

-ROTEIRO-

São Paulo

um doce de cidade

I  São Paulo

Por: Luiz Gustavo Gouveia

WWW.VMOEVENTOS.COM.BR



CIDADE DE
SÃO PAULO
TURISMO

ROTEIRO:

SÃO PAULO: UM DOCE DE CIDADE

Texto escrito pelo técnico Luiz Gustavo Gouveia (CIT Tietê)



Supervisão: Joyce Duarte, Felipe Moraes e Isadora Barciela

Coordenação Geral: Eloisa Campana



SÃO PAULO UM DOCE DE CIDADE

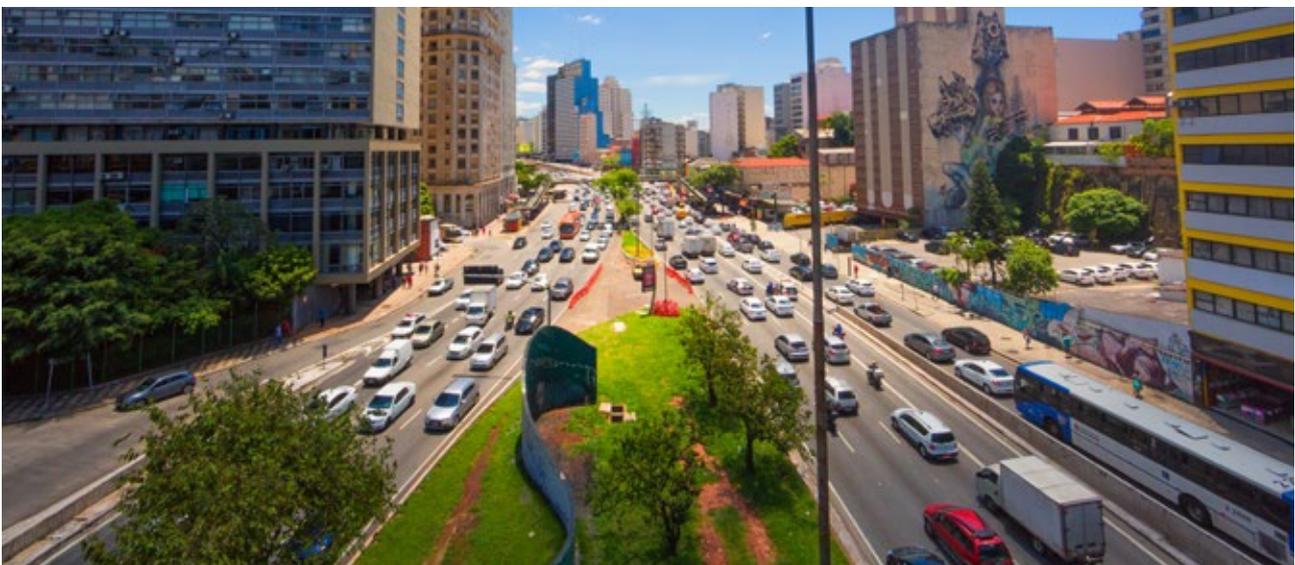
Para muitos São Paulo parece ser uma cidade amarga e com preços salgados mas na verdade são muitos os lugares que deixam a nossa vida mais doce. Podemos encontrar na cidade inúmeros restaurantes, cafeterias, docerias e outros estabelecimentos que oferecem o que há de melhor na gastronomia das guloseimas. Dos tradicionais a lugares escondidos, dos badalados aos sabores exóticos. Venha conhecer São Paulo da maneira mais doce! Desfrute e saboreie os nossos atrativos turísticos de uma maneira que você nunca viu antes.

SAO PAULO - A SWEET CITY

To many Sao Paulo seems to be a bitter and salty city but in fact many places make our lives sweeter. We can find in the city countless restaurants, coffee shops, candy shops and other establishments that offer the best in the gastronomy of the goodies. From traditional to hidden places, from trendy to exotic flavors. Come meet Sao Paulo in the sweetest way! Enjoy and savor our tourist attractions in a way you have never seen before.

SAO PAULO - UNA CIUDAD DULCE

Para muchos, Sao Paulo parece ser una ciudad amarga y salada, pero de hecho, muchos lugares nos hacen la vida más dulce. Podemos encontrar en la ciudad innumerables restaurantes, cafeterías, confiterías y otros establecimientos que ofrecen lo mejor de la gastronomía de las golosinas. De lugares tradicionales a lugares ocultos, de sabores modernos a exóticos. ¡Ven a conocer Sao Paulo de la manera más dulce! Disfruta y saborea nuestras atracciones turísticas de una manera que nunca has visto antes.



SABOREANDO COM ARQUITETURA E HISTÓRIA

O passeio “Saboreando com Arquitetura e História” se inicia no centro velho da cidade de São Paulo passando pelos principais pontos onde você poderá saborear o que há de mais tradicional em doce nessa região da cidade. Tenha certeza que os principais atrativos do centro da cidade ficarão mais açucarados enquanto você degusta o melhor de nossas sobremesas.

