



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 Roperto

Nome do estabelecimento: Cantina Roperto

Razão Social do estabelecimento: Empório Roperto LTDA

Endereço: Rua Treze de Maio, 634 – Bexiga

Telefone: (11) 3288-2573

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

Tipo de empresa: Sociedade Limitada

Data de constituição: 16/06/2020

Início de atividade: 05/06/2020

CNPJ: 37.421.154/0001-67

Horário de funcionamento: Segunda das 11h30 às 22h. Terça a quinta e domingo das 11h30 às 23h. Sexta e sábado das 11h30 às 24h

Data de fundação: 1942, por Humberto Roperto (apesar do site da cantina informar que a mesma foi fundada em 1941, em diversas fontes é indicado o ano de 1942)

Proprietários/sócios: Afonso Luiz Roperto e Ronaldo Roperto Junior

Ramo de atividade: Restaurantes e similares

Setor/Quadra/Lote: 009.021.0052-1

Ocupa imóvel tombado? Não, mas está inserido na Área Envolvória da Bela Vista - Área do Bexiga, pela Resolução Conpresp 22/2002

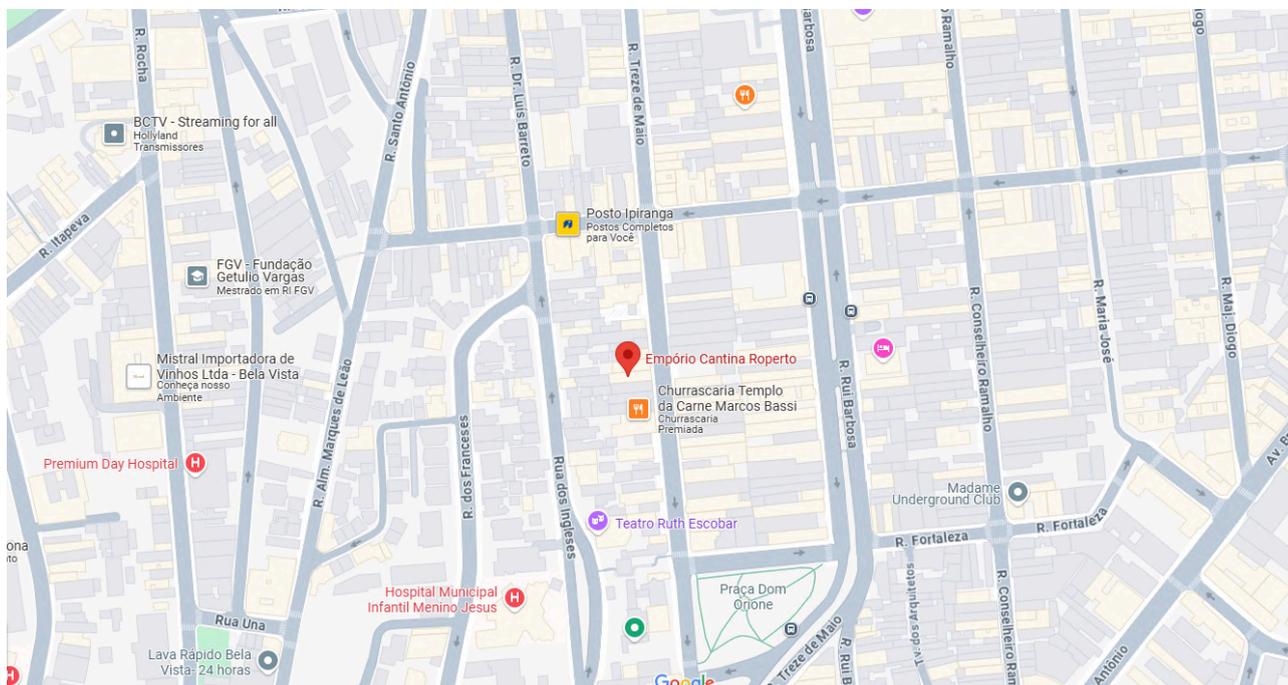
Conserva instalações/ambiência de época? Não

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 Roperto**. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: 27 de janeiro de 2025.



