



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

Jardim de Napoli

Nome do estabelecimento: Jardim de Napoli

Razão social da empresa: Cantina e Pizzaria Jardim de Napoli LTDA

Endereço: Rua Martinico Prado, 463 - Vila Buarque

Telefone: (11) 3666-3022

Página na internet: <https://www.instagram.com/jardimdenapoli/>

Tipo de empresa: Sociedade Limitada

Data de constituição: 08/09/1964

Início de atividade: 08/09/1964

CNPJ: 61.246.005/0001-93

Horário de funcionamento: Segunda a sexta-feira das 11h às 15h e das 18h às 23h; Sábado e domingo das 11h às 23h

Data de fundação: 1948, por Francesco Buonerba e Maria Prezioso

Proprietários/sócios: Ana Cristina de Azevedo Marques Buonerba; Francisco Buonerba Neto; Rosana de Azevedo Marques Buonerba

Ramo de atividade: Serviços ambulantes de alimentação; cantinas - serviços de alimentação privativos

Setor/Quadra/Lote: 007.043.0010-9

Ocupa imóvel tombado? Não

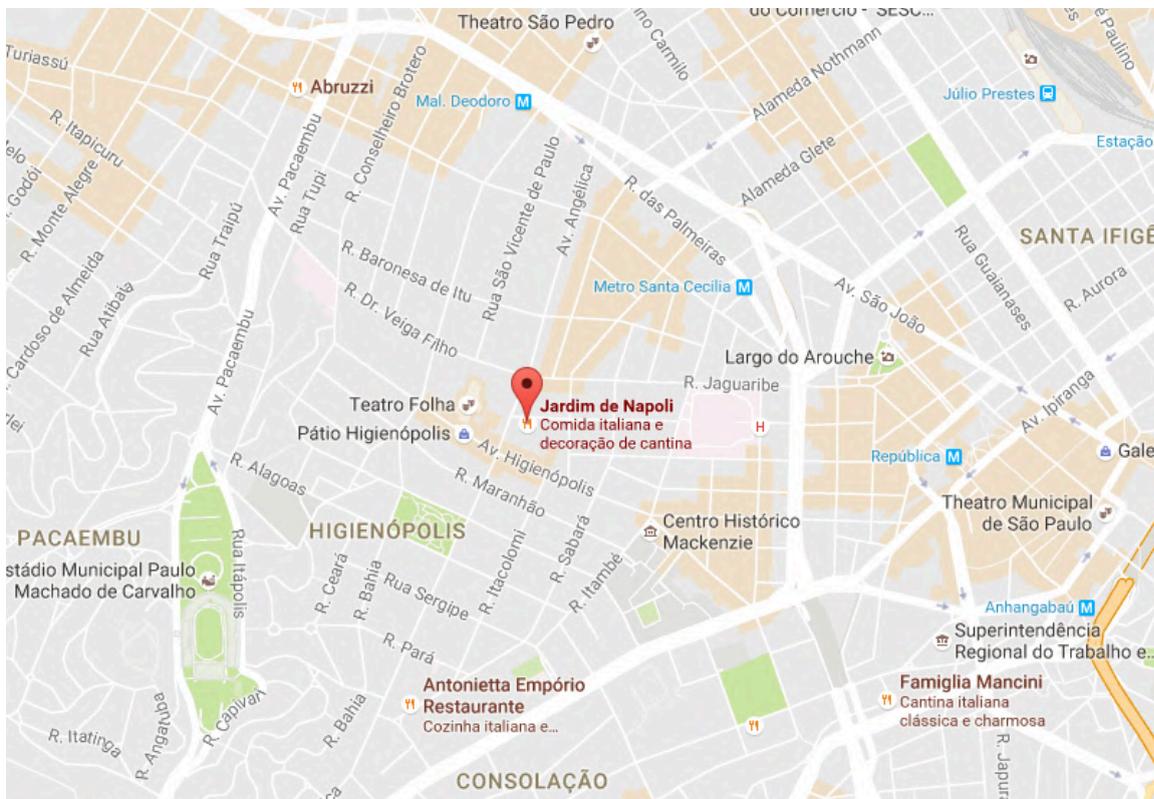
Conserva instalações/ambiência de época? Sim

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 do Jardim de Napoli. Fonte: Google Maps. Acesso em: setembro de 2016.



Fachada do Jardim de Napoli. Fonte: Google Street View em setembro de 2014. Acesso em: setembro de 2016.