SAVORING ARCHITECTURE AND HISTORY

The tour “Savoring with Architecture and History” begins in the old city center of São Paulo, passing through the main points where you can taste the most traditional sweets in this region of the city. Rest assured that the main attractions of the city center will be sweeter as you enjoy the best of our desserts.

SABOREANDO CON LA ARQUITECTURA Y LA HISTORIA

El recorrido “Saboreando con arquitectura e historia” comienza en el centro de la ciudad vieja de São Paulo, pasando por los puntos principales donde se pueden degustar los dulces más tradicionales de esta región de la ciudad. Tenga la seguridad de que las principales atracciones del centro de la ciudad serán más dulces mientras disfruta de lo mejor de nuestros postres.

ATRATIVOS/ ATTRACTIONS / ATRACCIONES

1- PADARIA SANTA TEREZA



2- CASA MATHILDE



3- CAFÉ GIRONDINO



4- LEITERIA ITA



Vista da Padaria Santa Tereza



Escadaria do Café Girondino

1- PADARIA SANTA TERESA

É a mais antiga padaria do Brasil e foi inaugurada em 1872. A confeitaria está localizada na Praça Dr. João Mendes, 150. O estabelecimento fica próximo ao metro Sé. Enquanto você se delicia com os pudins, quindins, merengues e bombas variadas você poderá admirar um dos principais atrativos do centro de São Paulo, a Catedral da Sé que foi inaugurada em 1954 e possui um estilo arquitetônico neogótico.

It is the oldest bakery in Brazil and was inaugurated in 1872. The confectionery is located at Dr. João Mendes Square, 150. The establishment is close to the metro Sé. While you enjoy the varied puddings, quindins, merengues and bombas you can admire one of the main attractions of downtown São Paulo, the Sé Cathedral, which opened in 1954 and has a neo-Gothic architectural style.

Es la panadería más antigua de Brasil y se inauguró en 1872. La pastelería se encuentra en la Plaza Dr. João Mendes, 150. El establecimiento está cerca del metro Sé. Mientras disfruta de los variados pudines, quindins, merengues y bombas, puede admirar una de las principales atracciones del centro de São Paulo, la Catedral Sé, que abrió en 1954 y tiene un estilo arquitectónico neogótico.



