



e

ə

L'ETICA DELLA
PSICOANALISI E
LE ALTRE

Cartografia di
Accoglienza

23-26 IUG 2026

XIII° INCONTRO DI IF-EPFCL
IX° INCONTRO INTERNAZIONALE DI SCUOLA
SÃO PAULO - BRASILE

Cartografia di Accoglienza

Benvenuti. Ci auguriamo che possiate approfittare del vostro soggiorno in questa città di contrasti tra il locale e il cosmopolita, per usare un eufemismo.

Per questo abbiamo preparato alcune liste di luoghi per pasti, bar ed esperienze gastronomiche in questa città, affettuosamente — e non senza ironia — soprannominata dallo scrittore e poeta Mário de Andrade "Paulicéia Desvairada".

La gastronomia paulistana è multiculturale e varia. Abbiamo elencato alcuni locali secondo criteri di prossimità al luogo del nostro Incontro, varietà del tipo di cucina offerta e ampiezza dei prezzi. Tuttavia, l'offerta di luoghi a São Paulo è immensa e sarebbe impossibile esaurire questa cartografia in questo documento.

Raccomandiamo di verificare i prezzi e le distanze (soprattutto all'ora di pranzo). Può esserci attesa o necessità di prenotare in anticipo. Incluiamo anche ristoranti premiati con prezzi più "salati". Alcuni offrono il "menu esecutivo" durante la settimana, versione più economica del menu.

Il luogo dell'evento si trova vicino a due stazioni della metropolitana: Clínicas (linea verde) e Oscar Freire (linea gialla).

Per qualsiasi dubbio, il team di accoglienza e i colleghi del FCL-SP sono a disposizione per aiutare.

Cordiali saluti, Commissione di Comunicazione: Caroline Mortágua, Marina Graminha-Cury, Vinicius Aranha, Viviana S. Venosa

Cartografia di Accoglienza

★ Presso il Centro Congressi Rebouças:

Disponiamo della Cafeteria Delight, situata all'interno dello spazio dell'evento, che ha stretto una partnership con noi per offrire opzioni di pranzo veloce, come paste ed escondidinhos (piatto composto da carne macinata condita e ricoperta da purè di patate o di manioca). Ideale per chi desidera un pranzo rapido o ha difficoltà di spostamento. Tuttavia, la caffetteria non può servire tutto il pubblico dell'evento, per questo abbiamo selezionato altre opzioni nei dintorni.

e

Ristoranti Self-Service

Luoghi in cui il cibo è esposto a buffet: il cliente sceglie ciò che desidera, si serve da solo e il prezzo viene calcolato alla fine in base al peso del piatto (non sempre c'è servizio al tavolo). È generalmente un'opzione per chi lavora nella zona e vuole fare un pasto relativamente veloce.

Aze Atlética Restaurante & Lounge

self-service + alla carta

Dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 19:30, sabato
dalle 10:00 alle 15:00

R. Artur de Azevedo, 01, loja 1 – Cerqueira César

Amarelinho

self-service

Dal lunedì al venerdì dalle 11:00 alle 14:00

R. Artur de Azevedo, 44 – Cerqueira César

A Casa da Vovó

self-service

Dal lunedì al sabato dalle 11:30 alle 15:00

R. Artur de Azevedo, 299 – Cerqueira César

Petit Artur

self-service

Dal lunedì al venerdì dalle 12:00 alle 15:00

R. Artur de Azevedo, 625 – Cerqueira César

Mama Leila

self-service di cucina libanese

Tutti i giorni dalle 11:30 alle 17:00

R. João Moura, 1167 – Pinheiros

Sultão Restaurante Pinheiros

self-service

Dal lunedì al venerdì dalle 11:00 alle 15:00

Rua Teodoro Sampaio, 498 – Pinheiros

Restaurante Luzita Gastronomia

self-service

Dal lunedì al sabato dalle 11:30 alle 15:00

R. Oscar Freire, 1853 – Jardim Paulista (piano superiore del supermercato Luzita)

Balaio

self-service

Dal lunedì al sabato dalle 10:00 alle 15:00

R. Teodoro Sampaio, 776 – Pinheiros

BenDito Grills

self-service a pranzo e hamburger a cena

Dal lunedì al venerdì dalle 11:00 alle 15:30;
venerdì anche dalle 20:00 alle 24:00; sabato

aperto 24h
Praça Benedito Calixto, 179 – Pinheiros

e

Ristoranti con Menu per il Pranzo

Sono generalmente un'opzione per chi lavora nella zona e desidera fare un pasto relativamente veloce. Alcuni offrono menu esecutivi.