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

Dados históricos:

O restaurante e cantina italiana “Jardim de Napoli” foi inaugurado em 28 de fevereiro de 1948 pelo casal Maria Prezioso e Francesco Buonerba, no número 194 da rua Maria Paula. O casal começou a assar pizzas no forno a lenha que havia no local. O estabelecimento foi transferido para a rua Martinico Prado, no bairro de Higienópolis, em 1968.¹²²

Embora esteja geograficamente distante dos bairros tradicionalmente italianos, a cantina não deixa de ser um ponto de referência que atrai a tantos pela famosa receita de polpettone recheado, criado pelo filho do casal, Antonio Buonerba, conhecido como “Toninho”.

Com mais de 70 anos de tradição, a história contada é a de que Antonio teve a ideia de aproveitar as aparas dos filés à parmegiana para criar o polpettone, que nada mais é do que um disco de carne empanado, recheado com queijo e frito, servido com molho de tomate. A partir da criação e da difusão da receita, o restaurante se tornou famoso e conquistou lugar especial na memória dos moradores da cidade e o polpettone é hoje considerado um prato tipicamente paulistano.

O local é uma autêntica cantina italiana, frequentada por famílias extensas. O ambiente tem atmosfera tradicional italiana, com mesas forradas de toalhas quadriculadas e uma decoração simples.

Em 2022, após a morte do chef Antonio em 2018, um ponto na Avenida Sumaré, perto do Allianz Parque, foi batizado em homenagem ao inventor do polpettone. A Praça Antonio Buonerba foi inaugurada em 2022 e fica na altura do número 16 da Avenida Sumaré, próximo ao estádio do Palmeiras, que era o time do chef. A homenagem é mais um indicativo da influência de Antonio na cultura gastronômica de São Paulo.

¹²² aQuadra. O Jornal de Higienópolis e dos arredores. Maio/Julho 2018.

<https://issuu.com/basecomunicacaosp/docs/higienopolis-edicao-01> Acesso em 03/02/2025



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

Sobre as instalações e ambiência:

A arquitetura externa sofreu pouca alteração e não é possível concluir sobre as alterações internas. Externamente, há mudança na cor da fachada e há a colocação de toldos. Na parte interna, há a presença de piso e azulejo cerâmico, vãos em arco e o uso de muxarabis, que demonstram uma arquitetura dos anos 1940/1950.

Ademais, a decoração e a ambiência parecem ter permanecido mais ou menos a mesma, com referência às cantinas italianas de antigamente.



Jardim de Napoli. Autora: Ligia Skrowonski/Veja SP. Sem data. Disponível em: [Jardim de Napoli | VEJA SÃO PAULO](#). Acesso em janeiro de 2025.



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

Fontes e bibliografia:

Jardim De Napoli (@jardimdenapoli) • Instagram photos and videos. Disponível em: <https://www.instagram.com/jardimdenapoli/>. Acesso em: 16 jan. 2025.

Morre empresário que criou o polpettone mais famoso de SP. Disponível em: <https://revistapegn.globo.com/Banco-de-ideias/Alimentacao/noticia/2018/06/morre-empresario-que-criou-o-polpettone-mais-famoso-de-sp.html>. Acesso em: 16 jan. 2025.

VALLE, O. Jardim de Napoli, colado em Higienópolis, é eleito a melhor cantina de São Paulo. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/o-melhor-de-sao-paulo/2023/08/jardim-de-napoli-colado-em-higienopolis-e-eleito-a-melhor-cantina-de-sao-paulo.shtml>. Acesso em: 16 jan. 2025.

VEJA SÃO PAULO. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/jardim-de-napoli/>. Acesso em: 16 jan. 2025.

LORENÇATO, A. Toninho Buonerba (1939-2018), do Jardim de Napoli, vira praça. Veja São Paulo, São Paulo, 25 de junho de 2022. Disponível em: <https://vejasp.abril.com.br/coluna/arnaldo-lorencato/toninho-buonerba-1939-2018-do-jardim-d-e-napoli-vira-praca/>. Acesso em: janeiro de 2025.

ZANINI, F. Jardim de Napoli é eleito a melhor cantina de São Paulo. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/o-melhor-de-sao-paulo/2024/07/jardim-de-napoli-e-eleito-a-melhor-cantina-de-sao-paulo.shtml>. Acesso em: 16 jan. 2025.

Elaborado por: **Thais Rosse**, estagiária em Arquitetura e Urbanismo, em janeiro de 2025

Revisão por: **Mariana D'Oliveira**, arquiteta e urbanista, Chefe do Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.