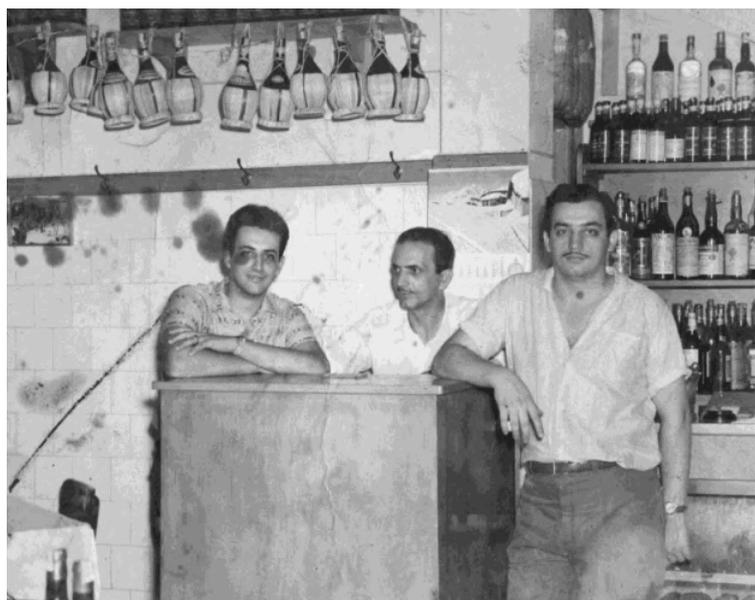
Fachada da **Cantina Roperto**. Fonte: Google Street View, abril de 2024. Acesso em: 27 de janeiro de 2025.



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

Dados históricos:

A Cantina Roperto, fundada em 1942 pelo filho de imigrantes italianos Humberto Roperto, foi a primeira cantina a se instalar na rua Treze de Maio⁵⁸, no Bexiga, bairro com forte presença de imigrantes e estabelecimentos de origem italiana. O primeiro da família Roperto a se estabelecer no Brasil foi Caetano Roperto, que chegou aos 14 anos no país. No início, Caetano trabalhava em uma sapataria⁵⁹, até que em 1929 inaugurou uma das primeiras cantinas de São Paulo, que funcionou no centro da cidade e depois se mudou para a Av. Brigadeiro Luís Antônio, onde ficou até 1941⁶⁰. No ano seguinte, Humberto Roperto, um dos sobrinhos de Caetano, abriu a Cantina Roperto, que se tornou uma das mais tradicionais da cidade, aparecendo em guias de culinária e listas de melhores restaurantes italianos até hoje. Além disso, a administração do restaurante continua nas mãos da família e, segundo o site da cantina, “mantém o toque dos ancestrais calabreses, provenientes de Scigliano”⁶¹.



Humberto Roperto, ao centro, e seus dois filhos, Ronaldo à esquerda e Afonso à direita (1951). Fonte: Cardápio, p.2, disponível em: <<http://emporioroperto.com.br/cardapio/cardapio.pdf>>. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

A cantina está desde 1972 no mesmo local, à Rua Treze de Maio, 634⁶², mas, ao longo de sua história, ocupou outros quatro endereços. O primeiro deles foi na mesma rua, um pequeno restaurante que foi aumentando e ganhando popularidade ao longo do tempo:

⁵⁸ <http://www.cantinaroperto.com/#>

⁵⁹ **O Estado de S. Paulo**, 26 de novembro de 2004, p.105.

⁶⁰ **O Estado de S. Paulo**, 28 de agosto de 1996, p.96.

⁶¹ <http://www.cantinaroperto.com/#>

⁶² **O Estado de S. Paulo**, 10 de maio de 1991, p.58.



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

“Anteriormente, eram três mesinhas montadas em cima das barricas onde se vendiam os vinhos”, diz Afonso Luiz Roperto, neto do fundador do restaurante e um dos donos. Depois, virou um lugar para almoçar com a família. “Italiano gosta de comer sem pressa e falar bastante. Então, as pessoas passavam a tarde inteira aqui e o que não podia faltar era macarrão, pão italiano e carne.” (O Estado de S. Paulo, 26 de novembro de 2004, p.105).



Cantina Roperto no ano de sua inauguração. Fonte: **Diretrizes** : Política, Economia, Cultura (RJ), 26 de fevereiro de 1942, p.8. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.