Restaurante Dom José

menu executivo

Dal lunedì al sabato dalle 10:00 alle 16:00

R. Oscar Freire, 1827 – Jardim Paulista

Biondella Massas

self-service di insalate / paste fresche alla carta. ATTENZIONE: tempo di attesa fino a 40 min dopo le 12:00

Dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 17:00, sabato
dalle 9:00 alle 16:00

R. Capote Valente, 386 – Jardim Paulista

Jesuíno Brilhante

cucina brasiliana nordestina (potiguar). Piatti: baião-de-dois, carne de sol na nata, arroz de leite, favada (mercoledì). Servono cajuína. Piccolo negozio in loco.

Dal lunedì al sabato dalle 11:30 alle 15:00

Rua Arruda Alvim, 187 – Pinheiros

Degas

noto per i piatti alla parmegiana (bovina, pollo o melanzane) con salsa di pomodoro e mozzarella. Il menu offre altre opzioni.

Tutti i giorni dalle 11:30 alle 23:00

R. Teodoro Sampaio, 568 – Pinheiros

Barraca da Lulu

colazione, pranzo e cena. Pranzo: piatti casalinghi (picadinho, riso e fagioli, tapioca, couscous nordestino).

Lunedì dalle 8:00 alle 15:00; da martedì a venerdì
dalle 8:00 alle 21:30; sabato dalle 9:00 alle 15:00

Rua Cardeal Arcoverde, 455 – Pinheiros

Las Chicas - Restaurante & Deli

colazione, pranzo e cena. Pranzo: piatti alla carta o alla griglia con buffet di insalate. Cena: pizze.

Dal lunedì al sabato dalle 9:00 alle 22:30;
domenica dalle 9:00 alle 16:00

R. Artur de Azevedo, 284 – Pinheiros

Make Hommus. Not War

locale semplice ma con piatti estremamente ben realizzati. Lo chef Fred Caffarena ha fatto dell'hummus la base del menu, con composizioni di manzo, agnello, cavolfiore, ecc.

Da martedì a venerdì dalle 12:00 alle 15:30 e dalle
18:00 alle 23:00; sabato dalle 12:00 alle 23:00

R. Oscar Freire, 2270 – Pinheiros

The Taste of India

ristorante indiano con opzioni vegetariane e vegane

Dal lunedì al venerdì dalle 11:30 alle 16:30 e dalle
18:00 alle 22:00; sabato dalle 11:30 alle 22:00;
domenica dalle 12:00 alle 16:00
R. Oscar Freire, 1921 – Pinheiros

Caverna Bugre

ristorante informale con piatti brasiliani e tedeschi. Il filé alpino è il piatto principale della casa.

Dal lunedì al sabato dalle 11:00 alle 21:00;
domenica dalle 11:00 alle 18:00

R. Teodoro Sampaio, 334 – Pinheiros

Gopala

ristorante indiano tradizionale

Dal lunedì alla domenica dalle 11:30 alle 15:00

R. Dr. Melo Alves, 54 – Cerqueira César

L'Osteria do Piero

trattoria italiana

Da martedì a venerdì dalle 11:30 alle 15:00 e dalle
18:00 alle 01:00; sabato dalle 11:30 alle 01:00;
domenica dalle 11:30 alle 00:00
Alameda Franca, 1509 – Cerqueira César

e

Botecos

Anche se non vendono pane, a prima vista possono essere confusi con le panetterie pauliste. Tuttavia, invece di essere luoghi di passaggio, sono importanti punti di incontro nel tessuto sociale della città. In essi è possibile consumare dalla colazione fino all'happy hour (attenzione agli orari). Esistono molti tipi di locali che il paulistano chiama boteco; qui ne elenchiamo alcuni.

Bar do Biu

boteço tifoso del Corinthians con piatti nordestinos (baião-de-dois, vaquejada) e feijoada ogni giorno. Specialità: coxinha di carne de sol con impasto di zucca.

Da martedì a domenica dalle 10:00 alle 18:00

Rua Cardeal Arcoverde, 772/776 – Pinheiros

Café Cachaça & Cia

cucina casalinga brasiliana a pranzo. Feijoada il mercoledì e il sabato. Punto di incontro dei partecipanti durante l'happy hour.