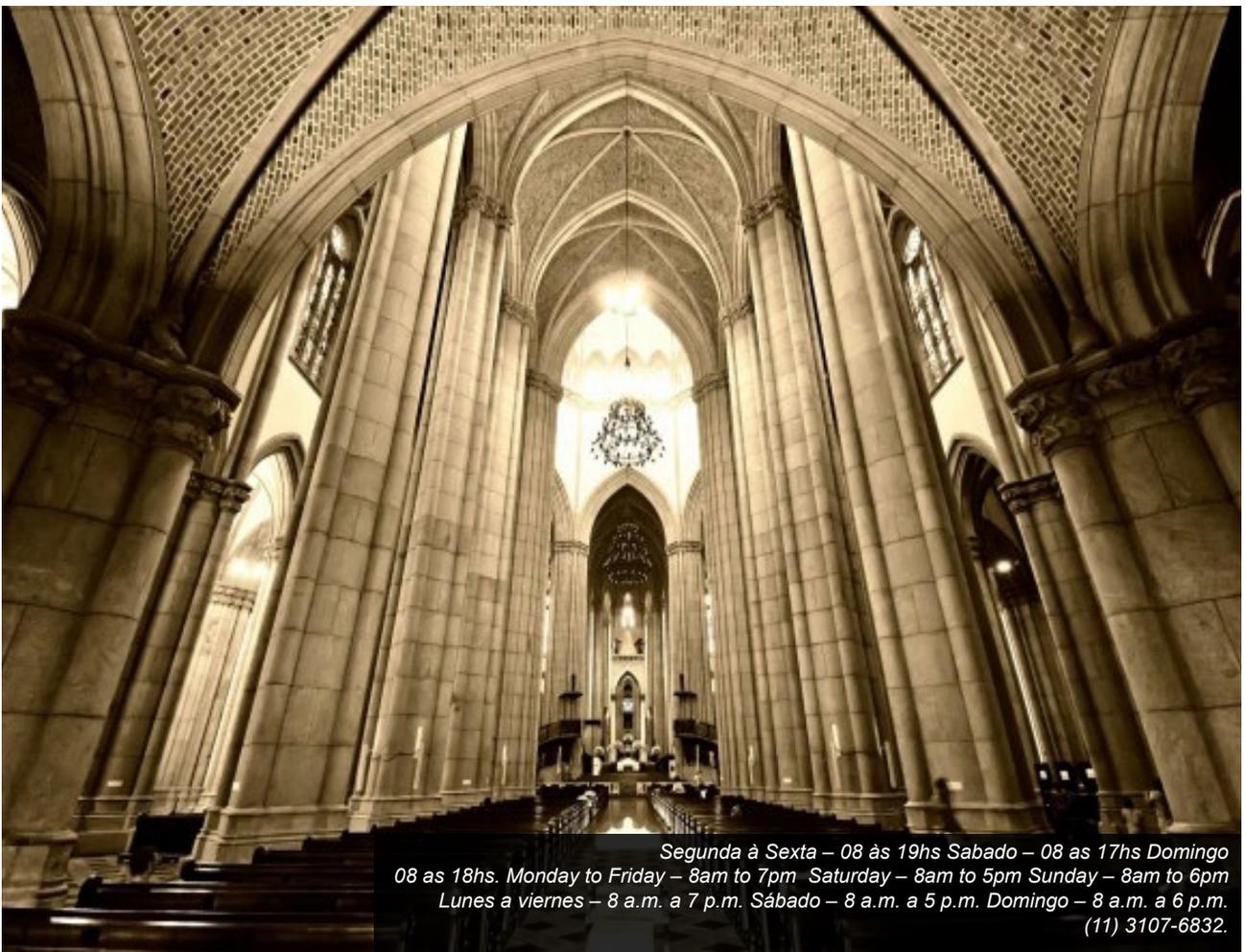
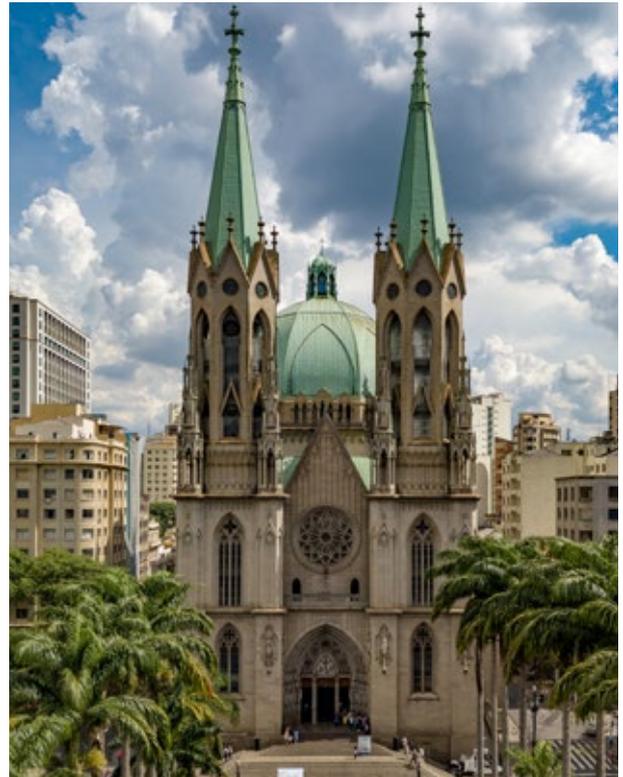
Praça Dr. João Mendes, 150
(11) 3105-1793
Diariamente das 06 – 22hs
Daily from 6 am - 10 pm
Todos los días de 6 a.m. a 10 p.m.

CATEDRAL DA SÉ/ SE CATHEDRAL / CATEDRAL DE SE

A Catedral da Sé é a “Igreja-Mãe” da Arquidiocese de São Paulo, nela se realizam as mais importantes celebrações litúrgicas da Igreja Católica. Nela também são realizadas celebrações ecumênicas e encontros inter-religiosos, bem como concertos musicais e eventos de grande importância para a vida da cidade.

The Sé Cathedral is the “Mother Church” of the Archdiocese of São Paulo, where the most important liturgical celebrations of the Catholic Church are held. It also holds ecumenical celebrations and interreligious gatherings, as well as musical concerts and events of major importance to city life.

La Catedral de Sé es la “Iglesia Madre” de la Arquidiócesis de São Paulo, donde se celebran las celebraciones litúrgicas más importantes de la Iglesia Católica. También celebra celebraciones ecuménicas y reuniones interreligiosas, así como conciertos musicales y eventos de gran importancia para la vida de la ciudad.



