



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

SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Ficha de identificação

Cantina 1020

Nome do estabelecimento: Cantina 1020

Razão Social do estabelecimento: Fernando Marcolino Falcon

Endereço: Rua Barão de Jaguará, 1012 – Cambuci – São Paulo

Telefone: (11) 3208-9199

Página na internet: <https://cantina1020.com/>

Tipo de empresa: Empresário

Data de constituição: 26/08/2011

Início de atividade: 15/08/2011

CNPJ: 14.371.111/0001-19

Horário de funcionamento: Terça a sexta das 11h30 às 15h30 e das 18h30 às 22h30. Sábado das 11h30 às 16h e das 18h30 às 23h. Domingo das 11h30 às 22h

Data de fundação: 1947, por Alfonso Lorini

Proprietários/sócios: Fernando Marcolino Falcon

Ramo de atividade: Restaurante com serviço completo

Setor/Quadra/Lote: 004.063.0007-0

Ocupa imóvel tombado? Não

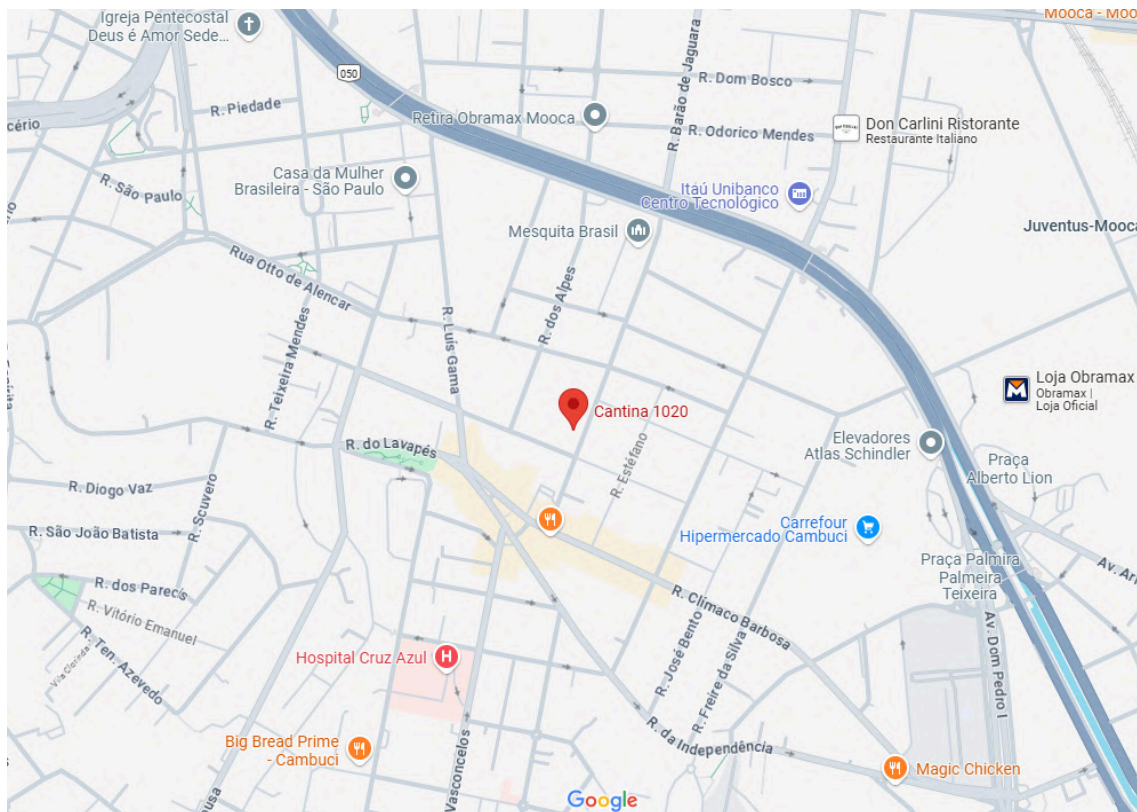
Conserva instalações/ambiência de época? Não da época da fundação, mas da transferência para o atual endereço (década de 1960)