Dal lunedì al sabato dalle 8:00 alle 01:00

R. Cônego Eugênio Leite, 466 – Jardim América

Caviar, Bar e Lanchonete

colazione (pane tostato, caffè con latte), pranzo casalingo brasiliano. Feijoada il mercoledì e il sabato.

Tutti i giorni dalle 6:00 alle 24:00

R. dos Pinheiros, 899 – Pinheiros

Lanchonete FranGrill

carni alla griglia (pollo, costine, salsiccia di maiale) con riso, fagioli e salse servite al tavolo. Feijoada il mercoledì e il sabato.

Dal lunedì al giovedì dalle 7:30 alle 23:30; venerdì e sabato dalle 7:30 alle 00:00

Rua Cardeal Arcoverde, 1867 – Pinheiros

e

Caffè

Alcuni caffè offrono opzioni di brunch.

HM Food Café

opzioni di brunch e smoothie

Dal lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 18:00;
domenica dalle 9:00 alle 16:00

R. Teodoro Sampaio, 1027 – 1º piano – Pinheiros

The Green House

opzioni di brunch e succhi

Dal lunedì al venerdì dalle 8:00 alle 19:00;
domenica dalle 8:00 alle 17:00

R. Oscar Freire, 2285 – Pinheiros

Coffee Lab

prima caffetteria paulistana specializzata in caffè speciali brasiliani. Vende caffè in grani o macinato da asporto. 2 indirizzi.

Tutti i giorni dalle 9:00 alle 18:00

*R. Aspicuelta, 227 – Vila Madalena | R. Fernão
Dias, 682 – Pinheiros*

BotaniKafé

brunch tutto il giorno. 3 indirizzi.

Dal lunedì al giovedì dalle 8:00 alle 22:00; venerdì
e sabato dalle 8:00 alle 23:00; domenica dalle

*Al. Lorena, 1765 – Jardins | R. Padre Soraia, 200
56 – Pinheiros | Ibirapuera*

★ Instituto Chão: questo locale funziona come un mercato di prodotti biologici e di piccoli produttori, organizzato come istituzione senza fini di lucro. Offre caffè speciali, farine brasiliane, mieli, cioccolati bean to bar, tra le altre opzioni.

Tutti i giorni dalle 8:00 alle 17:30.

Rua Harmonia, 112 – Vila Madalena, São Paulo – SP

e

Panifici

Sono locali molto versatili, che aprono presto e chiudono tardi; alcuni funzionano 24 ore su 24. In essi è possibile acquistare pane e prodotti per la colazione, consumare colazione e pranzo, mangiare un panino fuori dagli orari convenzionali o anche bere una birra durante l'happy hour.

♦ = fermentazione naturale. Adottano il metodo tradizionale di fermentazione lunga, che risale alle origini storiche della produzione del pane. Questo processo si basa sulla produzione naturale di lieviti e altri microrganismi presenti nell'ambiente, garantendo un pane ben alveolato, morbido all'interno e con crosta croccante.

Padaria AJ

self-service a pranzo

Tutti i giorni dalle 6:00 alle 23:00 (buffet a pranzo e cena)

R. Teodoro Sampaio, 945 – Pinheiros

Padaria CPL

piatti pronti a pranzo

Tutti i giorni dalle 6:00 alle 22:00

R. João Moura, 565 – Pinheiros

Dengosa Pães e Doces

self-service a pranzo

Tutti i giorni dalle 6:00 alle 22:00

R. Dr. Melo Alves, 281 – Cerqueira César

Padaria Bella Paulista

self-service a pranzo

Tutti i giorni, 24h/24

Rua Haddock Lobo, 354 – Cerqueira César

Lida Padaria ♦

fermentazione naturale · macinazione del grano in loco · prodotti 100% integrali. Prodotti da forno con ripieni insoliti. Vende gelati artigianali e ha un piccolo negozio (vini, formaggi, salumi). Senza posti a sedere.

Da mercoledì a venerdì dalle 11:00 alle 19:00

R. João Moura, 911 – Pinheiros

Panadero ♦

fermentazione naturale · premiata per i panettoni (2024 e 2025). Posti a sedere, opzioni per la colazione e negozio con yogurt fatti in casa e caffè speciali.

