Tel.: (11) 3228-9479
Rua I, Box 26 e 35

Mercapoint
Tel.: (11) 3227-7072
Rua M, Box 42 e 44

MW Quality
Tel.: (11) 3227-4701
Rua B, Box 4 e 6

M Merceria

Casa do Pão Italiano
Tel.: (11) 3326-2660
Rua F, Box 10

Casa São Paulo
Tel.: (11) 3228-3826
Rua E, Box 20 e 24

Massas Nancy
Tel.: (11) 3228-2188
Rua I, Box 13

Quiosque da Pimenta
Tel.: (11) 3326-4079
www.quiosquedapimenta.com.br
Rua H, Box 28 e 30

Saporito
Tel.: (11) 3228-9922
Rua E, Box 23
Rua D, Box 28

G Gourmet

Banana Juice
Tel.: (11) 3228-1210
Rua H, Box 22

Bar do Mané
Tel.: (11) 3228-2141
www.bardomane.com.br
Rua E, Box 14

Bem Te Vi
Tel.: (11) 3313-7478
Rua K, Box 30 e 32

Bombonieri Senador
Tel.: (11) 3313-1510
Rua G, Box 1

D Diversos

**Café Jardim**

Tel.: (11) 3228-3848
Rua E, Box 10

Café Machado

Tel.: (11) 3228-9569
Rua E, Box 9

Casa das Ostras

Tel.: (11) 3313-4824
Rua A, Box 33

Casa Godinho

Tel.: (11) 3228-6895
Rua F, Box 2

Chiappetta Doc. E Sorv.

Tel.: (11) 3228-1497
Rua H, Box 11

Crepes & Cia.

Tel.: (11) 7867-8510
Rua K, Box 1 Torre B

Doce Mercado

Tel.: (11) 3228-4718
Rua I, Box 15

Dolce Vita

Tel.: (11) 2841-4418
Rua J, Box 25

Don D'aju Sucos Naturais

Tel.: (11) 3313-4396
Rua K, Box 19

Dona Diva Doces

Tel.: (11) 3326-0489
Rua L, Box 29, 30, 31 e 32

Elidio Bar

Tel.: (11) 3228-7570
Mezanino, Box 7

Famiglia Rivitti

Tel.: (11) 3326-0647
Rua J, Box 20 e 22

Hocca Bar

Tel.: (11) 3227-6938
Mezanino, Box 5

Hocca Bar

Tel.: (11) 3227-6938
Rua G, Box 21

Hocca Bar

Tel.: (11) 3227-6938
Rua G, Box 7

Japa Loko

Tel.: (11) 3227-1257
Mezanino, Box 8

Jotão Pastel

Tel.: (11) 3315-8147
Rua E, Box 11

Lanchonete G 02

Tel.: (11) 3228-9750
Rua G, Box 2

Linguçaria Di Callani

Tel.: (11) 3228-7582
Rua K, Box 25

Mortadela Brasil

Tel.: (11) 3311-0024
www.mortadelabrasil.com.br
Mezanino, Box 4

O Brasileirinho

Tel.: (11) 3228-6416
Mezanino, Box 6

Padaria Paulistana

Tel.: (11) 3229-4664
Rua H, Box 16, 18 e 20

Paraíso dos Lanches

Tel.: (11) 3228-4718
Rua E, Box 13

Pastelaria da Gigia

Tel.: (11) 3311-6093
www.pastelariadagigia.com.br
Rua K, Box 28

Ponto 27 – Lanchonete

Tel.: (11) 3228-1057
Rua K, Box 27

Portuga's Bar

Tel.: (11) 3229-9621
Rua G, Box 31

Prosa & Sabor

Tel.: (11) 3229-2539
Rua K, Box 2 a 12

Raffoul Restaurantes

Tel.: (11) 3227-1426
Mezanino, Box 1

Sala Vip Pizza Bar

Tel.: (11) 3313-7518
Mezanino, Box 3

Salada Paulistana

Tel.: (11) 3227-1035
Rua J, Box 24 e 26

Sucos e Mate Cantareira

Tel.: (11) 3227-1035
Rua J, Box 21

Terra Mar Restaurante

Tel.: (11) 3227-4741
Mezanino, Box 2

Tigrão 01 Lanchonete

Tel.: (11) 3326-6775
Rua L, Box 19
Rua K, Box 26

Tigrão 02 Lanchonete

Tel.: (11) 3326-7587
Rua I, Box 22 e 24

Torre Du Kebab

Tel.: (11) 3229-2485
Rua K, Box 2 Torre B

P Peixaria

Akira Takeda

Tel.: (11) 3228-3578
Rua A, Box 14

Amami Tamari

Tel.: (11) 3228-1650
Rua B, Box 32 e 34

Atlântida

Tel.: (11) 3227-0965
Rua A, Box 28

Baldaracci & Bons Amigos

Tel.: (11) 3315-0946
Rua B, Box 36

Cibele

Tel.: (11) 3227-3964
Rua A, Box 20

Crescente

Tel.: (11) 3313-4572
Rua B, Box 40

Dois A

Tel.: (11) 3228-2423
Rua C, Box 29

Genova

Tel.: (11) 3227-9719
Rua A, Box 17

Hugo L. de Freitas

Tel.: (11) 3312-0074
Rua A, Box 16

Ki-Peixe

Tel.: (11) 3312-0066
www.kipeixe.com.br
Rua A, Box 2 e 8

Mar Adriático

Tel.: (11) 3228-8645
Rua B, Box 31

Morota

Tel.: (11) 3227-5998
Rua B, Box 44

Paola

Tel.: (11) 3227-9719
Rua B, Box 33 e 45

Peixaria 3R

Tel.: (11) 3227-9225
Rua B, Box 25 e 27

L Laticínios

Alfredo Pantel

Tel.: (11) 3228-4644
Rua D, Box 20

Empório Cruzília

Tel.: (11) 3311-0658
Rua D, Box 8

Estrela

Tel.: (11) 3311-8057
Rua C, Box 1 e 3

Levi Queijos

Tel.: (11) 3228-1584
Rua D, Box 9 e 11

Nova Indiana

Tel.: (11) 3228-2196
Rua C, Box 11

Pirâmide

Tel.: (11) 3326-2055
Rua D, Box 1, 3 e 5

Queijos Roni

Tel.: (11) 3326-1488
Rua F, Box 1 e 5

Queijos Roni

Tel.: (11) 3228-3099
Rua D, Box 2

Queijos Roni

Tel.: (11) 3328-4946
Rua H, Box 6 e 8

Tradição

Tel.: (11) 3227-1569
Rua H, Box 2 e 4

Central de Informações Renome (Mercadão)
Rua C, próx. ao Portão 1



Central de Informações Turísticas (CTIS)
Rua E, próx. ao Portão 4