Depois disso, funcionou também na Av. Brigadeiro Luís Antônio e perto da Faculdade de Direito, do Largo de São Francisco. Voltou ao Bexiga, em meio a Segunda Guerra Mundial, devido à hostilização que sofriam pela Itália estar ao lado da Alemanha na Guerra⁶³

O retorno ocorreu depois que os estudantes de Direito começaram a hostilizar a presença dos italianos - que durante a 2ª Guerra estavam do lado dos alemães. “Eles chamavam a cantina de ‘Roberto’ e diziam que o nome era uma referência às três capitais dos países do Eixo: Roma, Berlim e Tóquio.” Assim, o Bexiga passou a ser um local mais seguro para a cantina. (O Estado de S. Paulo, 26 de novembro de 2004, p.105)

Em 1954 a cantina se instalou, novamente, na Treze de Maio e em 1972 se movimentou alguns metros, passando a ocupar o endereço atual. Além dos pratos clássicos italianos, que continuam no cardápio, o restaurante mantém a tradição da música ao vivo nas noites de terças a sábados.

⁶³ O Estado de S. Paulo, 26 de novembro de 2004, p.105.



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



Cantina Roperto em 1956, em seu segundo endereço na rua Treze de Maio. Fonte: **A Gazeta Esportiva (SP)**, 8 de maio de 1956, p.16. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



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



Cantina Roperto em 1996, já no endereço atual. Fonte: **O Estado de S. Paulo**, 28 de agosto de 1996, p.96. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



Cantina Roperto, na Bela Vista: clima alegre e familiar animado com músicas típicas

De pai para filho há 54 anos

Desde 1942, Cantina Roperto guarda em família receitas do sul da Itália

Com um clima alegre e descontraído, ao som de tarantelas, a Cantina Roperto oferece pratos típicos do sul da Itália desde 1942. As receitas passaram de pai para filho e o farto cardápio da casa caracteriza-se como um dos mais tradicionais da Cidade.

Ao todo, o cliente tem à disposição 11 tipos de massas e 17 variedades de filés. O antepasto é servido numa travessa e traz abobrinha, berinjela, pimentão, sardela, azeitonas pretas, queijo provolone e salame por R\$ 10,00. Como prato principal, uma boa opção para três pessoas é a perna de cabrito assada, acompanhada de batata ao forno ou brocolis (R\$ 32,00).

A sugestão para as massas fica por conta do saboroso fusilli à calabresa, para duas pessoas por R\$ 16,50. Além disso, a casa dispõe de uma boa carta de vinhos, podendo ser encontrados exemplares italianos, alemães, portugueses, argentinos ou chilenos — os preços variam de R\$ 12,00 a R\$ 28,00 a garrafa.

ONDE FICA

CANTINA ROPERTO

Cantina Roperto — Rua Terra de Moita, 634, Bela Vista. Telefone: 208-2573. De segunda a quinta, das 11h30 às 15 horas e das 18h30 às 0h30; sexta e sábado, das 11h30 às 15 horas e das 18h30 às 1 hora; domingos, das 11h30 às 16h30 e das 18h30 à meia-noite. Acertar o cartão Visa. Manuseio à parte.

Cantina Roperto em 1996, já no endereço atual. Fonte: **O Estado de S. Paulo**, 2 de dezembro de 1996, p.88. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



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

Sobre as instalações e a ambiência:

A Cantina Roperto está instalada em uma edificação de térreo e mais três pavimentos, em lote estreito, típico do bairro. Localizado na Rua Treze de Maio, uma das principais vias do Bexiga que concentra várias cantinas tradicionais além da Igreja Nossa Senhora Achiropita, o restaurante possui fachada mais contemporânea, ainda que utilize elementos decorativos historicistas.

No interior, as mesas se distribuem no aconchegante salão térreo que possui lambris de madeira escura, quadros e porta-retratos com fotografias antigas espalhados pelas paredes além das charmosas garrafas de vinho empalhadas penduradas. No primeiro pavimento há um segundo salão, de feições mais modestas, com meia parede revestida em lajota cerâmica e também alguns quadros e garrafas de vinho penduradas. Atualmente, além dos salões, o restaurante conta com um parklet instalado na rua, logo à frente.



Fotografia do interior do restaurante, a partir da escada de acesso ao segundo salão. Vista para o mezanino. Fonte: [Álbum de Fotografias do Tripadvisor da Cantina Roperto](#). Autoria: Laila Micas. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



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



Fotografia

do interior do restaurante, no salão térreo. Fonte:

<https://www.estadao.com.br/paladar/radar/melhores-restaurantes-italianos-sp/>. Acesso em: 27 de janeiro de 2025.



