

## COMÉRCIO

## Filial do Mercadoão

É o que parece a reformulada zona cerealista, como conferiu a chef Helena Rizzo

Por Giuliana Bergamo | 10.06.2009

Fotos Fernando Moraes



Helena, na Casa Flora: "Foi como um parque de diversões"

Dias atrás, Helena Rizzo, chef do restaurante Maní, tentou extrair néctar de caju para compor uma de suas novas receitas, mas não atingiu o resultado esperado. Nem imaginava que o tal suco, já pronto, estava à venda na gôndola de uma loja, o Armazém Santa Filomena, na zona cerealista. Foi o que descobriu ao caminhar pela região a convite de VEJA SÃO PAULO. "É um pouco doce demais, mas bem próximo do que eu procurava", disse ela, ainda com a garrafinha gelada na mão. Vêm de lá alguns dos produtos que ela utiliza em sua cozinha. É o caso do cardamomo, ingrediente do tartar de vieiras, por exemplo, e da quinoa, usada nos bolinhos ao curry. Como faz pedidos por telefone, Helena nunca havia pisado ali antes. "Foi como se estivesse num parque de diversões. Pude ver de perto, pegar na mão, cheirar... Sem contar as surpresas que tive", acrescenta, referindo-se a castanhas de baru, farinha de castanha-do-pará e nêspersas em calda.



Rua Santa Rosa: a 25 de Março das comidas

A zona cerealista está para as comidas assim como a Rua 25 de Março para as bijuterias. Há produtos variados, em grandes quantidades, frescos e com baixos preços. Até pouco tempo atrás, porém, a região tinha poucos atrativos para o consumidor comum. Isso porque funcionavam por lá, sobretudo, armazéns de cebola, alho e cereais, produtos comprados no atacado por revendedores como supermercados e feiras. Esse tipo de comércio continua, mas com menos força. A maioria dos lojistas reformou ou repaginou seus pontos de venda com o objetivo de atrair clientes do varejo. Boa parte deles oferece estacionamento e serviço de carregador gratuito. Há também quem entregue as compras em casa. Localizada há quatro décadas na Rua Santa Rosa, coração da zona cerealista, a Casa Flora é uma das que investiram fortemente para atrair o novo filão. "Há cerca de três anos, removemos o balcão e dispusemos os produtos em gôndolas", explica o proprietário Antonio Ailton Carvalho. A loja é também importadora de queijos, vinhos, chocolates e outros produtos caros encontrados em supermercados chiques da cidade. Assim como ocorre nas calçadas da 25 de Março, sua "irmã" dos badulaques, a Rua Santa Rosa e suas adjacentes costumam ser lotadas. A confusão é maior nas manhãs de segunda, repletas de feirantes. Por isso, o ideal é fazer compras e passear por lá à tarde ou aos sábados de feriados como o desta semana.

[>>assista ao vídeo](#)

#### Vinho, produtos orgânicos e economia

Alguns dos endereços que recebem consumidores de varejo na região



#### Casa Flora



Importadora de bebidas, queijos, chocolates e enlatados, entre outros produtos. No fundo da seção de vinhos há uma área reservada para garrafas com desconto. Elas têm pequenas avarias, como rótulo rasgado. O italiano Tenuta Pandolfi Sangiovese, por exemplo, que normalmente é vendido por 56 reais, sai por 40 reais.

Rua Santa Rosa, 207, Brás, ☎ 2842-5199. [www.casaflora.com.br](http://www.casaflora.com.br).

#### Cerealista Helena



É um dos principais fornecedores de restaurantes contemporâneos e naturais da cidade. Lá, 100 gramas de castanha-do-pará inteira, sem casca, saem por 2,77 reais. Para se ter uma ideia da economia, a mesma quantidade do produto na Casa Santa Luzia custa 3,87 reais.

Rua Santa Rosa, 141/149, Brás, ☎ 3227-6767. [www.cerealistahelena.com.br](http://www.cerealistahelena.com.br).

#### Armazém Santa Filomena



Vende de castanhas a ingredientes para chás e sopas, além do suco de caju que a chef Helena Rizzo buscava. Tem também produtos orgânicos como linhaça canadense (7,40 reais o quilo) e semente de girassol (9,40 reais o quilo).

Rua Santa Rosa, 100, Brás, ☎ 3312-1010.

#### LINKS PATROCINADOS

##### **Catálogo da Avon Online**

Beleza e Saúde é com a Avon. Entre e Conheça os nossos Lançamentos!

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

##### **Produtos Orgânicos**

Saiba como a plantação orgânica pode ajudar você e o meio ambiente.

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

##### **Cozinha Italiana**

Inscriva-se no Curso de Cozinheiro Chefe Internacional do Senac.

[www.sp.senac.br/ci](http://www.sp.senac.br/ci)

Copyright © 2008  
Editora Abril S.A.

Selecione uma revista

Clique e saiba tudo sobre sua assinatura!



O clube que conhece e reconhece você.



Assine Veja e ganhe parcelas pagas pela Abril!



Assine CLAUDIA e ganhe parcelas pagas pela Abril!



Assine Revista da Semana e receba 50% de desconto! Aproveite!



Assine ou presenteie com revistas Abril. Confira as ofertas!



Veja São Paulo Especial Comer e Beber - R\$9,90



Veja Especial Comer e Beber Brasília - R\$10,00