



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Ficha de identificação

Nome do estabelecimento: CANTINA CASTELÕES

Razão Social da empresa: Cantina Castelões LTDA - M.E.

Endereço: Rua Jairo Goés, 126 – Brás – São Paulo. Telefone: (11) 3229-0542

Página na internet: <http://www.castelo.es.com.br/>

Tipo de empresa: sociedade limitada

Data de constituição: 03/10/1972 (cf. JUCESP)

Início de atividade: 03/10/1972 (cf. JUCESP)

CNPJ: 61.101.630/0001-47

Horário de funcionamento: todos os dias, das 12h00 às 16h00 e das 18h30 às 00h00

Data de fundação: 1924

Proprietários/sócios: João Donato Neto; Maria de Lourdes Figueiredo Donato

Ramo de atividade: restaurantes, churrascarias, pizzarias, cantinas e pensões de alimentação

Setor/Quadra/Lote: 002.083.0049

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações de época? Sim

É referência local? Sim

É referência na cidade? Sim



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Dados históricos

A Cantina Castelões, no bairro do Brás, foi inaugurada em 1924, por Ettore Siniscalchi, como um botequim, onde eram servidos petiscos e bebidas. É o que nos conta um de seus atuais proprietários, João Donato:

Seu Ettore alugou o local, duas casas e abriu um “boteco” e aqui ele tinha então um fogão, ele fazia frango alho e óleo, servia provolone, azeitona e vinhos importados.¹

De acordo com matéria publicada no jornal **Folha de S. Paulo**², cinco anos depois da inauguração, Siniscalchi transformou o espaço em um restaurante de massas, com o objetivo de conquistar clientela entre os imigrantes italianos que moravam na cidade de São Paulo.

Por volta dos anos 1930 e 1940, Siniscalchi decidiu vender pizzas também. Ainda nos anos 1940, ofereceu 50 por cento da sociedade a Vicente Donato, que trabalhava ali como garçom. Na década seguinte, vendeu sua parte para Donato, que se tornou o único proprietário da Castelões.³ Donato continuou a tradição de servir pratos típicos da culinária italiana preparados de maneira artesanal.⁴

Ainda nos anos 1950, a Castelões tornou-se um local de encontro de dirigentes e jogadores de futebol, em especial do Palmeiras. Ermelino Matarazzo, filho do Conde Francisco Matarazzo Júnior, era goleiro reserva do Palmeiras nos anos 1950 e dirigia a equipe de futebol das Indústrias Reunidas Francisco Matarazzo. Após os jogos do time da fábrica, a Castelões também era destino certo dos jogadores, de acordo com relato do técnico da equipe:

Nós tínhamos um time forte. A gente se reunia no sábado e fazia... esse time bom que saiu aí, né. Depois, acabava o jogo, pegava essa turma toda, levava pra casa dele, todo mundo limpava a chuteira, ensebava, punha dentro da sacola e a roupa que era pra lavar ia pra lavanderia. Acabava de fazer todo esse serviço, punha todos eles no carro, uns 20, 15, os que estavam lá, né, depois íamos todos aqui pra Rua Jairo Góes, [bairro do Brás] tem uma pizzaria chamada Castelões, muito antiga. Então todo mundo comia por conta do Ermelino. Aí todo mundo comia e bebia.⁵

Ídolos palmeirenses como Oberdan Catani, Jair Rosa Pinto e Julinho Botelho estão entre os ilustres frequentadores da casa.⁶ Políticos e artistas também estão entre os clientes. Conta-se que

¹ Trecho de entrevista de João Donato citado por COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e memórias: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo**. São Paulo: tese de doutoramento em Antropologia Social/FFLCH-USP, 2009, p.57.

² TOLEDO, Roberto Pompeu. O Castelões e o Fasano, ícones da gastronomia paulistana. **Veja São Paulo**. São Paulo, 22 out. 2010. Disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/materia/veja-sao-paulo-25-anos-casteloes-fasano> Acesso em agosto de 2016.

³ COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Op. cit., pp.66-67.

⁴ TOLEDO, Roberto Pompeu. Op.cit.

⁵ Cf. ANTUNES, F. M. R. F. **Futebol de fábrica em São Paulo**. São Paulo: dissertação de mestrado em sociologia/FFLCH-USP, 1992, p.73.

⁶ ALVES, Tarcísio. Cantina atrai famosos com simplicidade. **O Estado de S. Paulo**. São Paulo, 15 fev. 1996, p. 137.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

Fernando Henrique Cardoso e sua família foram à cantina comemorar sua vitória nas eleições para a Presidência da República, em 1995⁷.

A cantina permanece na família Donato até os dias atuais. O neto de Vicente, João, juntamente com seu filho, Fábio, administram o estabelecimento.⁸

Além das tradicionais pizzas, a cantina também serve massas, cabritos e filés. Ao longo do tempo, seu cardápio sofreu alterações mínimas. Segundo consta, as toalhas em xadrez vermelho e branco e verde e branco são uma tradição da casa⁹.