Fotografia do interior do restaurante com vista para o bar. Fonte: <https://maps.app.goo.gl/48fkbz1Uot4Sv3qu9>.

Autoria: Dhallys Mota. Acesso em: 27 de janeiro de 2025.



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



Fotografia do interior do restaurante com vista para o mezanino. Fonte: <https://maps.app.goo.gl/yPVC7q5BXLg9cY6fA>.

Autoria: Cid Levy. Acesso em: 27 de janeiro de 2025.



Fotografia

do interior do restaurante, no salão do primeiro pavimento. Fonte: [Álbum de Fotografias do Tripadvisor da Cantina Roperto](#). Autoria: Laercio B. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



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

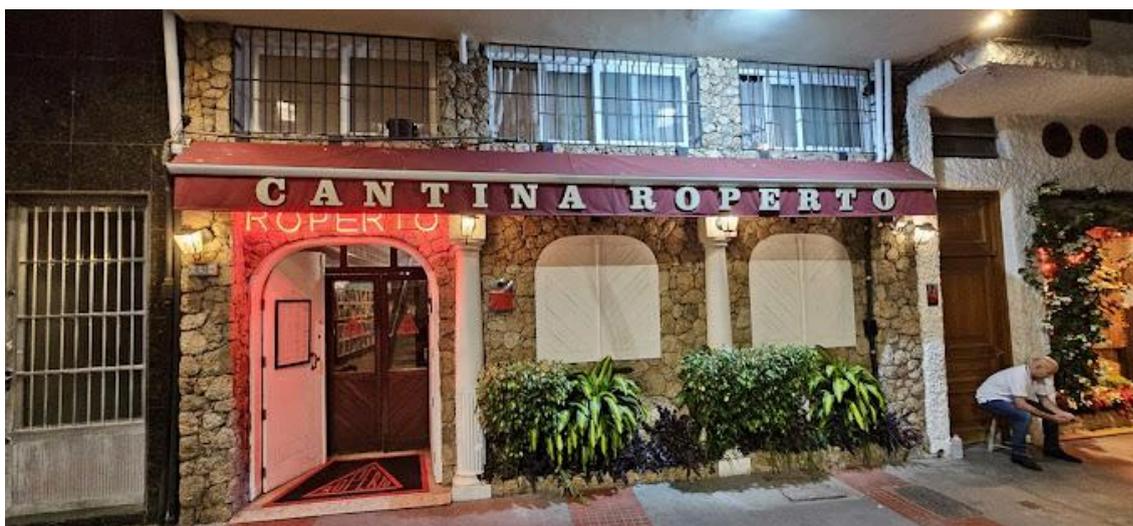


Glória. Tradição calabresa, autêntica, de Cocenza. No século passado os Roperto, três irmãos - Afonso, Caetano e Francisco trouxeram um pouco da cultura calabresa para São Paulo. **Humberto Roperto**, filho de Afonso, em 1942 comprou uma cantina na **Rua Treze de Maio**. "Era frequentador, virei dono". Em 1954 mudou-se para o 552, em 1972 fez o prédio onde até hoje ensina o paulistano a bem comer, mesma tradição criada pelos tios cantineiros. Atualmente, três filhos ajudam a continuar esplendorosa fama: **Afonso, Ronaldo e Humberto Roperto Filho**. O próprio Humberto supervisiona sua equipe de chefes. Pratos de destaque - massas de fabricação própria, suculentos e especiais molhos - à Calabresa, à Bolonhesa, al Sugo, ao Gratin, à Romanesca (sugo ou ricota); massas "in brodo", um pouquinho mais. Caso do Fuzili à Calabresa ou Cappeletti aos Quatro Queijos. Esplêndidos. Prestar atenção, vale a pena: Filé à Parmezana (não à parmigiana), o verdadeiro, origem na cidade de Parma. Enormidade, tamanho Itu, para 2 até 3 pessoas. A mais famosa da cidade - Perna de Cabrito assada com batatas, ao forno. Supimpa. Perna traseira ou dianteira. Cabrito à Napolitana ou Cabrito ao Forno (pedaços do tronco e costelas). Sabor e maciez. Divinos. Frangos Alho & Óleo. Grêlhados. Passarinho, inteiro, meio. Frango Grêlhado à Milanesa ou Recheado. Gasto médio por pessoa - Cr\$ 2.000,00. Maitre - Francisco Cordeiro. Garçons, 30 anos de casa. Antonio Fernandes e João Baptista. De 10 a 20 anos de casa - Andrade, Opofre, Pedro, Leoni, Argemiro. Há 27 anos gerente - Rodolfo Martini. Música ao Vivo, no Bexiga, de 2ª à 6ª feira: Osvaldo, acordeon, Pascoal, cantor, Natal, violão. Aplausos. Capacidade, 100 pessoas, mais 100, no salão de festas, em cima. Das 11 às 15h e das 18:30 até uma ou uma e meia. Estacionamento - Treze de Maio, 579. Agora, em Alphaville, **Cantina Roperto** no Alphashopping, mesmo padrão, terceira geração, nato, Ronaldo Roperto Junior.