É referência local? Sim

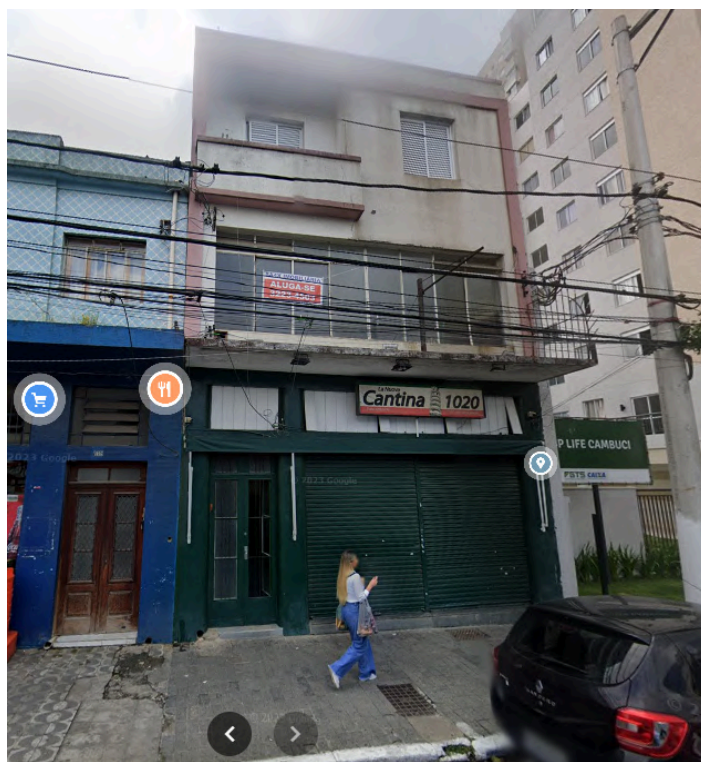
É referência na cidade? Sim



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



Localização da **Cantina 1020**. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.



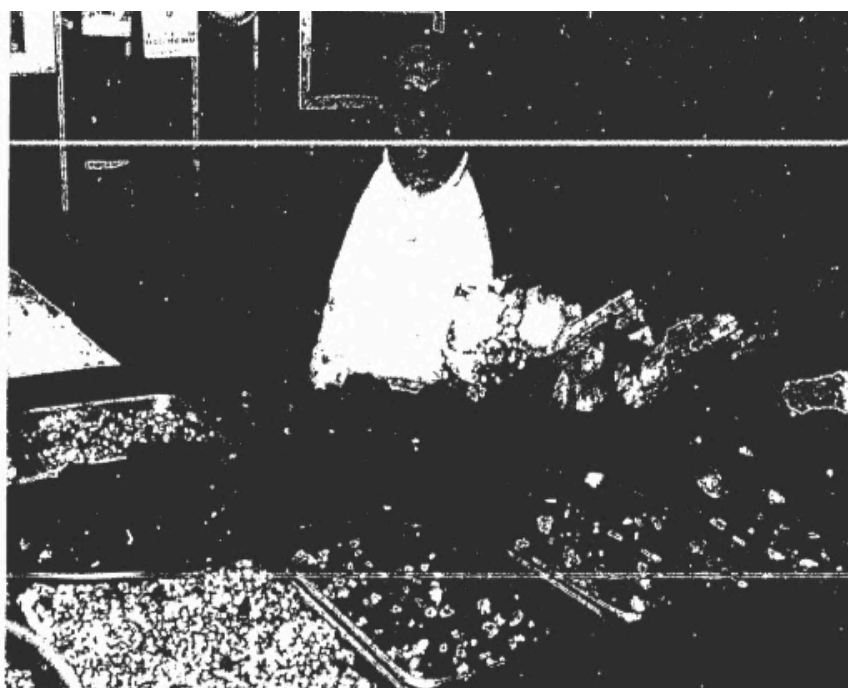
Fachada da **Cantina 1020**. Fonte: Google Street View, março de 2023. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.



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

Dados históricos:

A Cantina 1020, fundada em 1947 por Alfonso Lorini⁶⁴, imigrante italiano de Pizzocorno⁶⁵, está localizada na Rua Barão de Jaguará, 1012 no Cambuci. Anteriormente, a cantina teve por endereço a mesma rua, mas ao número 1020 - do qual tomou emprestado o nome⁶⁶. Segundo informações da página *Foco no bairro*, que noticia sobre as regiões da Aclimação, Cambuci, Ipiranga e Vila Mariana, após o falecimento do fundador⁶⁷, o restaurante passou a ser gerenciado por Euro Morselli, italiano que havia trabalhado como cozinheiro e garçom⁶⁸.