A Castelões é considerada a pizzaria mais antiga da cidade de São Paulo e permanece funcionando de forma ininterrupta, no mesmo endereço, desde sua fundação. De acordo com o proprietário, o sucesso da casa se deve à manutenção da fórmula “simplicidade e tradição”. Um dos itens do cardápio, a pizza que leva o nome da casa – Castelões -, preparada com mussarela, fatias de calabresa, molho de tomate e orégano, tornou-se um clássico paulistano e tem sua receita imitada por inúmeras pizzarias na cidade.¹⁰

Sobre as instalações e a ambiência

A cantina está instalada em salão comercial térreo na Rua Jairo Góes, no bairro do Brás, entre a Rua do Gasômetro e a Avenida Rangel Pestana, estando mais próxima da primeira via. A Rua Jairo Góes reúne estabelecimentos comerciais de tecidos para tapeçaria, materiais para sapatarias, além de máquinas industriais. Os imóveis de apenas um pavimento predominam na rua.

A fachada da cantina é simples. No interior, as paredes são decoradas com fotos antigas – registrando seus clientes ilustres - e prateleiras, nas quais estão dispostas garrafas de vinho. As mesas são cobertas com toalhas de tecido xadrez, nas composições branco e verde, branco e vermelho.

São dois os salões onde se distribuem as mesas: um maior, no nível da rua e logo à entrada, e outro ao fundo, menor que o primeiro e em nível mais elevado, acessível por dois degraus.

⁷ Idem.

⁸ TOLEDO, Roberto Pompeu. Op. cit.

⁹ HADDAD, Bruna. Conheça os restaurantes da velha guarda paulistana, como o Castelões, aberto em 1924. **Folha de S. Paulo**. São Paulo, 29 jun. 2013. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2013/06/1299347-conheca-os-restaurantes-da-velha-guarda-paulistana-como-o-casteloes-aberto-em-1924.shtml> Acesso em agosto de 2016.

¹⁰ ALVES, Tarcísio. Op. cit.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Pizzaiolo no forno da **Cantina Castelões**. Foto de Juliana Bruder. Disponível em <http://www.olharturistico.com.br/cantina-e-pizzaria-casteloes/> Acesso em agosto de 2016.



Interior da **Cantina Castelões**. Autor: Cristiano Mascaro, sem data. Disponível em <http://vejasp.abril.com.br/materia/veja-sao-paulo-25-anos-casteloes-fasano> Acesso em agosto de 2016.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Aspecto do interior da cantina (salão no nível da rua). Observar, ao fundo, o salão mais elevado.

Autor: Stefan Schmeling/Folhapress. Disponível em

<http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2013/06/1299347-conheca-os-restaurantes-da-velha-guarda-paulistana-como-o-castelo-aberto-em-1924.shtml> Acesso em agosto de 2016.



Próximo à entrada, há um balcão com antepastos. Foto de Juliana Bruder. Disponível em <http://centrodetradicoespaulistas.blogspot.com.br/2011/11/as-mais-tradicionais-cantinas-pizzarias.html> Acesso em agosto de 2016.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO



Vista de parte do salão situado no nível da rua. Ao fundo, observa-se o salão mais elevado.

Fonte: <http://www.casteloes.com.br/> Acesso em agosto de 2016.



Vista do salão mais elevado. Ao fundo, observa-se o salão no nível da rua. Fonte:

<http://www.casteloes.com.br/> Acesso em agosto de 2016.

Fontes e bibliografia

ALVES, Tarcísio. Cantina atrai famosos com simplicidade. **O Estado de S. Paulo**. São Paulo, 15 fev. 1996, p. 137.

ANTUNES, F. M. R. F. **Futebol de fábrica em São Paulo**. São Paulo: dissertação de mestrado em sociologia/FFLCH-USP, 1992, p.73.



PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

CERTIDÃO simplificada expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em agosto de 2016.

COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. **Saberes e memórias**: cozinha italiana e construção identitária em São Paulo. São Paulo: tese de doutoramento em Antropologia Social/FFLCH-USP, 2009.

HADDAD, Bruna. Conheça os restaurantes da velha guarda paulistana, como o Castelões, aberto em 1924. **Folha de S. Paulo**. São Paulo, 29 jun. 2013. Disponível em: <http://www1.folha.uol.com.br/saopaulo/2013/06/1299347-conheca-os-restaurantes-da-velha-guarda-paulistana-como-o-castelo-es-aberto-em-1924.shtml> Acesso em agosto de 2016.

TOLEDO, Roberto Pompeu. O Castelões e o Fasano, ícones da gastronomia paulistana. **Veja São Paulo**. São Paulo, 22 out. 2010. Disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/materia/veja-sao-paulo-25-anos-castelo-es-fasano> Acesso em agosto de 2016.

Sites

CANTINA e Pizzaria Castelões. <http://centrotradicoespaulistas.blogspot.com.br/2011/11/as-mais-tradicionais-cantinas-pizzarias.html> Acesso em agosto de 2016.

<http://www.olharturistico.com.br/cantina-e-pizzaria-castelo-es> Acesso em agosto de 2016.

<http://www.castelo-es.com.br/> Acesso em agosto de 2016.

Elaborado por: **Luiza Barros**, estagiária em Ciências Sociais, em agosto de 2016

Revisão: **Fatima Antunes**

Seção Técnica de Levantamento e Pesquisa

Divisão de Preservação/DPH