na), o verdadeiro, origem na cidade de Parma. Enormidade, tamanho Itu, para 2 até 3 pessoas. A mais famosa da cidade - Perna de Cabrito assada com batatas, ao forno. Supimpa. Perna traseira ou dianteira. Cabrito à Napolitana ou Cabrito ao Forno (pedaços do tronco e costelas). Sabor e maciez. Divinos. Frangos Alho & Óleo. Grêlhados. Passarinho, inteiro, meio. Frango Grêlhado à Milanesa ou Recheado. Gasto médio por pessoa - Cr\$ 2.000,00. Maitre - Francisco Cordeiro. Garçons, 30 anos de casa. Antonio Fernandes e João Baptista. De 10 a 20 anos de casa - Andrade, Opofre, Pedro, Leoni, Argemiro. Há 27 anos gerente - Rodolfo Martini. Música ao Vivo, no Bexiga, de 2ª à 6ª feira: Osvaldo, acordeon, Pascoal, cantor, Natal, violão. Aplausos. Capacidade, 100 pessoas, mais 100, no salão de festas, em cima. Das 11 às 15h e das 18:30 até uma ou uma e meia. Estacionamento - Treze de Maio, 579. Agora, em Alphaville, **Cantina Roperto** no Alphashopping, mesmo padrão, terceira geração, nato, Ronaldo Roperto Junior.

Paulo Roperto

Anúncio da Cantina Roperto. Nota-se o logotipo do restaurante, ainda hoje utilizado. Fonte: *O Estado de S. Paulo*, 10 de maio de 1991, p.14. Acesso em: janeiro de 2025.



Fachada da Cantina Roperto à noite. Fonte: <https://maps.app.goo.gl/uu6vz6w9yn8WByoo7>. Autoria: Franklin Sakakibara. Acesso em: 27 de janeiro de 2025.



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



Fachada da Cantina Roperto, onde se vê um parklet instalado logo à frente. Fonte: Google Street View, 2024. Acesso em: 27 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 (SP), 8 de maio de 1956, p. 16.

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

Diretrizes: Política, Economia, Cultura (RJ), 26 de fevereiro de 1942, p. 8.

Jornal do Brasil (RJ), Caderno B, 7 de maio de 1999, p. 22.

O Estado de S. Paulo, 2 de dezembro de 1996, p. 88.

O Estado de S. Paulo, 10 de maio de 1991, p. 14.

O Estado de S. Paulo, 26 de novembro de 2004, p. 105.

O Estado de S. Paulo, 28 de agosto de 1996, p. 96.

https://pt.wikipedia.org/wiki/Cantina_Roperto Acesso em 27 jan. 2025.

<https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/roperto> Acesso em 27 jan. 2025.

<https://www1.folha.uol.com.br/folha/equilibrio/noticias/ult263u1856.shtml> Acesso em 27 jan. 2025.

<http://www.cantinaroperto.com/> Acesso em 27 jan. 2025.

<https://www.estadao.com.br/paladar/radar/melhores-restaurantes-italianos-sp/> Acesso em 27 jan. 2025.

<https://www.instagram.com/emporioroperto/> Acesso em 27 jan. 2025.

https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d1102758-Reviews-Cantina_Roperto-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html#/media/1102758/?albumid=-183&type=ALL_INCLUDING_RESTRICTED&category=-183 Acesso em 29 jan. 2025.

Elaborado por: **Camila Gabay**, estagiária de Arquitetura e Urbanismo, em janeiro de 2025.

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