Euro Morselli junto ao balcão de antepastos. Fonte: **Folha de S. Paulo**, 27 de setembro de 1991, p.6-6.

Sobre este, a mesma página afirma que era extremamente cortês com seus clientes, contava histórias da Itália e animava as refeições tocando músicas clássicas italianas em sua sanfona⁶⁹. Durante sua gestão, a cantina se popularizou entre os paulistanos. Em 1957, o estabelecimento foi escolhido pela Federação Paulista de Tênis de Mesa para oferecer um jantar

⁶⁴ **Diário da Noite**: Edição Matutina, 24 de abril de 1972, p.11.

⁶⁵ Brasil, São Paulo, Cartões de Imigração, 1902-1980: Alfonso Lorini. In: **FamilySearch**. Disponível em: https://www.familysearch.org/ark:/61903/1:1:QKDP-YR4C?cid=fs_copy. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

⁶⁶ **Folha de S. Paulo**, 17 de julho de 1987, p.30.

⁶⁷ FOCO NO BAIRRO. Um sabor da Itália no Cambuci desde 1947. In: **Facebook**. Disponível em: https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=986737246802057&id=100063973725035&_rdr. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

⁶⁸ **O Estado de S. Paulo**, 13 de janeiro de 1998, p.124.

⁶⁹ FOCO NO BAIRRO. Adeus ao amigo Euro Morselli da Cantina 1020. In: **Facebook**. Disponível em: <https://www.facebook.com/jornalfoconobairro/videos/3951675381560219/>. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.



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

em homenagem aos campeões sul-americanos⁷⁰. No ano de 1961, figurou em 4º lugar no *Placard* da Preferência Comercial de São Paulo, na categoria *Turismo e Transportes - Cantina*⁷¹. Em 1962, realizou-se no restaurante o jantar em homenagem ao deputado Mário Teles, também em comemoração de sua reeleição⁷².



Fotografia do interior da cantina. Fonte: **O Estado de S. Paulo**, 13 de janeiro de 1998, p.124.

No ano de 2002, o restaurante foi descrito, pelo crítico da Folha de S. Paulo Josimar Melo, como um bravo resistente: “dos poucos restaurantes que sobraram das safras anteriores a 1950”⁷³. Em 2006, Osvaldo, genro de Euro Morselli, assumiu a direção da cantina⁷⁴.

Em novembro de 2008, o *Guia da Folha Online* recomendou, entre cinco restaurantes, a cantina italiana: “casa que oferece massas de fabricação própria - como o agnolotti à moda (massa verde recheada com ricota temperada e molho rosé). São servidos vinhos importados a bons preços. No almoço de domingo há música ao vivo”⁷⁵. Ainda hoje o cardápio é repleto de tradicionais pratos italianos.

⁷⁰ **A Gazeta Esportiva**, 13 de junho de 1957, p.26.

⁷¹ **Diário da Noite**, 17 de novembro de 1961, p.9.

⁷² **Diário da Noite**, 5 de dezembro de 1962, p.9.

⁷³ **Folha de S. Paulo**, 7 de julho de 2002, p.40.

⁷⁴ FOCO NO BAIRRO. Adeus ao amigo Euro Morselli da Cantina 1020. In: **Facebook**. Disponível em: <https://www.facebook.com/jornalfoconobairro/videos/3951675381560219/>. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

⁷⁵ Guia da Folha Online, 16 de novembro de 2008. Disponível em: https://guia.folha.uol.com.br/passeios/ult10050u468087.shtml?_gl=1*1ids9lw*_gcl_au*NjAxNzc3MTg0LjE3Mzc1NTI1MjA.*_ga*MTUwNjU0ODQxOS4xNzEwNDIwMTkx*_ga_RY1LTN28TR*MTczNzU1MjUyMC4xNS4xLjE3Mzc1NTU0NDkuNjAuMC4w&_mather=b4ae217e-9586-469a-bbae-432ebf58dd5f. Acesso em 30 de janeiro de 2025.



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

Memórias que estão além dos Jardins

SÍLVIO LANCELOTTI
Do equipe de articulistas da Folha

É novamente fujo dos Jardins e da zona sul em busca das memórias gastronômicas da Paulicéia que rapidamente vai perdendo o seu passado para a fúria das demolições. Memórias que também são minhas, pessoais, e que faço questão de dividir com o leitor. No caso, hoje, refiro-me ao bairro do Cambuci da infância de meu pai, onde as noites são mais escuras porque lá, curiosamente, a iluminação moderna pareceu que não chegou.