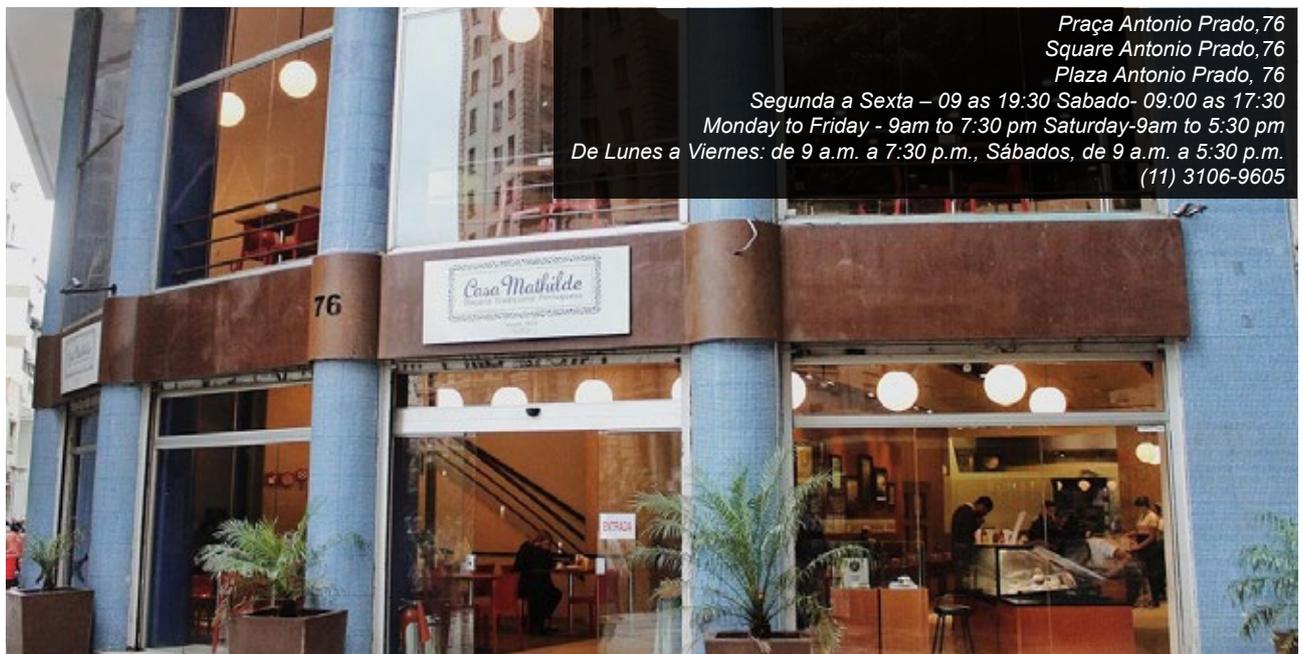
Segunda à Sexta – 08 às 19hs Sabado – 08 as 17hs Domingo
 08 as 18hs. Monday to Friday – 8am to 7pm Saturday – 8am to 5pm Sunday – 8am to 6pm
 Lunes a viernes – 8 a.m. a 7 p.m. Sábado – 8 a.m. a 5 p.m. Domingo – 8 a.m. a 6 p.m.
 (11) 3107-6832.

2- CASA MATHILDE

Localizada na Praça Antônio Prado, a Casa Mathilde é a doceria portuguesa mais tradicional da cidade. Seu cardápio conta com uma enorme variedade de doces típicos, entre eles o pastel de nata, a queijada, o pastel de santa clara, e o travesseiro de Sintra. Você poderá se deliciar com todos esses docinhos tendo como visto uma dos principais edifícios e atrativos da cidade, o Edifício Martinelli. O foi o primeiro arranha céu da América Latina, projetado e idealizado pelo italiano Giuseppe Martinelli e teve sua inauguração em 1929.

Located on Antonio Prado Square, Casa Mathilde is the most traditional Portuguese pastry shop in town. Its menu has a huge variety of typical sweets, including custard tart, queijada, santa clara sweet, and the pillow of Sintra. You will be able to delight in all these sweets as you have seen one of the main buildings and attractions of the city, the Martinelli Building. The was the first skyscraper in Latin America, designed and designed by the Italian Giuseppe Martinelli and opened in 1929.

Ubicada en la Plaza Antonio Prado, Casa Mathilde es la pastelería portuguesa más tradicional de la ciudad. Su menú tiene una gran variedad de dulces típicos, incluyendo tarta de crema, queijada, pastel de santa clara y la almohada de Sintra. Podrá deleitarse con todos estos dulces cuando haya visto uno de los principales edificios y atracciones de la ciudad, el Edificio Martinelli. Fue el primer rascacielos de América Latina, diseñado y diseñado por el italiano Giuseppe Martinelli y abierto en 1929.