Da martedì a venerdì dalle 7:30 alle 18:00; sabato
dalle 7:30 alle 15:00
Rua Amália de Noronha, 251 – Pinheiros

Padoca do Mani ♦

fermentazione naturale · del gruppo Mani-Manioca della chef Helena Rizzo. Biscoitos de polvilho e brigadeiro. Posti a sedere e negozio (marmellate, caffè speciali).

Dal lunedì al venerdì dalle 7:30 alle 19:00; sabato
dalle 7:30 alle 18:00; domenica dalle 7:30 alle
16:00
R. Joaquim Antunes, 138 – Jardim Paulistano

Fazemos Pão ♦

fermentazione naturale · pão de queijo con formaggio mineiro semistagionato. Panini in baguette, croissant, pain au chocolat e dolci freddi (toalha felpuda). Posti a sedere.

Dal lunedì al sabato dalle 7:30 alle 19:00;
domenica dalle 7:30 alle 15:00
R. Simão Álvares, 121 – Pinheiros

Mintchi Croissant ♦

fermentazione naturale · croissanteria con croissant, pain au chocolat e panini (es.: salmone affumicato, panna acida e aneto). Pochi posti a sedere.

Da martedì a venerdì dalle 8:00 alle 19:00; sabato
e domenica dalle 8:00 alle 18:00
R. Simão Álvares, 114 – Pinheiros

★ Mercearia Mestre Queijeiro: accanto a Mintchi e di fronte a Fazemos Pão, questo negozio vende formaggi artigianali di piccoli produttori di diverse regioni del Brasile. Tra questi, il Queijo Tulha (Fazenda Atalaia), premiato internazionalmente, oppure, con un po' di fortuna, il formaggio di bufala di Marajó (Stato del Pará – Brasile).

Lunedì dalle 10:00 alle 17:00; da martedì a venerdì dalle 10:00 alle 18:00; sabato dalle 9:00 alle 17:00.

R. Simão Álvares, 112 – Pinheiros

e

Ristoranti Alla Carta

Consigliamo di verificare i prezzi praticati dai locali. Anche quelli guidati da chef rinomati offrono un'eccellente gastronomia, capace di soddisfare i palati più esigenti.

Bovinu'S Churrascaria Rebouças

buffet libero con churrasco tipico del sud del Brasile. Ampia varietà di grigliate, insalate e contorni. Un luogo dove è meglio arrivare con appetito.

Dal lunedì al venerdì dalle 11:30 alle 15:30 e dalle 18:30 alle 23:30; sabato dalle 12:00 alle 23:30; domenica dalle 12:00 alle 22:00
R. João Moura, 257 – Pinheiros

Taquería La Sabrosa Cocina del Mexico

taquería che rispetta la cucina messicana d'origine ("mex-mex", non tex-mex). Ottima per un pasto veloce e per provare il cibo di strada messicano. Opzioni vegane.

Da martedì a venerdì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 23:00; sabato dalle 12:00 alle 00:00; domenica dalle 12:00 alle 23:00
R. Francisco Leitão, 246 – Pinheiros

A Moqueca Capixaba

zuppa di pesce o frutti di mare, accompagnata da riso e pirão di farina di manioca. Cucina tipica della costa brasiliana (capixaba, dello Stato dell'Espírito Santo).

Da martedì a venerdì dalle 11:30 alle 16:30; sabato e domenica dalle 11:30 alle 20:30
R. Mourato Coelho, 615 – Pinheiros

Isakaya Otoshi

cucina giapponese dello chef Toshi. Piatti caldi: ramen, udon, takoyaki, okonomiyaki e sashimi con pesce del giorno. Pranzo: teishoku (piatto completo su vassoio).

Dal lunedì al sabato dalle 11:30 alle 15:00 e dalle 18:00 alle 22:00
R. Padre Carvalho, 335 – Pinheiros

Balaio

dello chef Rodrigo Oliveira. Un "cesto" che riunisce influenze di diverse cucine brasiliane, con ingredienti di piccoli produttori. Al piano terra dell'Instituto Moreira Salles. 5° piano: Balaio Café.

Da martedì a giovedì dalle 12:00 alle 16:00; venerdì e sabato dalle 12:00 alle 16:00 e dalle 19:00 alle 22:00; domenica dalle 12:00 alle 17:00
Av. Paulista, 2424 – Bela Vista

Mani ★ Michelin

1 stella Michelin. Cucina d'autore brasiliana e creativa di Helena Rizzo e Willem Vandeven. Tecniche come la sferificazione. Da non perdere: il ceviche di anacardio con ghiaccio di cajuina e il dessert "Da lama ao caos".