Frequentávamos bastante, trinta anos atrás, uma cantina que então não tinha nome. Chamava-se apenas 1020 —por se instalar em tal número, na rua Barão de Jaguará. Ou meramente a cantina do Nenê — por ser o Nenê, então, o seu proprietário. Não consegui redescobri-la a identidade de batismo, apenas me recordo que era atarracado e careca e que fazia pizzas infáveis e que nas paredes de seu ponto havia pôsters formidáveis da década de 30, como a seleção da Itália bicampeã em 34 e 38.

Fiquei séculos sem retornar à 1020. O lugar, inclusive, mudou de numeração —hoje está no 1012. A sua bela nostalgia interior, contudo, permanece a mesma, acrescida de alguns quadros mais modernos, como o time da Itália ganhadora da Copa da Espanha, em 1982. A sua comida, igualmente, não frustrou as minhas fantasias. Ainda as gordas pizzas —a

de camarão continua sendo uma das melhores da metrópole. Ainda o bifeão enorme de antepastos. Ainda as massas frescas, generosas, opulentas.

Morreu o Nenê. Antes de seu fim, porém, a 1020 já possuía outros donos. No comando, **Euro Morselli**, um antigo garçon, peninsular da Emilia Romagna, mais precisamente a linda Modena, terra de Luciano Pavarotti e do vinho Lambrusco, um pequeno mas precioso frisante que vale por um refrigerante quando está fresco e se bebe geladinho. Com Euro, há dois sócios: o piauiense José Monteiro do Nascimento, vinte anos de ponto, e o cearense Manoel Gilmar Gomes, há dez na casa. Morselli já ostenta 33 de Cambuci — mas ainda fala com orgulhoso sotaque modenês. É uma delícia conversar com Morselli sobre as tradições do bairro, que me perdoo ele, quando se consegue acompanhar a sua velocidade bilíngue.

Honestidade culinária

Para os desavisados da história da 1020, a sua fachada simplérrima e apagada não inspira confiança. Não é fácil descobri-la na confusão de mãos e contramãos do Cambuci, na sua mistura de construções venerandas, de vias ainda apertadas, na sua falta de qualquer sofisticação. A decoração, também, não estimula a quem só pensa em requintes e em brilhos pós-modernos. Além dos pôsters, não há nada nelas que sugira as boas

surpresas que saltam de uma cozinha, ah, certamente anciã, sem muitas luzes, sem espaço —mas uma cozinha impecável na sua honestidade culinária.

Prova de seu equilíbrio, da sua regularidade: o almoço invariavelmente repleto por gente que procura muito por pouco dinheiro. Sem falar no domingo em que a 1020 transborda de famílias inteiras e capazes de compartilharem com prazer raro um quase banquete de entradas, massas, pernas de cabrito providenciais e o inefável pudim de caramelo da sobremesa. Reapaixonado pela 1020, faz três semanas que, ao menos uma vez em cada, eu reapareço por lá e da casa saio carregado de saudades além de pizzas, berinjelas e muitos goles de seu chope geladinho.

Tradição em pizza

Cuida dos fogões o chefe João Pereira, polígua, ótimo de papo e de temperos, cercado de senhoras que auxiliam seu desempenho na rapidez com que os pratos vão à mesa. O cardápio é praticamente o mesmo do passado mais remoto. Com raríssimas exceções. Como algumas receitas provenientes do mar e como a introdução recente dos "agnolotti" à moda, espécie de ravioli de ricota perfumada e coberta por um molho denso e abençoante de creme de leite, Catupiry, "mozzarella", presunto e tomates.

As pizzas são excelentes. Respeitam a necessidade imperiosa dos

"cornicionis" bem enfiados e não economizam nas coberturas. Brin que com **Euro Morselli**, dia desses, perguntando-lhe se a 1020 pretendia diminuir o peso de sua massa por causa do aumento do preço da farinha e do congelamento do valor do produto final. O modenês foi fulminante: "Nunca. Vamos manter as pizzas exatamente como fazíamos nos seus tempos de menino."

É verdade e digo mais: as pizzas da 1020 são daquelas que se levam para casa e se comem frias, no dia seguinte, com a mesma satisfação.