Praça Antonio Prado, 76
Square Antonio Prado, 76
Plaza Antonio Prado, 76

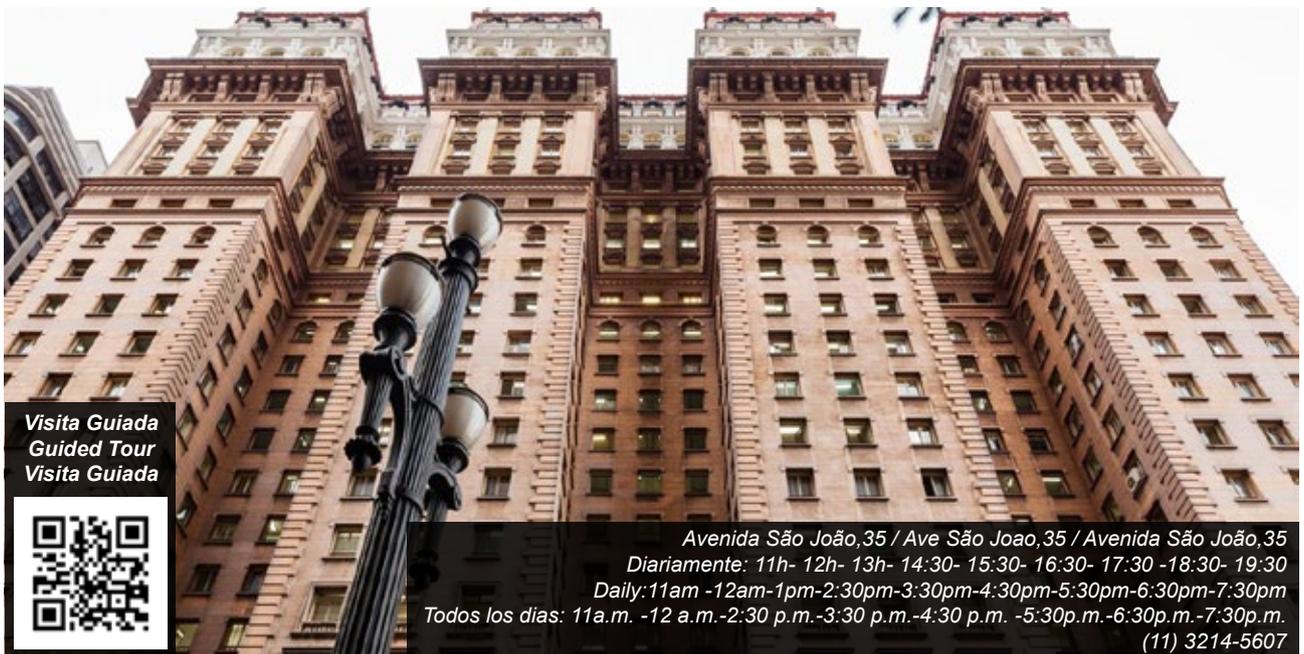
Segunda a Sexta – 09 as 19:30 Sabado- 09:00 as 17:30
Monday to Friday - 9am to 7:30 pm Saturday-9am to 5:30 pm
De Lunes a Viernes: de 9 a.m. a 7:30 p.m., Sábados, de 9 a.m. a 5:30 p.m.
(11) 3106-9605

EDIFÍCIO MARTINELLI / MARTINELLI BUILDING / EDIFICIO MARTINELLI

O primeiro arranha-céu da América Latina, o edifício projetado e projetado pelo italiano Giuseppe Martinelli, simbolizou o progresso da cidade na década de 1920. Hoje, o edifício é um dos principais símbolos arquitetônicos do Brasil. Houve o Cine Rosario, barbearias, lojas, uma igreja e o luxuoso Hotel São Bento. Um dos principais símbolos arquitetônicos com uma das mais belas vistas de São Paulo e agora pode ser visitado, oferecendo a todos uma bela vista do seu terraço.

The first skyscraper in Latin America, the building designed and designed by the Italian Giuseppe Martinelli symbolized the progress of the city in the 1920s. Today, the building is one of the main architectural symbols of Brazil. There have been the Cine Rosario, barber shops, shops, a church and the luxurious Hotel São Bento. One of the main architectural symbols with one of the most beautiful views of Sao Paulo and can now be visited offering everyone a beautiful view from its Rooftop.

El primer rascacielos de América Latina, el edificio diseñado y diseñado por el italiano Giuseppe Martinelli simbolizó el progreso de la ciudad en la década de 1920. Hoy, el edificio es uno de los principales símbolos arquitectónicos de Brasil. Ha habido el Cine Rosario, barberías, tiendas, una iglesia y el lujoso Hotel São Bento. Uno de los principales símbolos arquitectónicos con una de las vistas más hermosas de Sao Paulo y ahora se puede visitar, ofreciendo a todos una hermosa vista desde su Mirador



Visita Guiada
Guided Tour
Visita Guiada



Avenida São João, 35 / Ave São Joao, 35 / Avenida São João, 35
Diariamente: 11h- 12h- 13h- 14:30- 15:30- 16:30- 17:30 -18:30- 19:30
Daily: 11am -12am-1pm-2:30pm-3:30pm-4:30pm-5:30pm-6:30pm-7:30pm
Todos los días: 11a.m. -12 a.m.-2:30 p.m.-3:30 p.m.-4:30 p.m. -5:30p.m.-6:30p.m.-7:30p.m.
(11) 3214-5607

3- CAFÉ GIRONDINO

O Café Girondino está localizado na rua Boa Vista, 365. O ambiente é requintado e acolhedor, móveis de madeira e luminárias que nos transportam imediatamente ao século passado. O Doce principal e também o mais procurado é o seu famoso Arroz Doce, sobremesa que não dar vontade de parar de comer. Aproveite enquanto se delicia o Mosteiro de São Bento.



Café Girondino is located at 365 Boa Vista Street. The atmosphere is exquisite and welcoming, with wooden furniture and lamps that transport us immediately to the last century. The main sweet and also the most sought after is its famous Sweet Rice, a dessert that does not make you want to stop eating. Enjoy while enjoying the São Bento Monastery.

