

## **Mercadão da Lapa completa 71 anos como referência em tradição e abastecimento**

---

*Inaugurado em 1954, o Mercado Municipal da Lapa segue como um dos principais pontos de comércio e convivência da zona oeste da capital*

BIANCA REBERNISEK

*Fonte: divulgação Mercado da Lapa*

Reconhecido como um dos destinos mais conhecidos da zona oeste de São Paulo, o Mercado Municipal da Lapa celebra mais um ano de história, cultura e sabor. Fundado em 1954, o espaço que completa 71 anos é um dos equipamentos da Secretaria Executiva de Segurança Alimentar, Nutricional e Abastecimento (SESANA). Na próxima sexta-feira, 22, o equipamento realizará uma grande festa de comemoração, com direito a bolo e atrações especiais.

Sendo o quarto mercado municipal mais antigo da capital, o Mercado da Lapa foi declarado no último ano como patrimônio do município, reafirmando o espaço como referência em abastecimento, cultura alimentar e convivência entre comerciantes e consumidores. Com mais de 70 boxes com produtos frescos, o equipamento dispõe de especiarias, hortifruti, peixes, carnes e produtos de artesanato.

Ao longo do tempo, o espaço se tornou ponto de encontro entre diferentes gerações, ganhando reconhecimento pela diversidade e força econômica local. E em celebração aos 71 anos do mercado, os beneficiários e administradores organizam uma grande festa com direito a bolo de aniversário e diversas atrações ao público. O evento promete reunir moradores, visitantes e comerciantes para comemorar a história e a importância desse tradicional espaço da cidade.

A Prefeitura de São Paulo, por meio de SESANA, administra atualmente 15 mercados municipais distribuídos pelas zonas norte, sul, leste, oeste e central da cidade. Essa rede reforça o compromisso com a população na preservação, manutenção e valorização desses espaços, como o Mercado da Lapa,

reconhecendo sua relevância histórica e social para a cidade.

### **Mais sobre os Mercados Municipais**

A Secretaria Executiva de Segurança Alimentar, Nutricional e Abastecimento (SESANA), por meio do departamento de Abastecimento, gere mais de 10 unidades de Mercados Municipais. Espalhados por toda capital, os mercadões são ricos em cultura, tradição e diversidade de alimentos, além de serem uma ótima opção turística. As unidades são:

Mercado Municipal Antônio Meneghini (Vila Formosa)

Praça das Canarias, S/N - Vila Formosa

Terça a Sábado – das 8h às 19h

Domingo – 8h às 13h

Mercado Municipal Dr. Américo Sugai (São Miguel)

Av. Marechal Tito, 567

Segunda a Sábado – das 9h às 18h

Mercado Municipal Leonor Quadros (Guaianases)

Praça Pres. Getulio Vargas, S/N Guaianases

Terça a Sábado – das 8h30 às 18h

Domingo – das 8h às 13h

Mercado Municipal de Sapopemba

Av: Sapopemba, 7911

Terça a Sábado – das 08h às 19h

Domingo – 08h às 13h

Mercado Municipal Senador Emydio De Barros (Penha)

Av. Gabriela Mistral, 160

Terça a Sábado – das 8h às 19h

Domingos e Feriados – das 8h às 13h

Mercado Municipal Teotônio Vilela

Rua Arq. Vilanova Artigas, 1900

Segunda a Sábado - das 7h às 19h

Domingos e Feriados - das 7h às 13h

Mercado Municipal Engº João Pedro de Carvalho Neto (Pinheiros)

R. Pedro Crispim , 89 - Pinheiros

Segunda a Sábado - das 08h às 18h

Mercado Municipal De Pirituba

Rua Almirante Isaías de Noronha, 163

Segunda a Sábado – das 7h às 21h

Domingos e Feriados – das 7h às 18h

Mercado Municipal Rinaldo Rivetti (Lapa)

Rua Herbat, 47

Segunda a Sábado – das 08h às 19h

Mercado Municipal Waldemar Costa Filho (Tucuruvi)

Av: Nova Cantareira, 1686

Terça a Sábado – das 08h às 19h

Domingo – das 08h às 13h

Mercado Municipal José Gomes de Moraes Neto (Ipiranga)

Rua Silva Bueno, 2109

Terça a Sábado – das 08h às 19h

Domingo – das 08h às 13h

Telefone: 2061-7616

Notícia distribuída pela saladanoticia.com.br. A Plataforma e Veículo não são responsáveis pelo conteúdo publicado, estes são assumidos pelo Autor(a):  
BIANCA HELENA REBERNISEK FERNANDES

<https://jornaldobelem.com.br/noticia/95042/mercadao-da-lapa-completa-71-anos-como-referencia-em-tradicao-e-abastecimento>

**Veículo:** Online -> Site -> Site Jornal do Belém