Dentre as novidades, destaco os camarões à la Bristol, abertos, recheados com Catupiry, empanados à milanesa e escoltados por um digno arroz à grega e por formidáveis batatinhas-palha que se incluem entre as melhores que já comi. Aliás, na 1020, mesmo os camarões são muito mais baratos do que os seus correlatos dos Jardins ou da zona sul: R\$ 440,00.

Com quarenta funcionários, a casa tem capacidade para 340 pessoas —180 no salão de baixo e 160 no andar superior.

CANTINA 1020 Cozinha italiana à la Bristol de Jaguará, 1012 Cambuci zona leste de São Paulo. Estacionamento. Abre de terça a domingo entre 18h e 18h 24h. No fim de semana estica um pouco o horário de fechamento. Nas segundas, funciona só para o almoço. Preços entre R\$ 120,00 (a maioria dos pratos) e R\$ 440,00 (os camarões à la Bristol). Pizzas entre R\$ 130,00 (a grande de mozzarella) e R\$ 310,00 (a de camarões, servida com mozzarella). Valores pesquisados antes que o Sunob autorizasse os restaurantes a aumentarem os seus tarifários. São aceitos cartões de crédito Etila.

Coluna de Sílvio Lancellotti sobre restaurantes na qual figura a Cantina 1020. Fonte: **Folha de S. Paulo**, 17 de julho de 1987, p.30.

Sobre as instalações e a ambiência:

A Cantina 1020 está instalada em uma edificação de térreo e mais dois pavimentos, em lote estreito, na Rua Barão de Jaguará, próximo ao Largo do Cambuci. O restaurante possui fachada característica dos prédios baixos da década de 1950, com pastilhas e térreo comercial iluminado por vitrais.

No interior, as mesas cobertas com as tradicionais toalhas quadradas em vermelho e branco e verde e branco se distribuem no salão que possui lambris de madeira caramelo, piso em ardósia, vigas pintadas, também, nas cores da Itália e diversos quadros e porta-retratos com fotografias espalhados pelas paredes. Sobre os lambris, garrafas de vinho complementam o ambiente de uma típica cantina italiana na qual, aos domingos, os músicos continuam a tocar, circulando pelas mesas.



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



Fotografia do interior do restaurante, destaque para as fotografias e cores da decoração. Fonte: [Álbum da Cantina 1020 no Tripadvisor](#). Autoria: Alessandra Teisen Luz. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



Fotografia do *Dia da Noite Italiana*. Fonte: [Álbum da Cantina 1020 no Tripadvisor](#). Autoria: Alessandra Teisen Luz. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



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

Fontes e bibliografia:

A Gazeta Esportiva, 13 de junho de 1957, p.26.

CERTIDÃO expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em janeiro de 2025.

Diário da Noite: Edição Matutina, 24 de abril de 1972, p.11.

Diário da Noite, 5 de dezembro de 1962, p.9.

Diário da Noite, 17 de novembro de 1961, p.9.

Folha de S. Paulo, 17 de julho de 1987, p.30.

Folha de S. Paulo, 27 de setembro de 1991, p.6-6.

O Estado de S. Paulo, 13 de janeiro de 1998, p.124.

<https://www1.folha.uol.com.br/fsp/ilustrad/fq2602200917.htm>. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

https://guia.folha.uol.com.br/passeios/ult10050u468087.shtml?_gl=1*1ids9lw*_gcl_au*NjAxNzc3MTg0LjE3Mzc1NTI1MjA.*_ga*MTUwNjU0ODQxOS4xNzEwNDIwMTkx*_ga_RY1LTN28TR*MTczNzU1MjUyMC4xNS4xLjE3Mzc1NTU0NDkuNjAuMC4w&_mather=b4ae217e-9586-469a-bbae-432ebf58dd5f. Acesso em 30 de janeiro de 2025.

<https://www.facebook.com/jornalfoconobairro/videos/3951675381560219/>. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

https://www.facebook.com/story.php?story_fbid=986737246802057&id=100063973725035&_rdr. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

https://www.familysearch.org/ark:/61903/1:1:QKDP-YR4C?cid=fs_copy. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d2652089-Reviews-or15-Cantina_1020-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html. Acesso em: 30 de janeiro de 2025.

Elaborado por: **Gabrielle Albuquerque Arruda**, estagiária em História da Arte, em janeiro de 2025.

Revisão por: **Nicole S. S. Macedo**, Arquiteta e Urbanista, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.