Café Girondino está ubicado en la calle Boa Vista 365. El ambiente es exquisito y acogedor, con muebles de madera y lámparas que nos transportan de inmediato al siglo pasado. El dulce principal y también el más buscado es su famoso Arroz Doce, un postre que no te hace dejar de comer. Disfruta mientras disfrutas del Monasterio de São Bento.



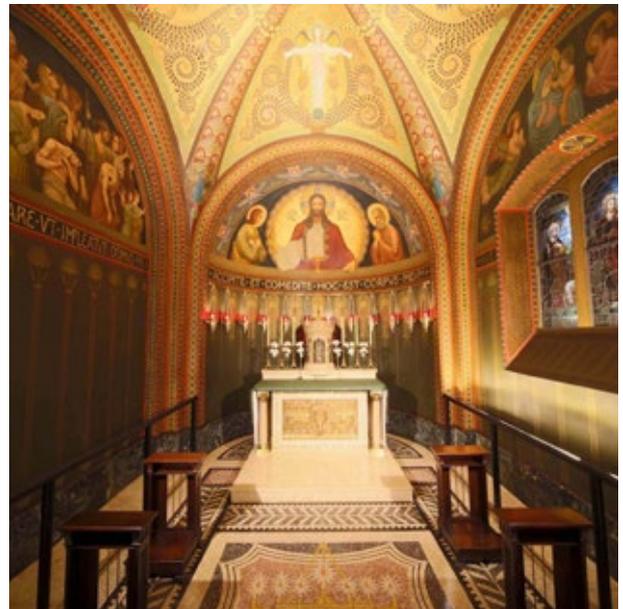
R. Boa Vista, 365/ Boa Vista Street, 365/ Calle Boa Vista, 365
 Segunda a Sexta – 07:30 às 22:00hs Sábado- 08:00 as 20:00hs Domingo – 08:00 as 18:00hs
 Monday to Friday -7:30 am to 10 pm Saturday-8 am to 8 pm Sunday - 8 am to 6 pm
 De Lunes a Viernes: de 7:30 a.m. a 10 p.m. Sábado: de 8 a.m. a 8 p.m. Domingo: de 8 a.m. a 6 p.m.
 (11) 3312-5260

MOSTEIRO DE SÃO BENTO / MONASTERY OF ST. BENTO / MONASTERIO DE SÃO BENTO

O Mosteiro de São Bento foi fundado em julho de 1598, mas a construção só foi concluída em 1914. Entre os destaques que podem ser vistos na Igreja, construída em estilo normando-bizantino, estão o crucifixo barroco de 1777; as estátuas dos Apóstolos distribuídas ao longo da nave; a capela do Santíssimo Sacramento; os vitrais da Assunção, dos Evangelistas e de São Bento; e o órgão de tubos feito na Alemanha.



The São Bento Monastery was founded in July 1598, but the construction was only completed in 1914. Among the highlights that can be seen in the Church, built in Norman-Byzantine style, is the 1777 Baroque crucifix; the statues of the Apostles distributed along the nave; the chapel of the Blessed Sacrament; the stained glass windows of the Assumption, the Evangelists and St. Benedict; and the pipe organ made in Germany.



El Monasterio de São Bento fue fundado en julio de 1598, pero la construcción solo se completó en 1914. Entre los aspectos más destacados que se pueden ver en la Iglesia, construida en estilo normando-bizantino, se encuentra el crucifijo barroco de 1777; las estatuas de los apóstoles distribuidas a lo largo de la nave; la Capilla del Santísimo Sacramento; las vidrieras de la Asunción, los Evangelistas y San Benito; y el órgano de tubos hecho en Alemania.



A visitação pode ser feita de segunda a quarta e sexta, das 6h às 18h, e aos sábados e domingos, das 6h às 12h e das 16h às 18h. Open from Monday to Wednesday and Friday from 6 a.m. at 6 p.m. and on Saturdays and Sundays from 6 a.m. at 12 p.m. and from 4 p.m. at 6 p.m. Abierto de lunes a miércoles y viernes de 6 a.m. a 6 p.m. y los sábados y domingos de 6 a.m. a 12 p.m. y de 4 p.m. a 6 p.m. (11) 3328-8799

4-LEITERIA ITA

A Leiteria Ita, ou simplesmente o Ita, foi aberta em 1953. É um lugar cuja decoração nada deve aos mais originais botecos do mundo. Não há mesas, apenas um balcão em forma de W. A grande estrela das sobremesas do Ita é o pudim de leite, na textura perfeita e literalmente regado com calda de caramelo em abundância. Mas tem outro item no cardápio dos doces que é absurdamente delicioso: o manjar de banana. Manjar branquinho sem exagerar no coco e um doce de banana perfeito por cima. Aproveite para conhecer o Largo do Paissandu, onde está localizada a “Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos”.