Da martedì a venerdì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:30 alle 23:00; sabato dalle 13:00 alle 16:00 e dalle 19:30 alle 23:00; domenica dalle 13:00 alle 16:30
R. Joaquim Antunes, 210 – Jardim Paulista

Tasca da Esquina

dello chef portoghese Vítor Sobral. Classici della cucina portoghese: baccalà in diverse versioni e altri piatti mediterranei.

Da martedì a venerdì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00; sabato dalle 12:00 alle 17:00 e dalle 19:00 alle 23:00; domenica dalle 12:00 alle 17:00
R. Joaquim Antunes, 197 – Jardim Paulista

Arturito

della chef argentina Paola Carosella. Cucina centrata sull'ingrediente. Menu esecutivo dalle 12:00 alle 18:00. Ottime carni, pesce, paste e empanada argentina.

Da martedì a sabato dalle 12:00 alle 23:30; domenica dalle 12:00 alle 16:30
R. Chabad, 124 – Jardim Paulista

Tordesilhas

della chef Mara Salles. Gastronomia brasiliana classica: feijoada, moqueca e barreado (carne cotta lentamente in pentola di terracotta). Altri piatti e stuzzichini.

Da martedì a venerdì dalle 19:00 alle 22:30; sabato dalle 12:00 alle 16:30 e dalle 19:30 alle 22:30; domenica dalle 12:00 alle 16:30
Alameda Tietê, 489 – Jardins

Metzi

degli chef Luana Sabino ed Eduardo Nava Ortiz. Tecniche messicane con ingredienti brasiliani, valorizzando prodotti locali e stagionali. Menu originale e sorprendente.

Da martedì a giovedì dalle 19:00 alle 23:00; venerdì e sabato dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 23:00
R. João Moura, 861 – Pinheiros

Lobozó

degli chef Marcelo Corrêa Bastos e Gustavo Oliveira. Ricerca sulla cucina tradizionale dell'interno paulista e mineiro. Serve lobozó (misto di farina di mais, uova e verdure), pollo ruspante, couscous paulista e piatti di maiale. Menu esecutivo durante la settimana.

Domenica, lunedì e mercoledì dalle 12:00 alle 16:30; giovedì, venerdì e sabato dalle 12:00 alle 23:00
R. Medeiros de Albuquerque, 436 – Vila Madalena

Jiquitaia

dello chef Marcelo C. Bastos e di sua sorella Nina Bastos (mixologia). Piatti e cocktail d'autore con forte identità brasiliana. Il nome deriva da un peperoncino secco tipico del nord. Feijoada il sabato.

Da martedì a giovedì dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 19:00 alle 22:30; venerdì e sabato dalle 12:00 alle 16:00 e dalle 19:00 alle 22:30; domenica dalle 12:00 alle 16:00
Rua Coronel Oscar Portes, 280 – Vila Madalena

Shihoma Pasta Fresca

dello chef Marcio Shihomatsu. Paste artigianali fatte in loco, menu conciso e contemporaneo. Nato durante la pandemia vendendo paste da portare a casa.

Da martedì a sabato dalle 12:00 alle 15:00 e dalle 18:30 alle 23:00
R. Medeiros de Albuquerque, 431 – Vila Madalena

Shihoma Deli

degli stessi creatori di Shihoma Pasta Fresca. Spazio ibrido tra negozio e ristorante: colazione, pranzo e spuntini. Vende prodotti italiani, formaggi, salumi e oli d'oliva, oltre a paste da portare a casa.

Da martedì a sabato dalle 8:00 alle 17:00
Rua Harmonia, 161 – Vila Madalena

Clandestina Restaurante

della chef Bel Coelho. Cucina brasiliana contemporanea e d'autore, con ingredienti biologici e stagionali. Influenze del nord e nordeste del Brasile.

Dal lunedì al venerdì dalle 19:00 alle 23:00; sabato dalle 12:30 alle 16:00 e dalle 19:00 alle 23:00; domenica dalle 12:30 alle 17:30
R. Girassol, 833B – Vila Madalena

GRAZIE

Commissione di Comunicazione: Caroline Mortágua, Marina Graminha-Cury, Vinicius Aranha, Viviana S. Venosa