The Leiteria Ita, or simply the Ita, was opened in 1953. It is a place whose decoration owes nothing to the most original pubs in the world. There are no tables, just a W-shaped counter. The great star of Ita's desserts is the milk pudding, in perfect texture and literally drizzled with plenty of caramel syrup. But there is another item on the candy menu that is absurdly delicious: the banana delicacy. Blend white without exaggerating in coconut and a perfect banana candy on top. Take the opportunity to visit the Largo do Paissandu, where is located the “Church of Our Lady of the Rosary of Black Men”.

La Leiteria Ita, o simplemente el Ita, fue inaugurado en 1953. Es un lugar cuya decoración no debe nada a los pubs más originales del mundo. No hay mesas, solo un mostrador en forma de W. La gran estrella de los postres de Ita es el budín de leche, de textura perfecta y literalmente rociado con abundante jarabe de caramelo. Pero hay otro elemento en el menú de dulces que es absurdamente delicioso: el manjar de plátano. Mezcla blanco sin exagerar en coco y un perfecto caramelo de plátano en la parte superior. Aproveche la oportunidad de visitar el Largo do Paissandu, donde se encuentra la “Iglesia de Nuestra Señora del Rosario de los Hombres Negros”.



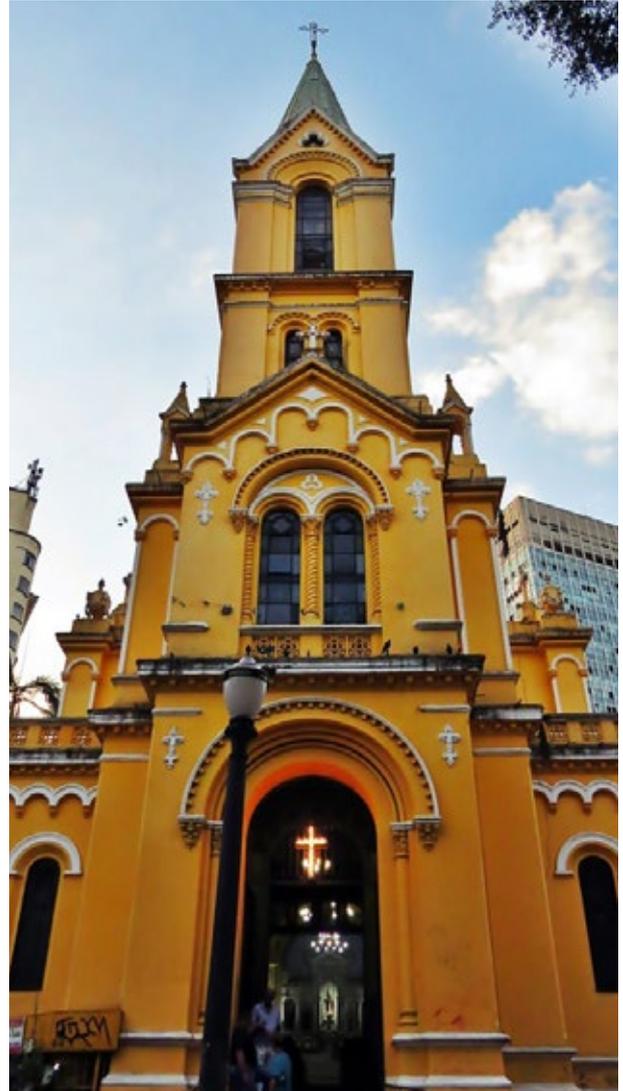
Rua do Boticário, 31 / Boticario Street, 31 / Calle Boticario, 31
 Terça – Sabado : 11:30 às 18:00
 Martes - sábado: 11:30 a 18:00
 Tuesday – Saturday: 11:30 am to 6 pm
 (11) 3223-3845

IGREJA NOSSA SENHORA DO ROSÁRIO DOS HOMENS PRETOS

Foi construída em 1725 no largo do Rosário (atual praça Antônio Prado) pela Irmandade dos Homens Pretos de São Paulo para que a população negra tivesse um templo religioso, já que não podia frequentar outras igrejas. No século 20, com a urbanização da cidade, foi demolida e construída no largo do Paissandu, em 1906. Em frente à igreja, a escultura “Mãe Preta” (1955) mostra uma ama de leite negra amamentando um bebê branco.

It was built in 1725 in the square of Rosario (current square Antonio Prado) by the Brotherhood of Black Men of Sao Paulo so that the black population had a religious temple, since they could not attend other churches. In the 20th century, with the urbanization of the city, it was demolished and built in the square of Paissandu in 1906. In front of the church, the sculpture “Black Mother” (1955) shows a black milk nurse nursing a white baby.

Fue construido en 1725 en la plaza de Rosario (actual plaza Antonio Prado) por la Hermandad de Hombres Negros de Sao Paulo para que la población negra tuviera un templo religioso, ya que no podían asistir a otras iglesias. En el siglo XX, con la urbanización de la ciudad, fue demolida y construida en la plaza de Paissandu en 1906. Frente a la iglesia, la escultura “Madre Negra” (1955) muestra a una enfermera de leche negra amamantando a un bebé blanco.



Segunda a Sexta – 07:30 as 19hs Domingo- 07:30 as 11:30hs
 Monday to Friday - 7:30 am to 7 pm Sunday - 7:30 am to 11:30 pm
 De Lunes a Viernes: de 7:30 a.m. a 7 p.m., domingo: de 7:30 a.m. a 11:30 p.m.
 (11) 3223-3611



MAPA DO ROTEIRO



1- Padaria Santa Tereza

Catedral da Sé



2- Casa Mathilde

Edifício Martinelli



3- Café Girondino

Mosteiro de São Bento



4- Leitaria Ita

Igreja Nossa Senhora dos Homens Pretos

DESLOCAMENTO/TEMPO ESTIMADO

O Turista/Visitante poderá seguir o roteiro “SÃO PAULO- UM DOCE DE CIDADE” da seguinte maneira:

- Trajeto de fácil acesso: Chegada ao ponto inicial poderá ser feito via Metro e o circuito poderá ser feito todo a pé
- Trajeto utilizado em sua maioria em ruas planas e com poucas inclinações

TRAJETO SUGERIDO:

- 08:00hs- Ponto de Encontro (Padaria Santa Teresa) | Tempo de permanência: 1h Café da Manhã
- 09:00hs- A Caminhada iniciará em direção a Praça da Sé | Tempo de deslocamento: 5min
- 09:05hs- Início a visitação na Catedral da Sé para contemplação | Tempo de Permanência: 45min
- 10:00hs- Início da caminhada com destino a Casa Mathilde/Edifício Martinelli | Tempo de Deslocamento: 15min
- 10:15hs- Chegada Casa Mathilde | Tempo de Permanência: 40min
- 10:55hs- Caminhada com destino ao Edifício Martinelli | Tempo de deslocamento: 5min
- 11:00hs- Início visita Mirante Martinelli | Tempo de Permanência: 45min
- 11:45hs- Caminhada com destino ao Café Girondino/Mosteiro de São Bento | Tempo de deslocamento: 5min
- 11:50hs- Visita Café Girondino | Tempo de Permanência: 30min
- 12:20hs- Caminhada com destino ao Mosteiro de São Bento | Tempo de deslocamento: 5min
- 12:25hs- Visita Mosteiro de São Bento | Tempo de Permanência: 30min
- 12:55hs- Caminhada com destino a Leitaria Ita | Tempo de Deslocamento: 15min

- 13:10hs- *Chegada Leitaria Ita | Tempo de Permanência: 30min*
- 13:35hs- *Caminha com destino a Igreja Nossa Senhora do Rosário Dos Homens Pretos | Tempo de deslocamento: 5min*
- 13:40hs- *Visita Igreja Nossa Senhora do Rosário Dos Homens Pretos | Tempo de Permanência: 30min*
- 14:00hs- *Previsão de término do roteiro*

VALOR TURISTA/VISITANTE

Por se tratar de um Roteiro de Doces os valores serão de acordo com o consumo de cada Turista/Visitante. Os seguintes atrativos: CATEDRAL DA SÉ, EDIFÍCIO MARTINELLI, MOSTEIRO DE SÃO BENTO E A IGREJA NOSSA SENHORA DO ROSARIO DOS HOMENS PRETOS são todos gratuitos . Não haverá custos para deslocamento pois todo o trajeto será realizado a pé pelo centro da cidade.

Os Custos Aproximados serão pela media de consumo de - 1 unidade -de cada sobremesa típica de cada Estabelecimento.

CUSTOS APROXIMADOS

- Café da manhã Padaria Santa Tereza: média R\$ 30,00
- Casa Mathilde: média R\$ 15,00
- Café Girondino: média R\$ r\$ 15,00
- Leitaria Ita: média R\$ 15,00
- **Total gastos previsto por turista/visitante: média R\$ 75,00**

SITES PESQUISA

www.padariasantateresa.com.br
www.catedraldase.org.br
www.casamathilde.com.br/pt
www.prediomartinelli.com.br
www.facebook.com/CafeGirondinoOficial
www.mosteiro.org.br
www.guiadasemana.com.br/
www.arquisp.org.br/
www.sympla.com.br/

IMAGENS

www.upload.wikimedia.org
www.passaportegastronomico.files.wordpress.com
www.agenciaaddress.com
www.spcity.com.br
www.media.metrolatam.com
www.folha.uol.com.br
www.annaericky.com.br
www.apontador.com.br
www.m.thefork.com.br
www.experimentesp.com.br
www.tripadvisor.com.br
www.daninoce.com.br
www.pixabay.com
www.vereadorclaudinho.com.br
www.maxpixel.net
www.arquisp.org.br
www.tripadvisor.com.br
www.facebook.com/CafeGirondino
www.portaldosorgaospublicos.com.br
www.sobrevivaemsaopaulo.com.br
www.baixaki.com.br
www.padariasantateresa.com.br
www.mingroneiluminacao.com.br