



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

Padaria Carillo

Nome do estabelecimento: Padaria Carillo

Razão Social do estabelecimento: Padaria Paschoal Carillo LTDA

Endereço: Av. Álvaro Ramos 2071 - Mooca

Telefone: (11) 2605-4045

Página na internet: <https://padariacarillo.com.br/>

Tipo de empresa: Sociedade Empresária Limitada

Data de constituição: 27/04/1984

Início de atividade: 27/04/1984

CNPJ: 53.444.923/0001-07

Horário de funcionamento: Segunda a sexta, das 6h às 20h. Sábado e domingo, das 4h às 20h.

Data de fundação: 1912

Proprietários/sócios: Gabriel Carillo Fernandes e Guilherme Carillo Fernandes

Ramo de atividade: Fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria

Setor/Quadra/Lote: 029.096.0022

Ocupa imóvel tombado? Não

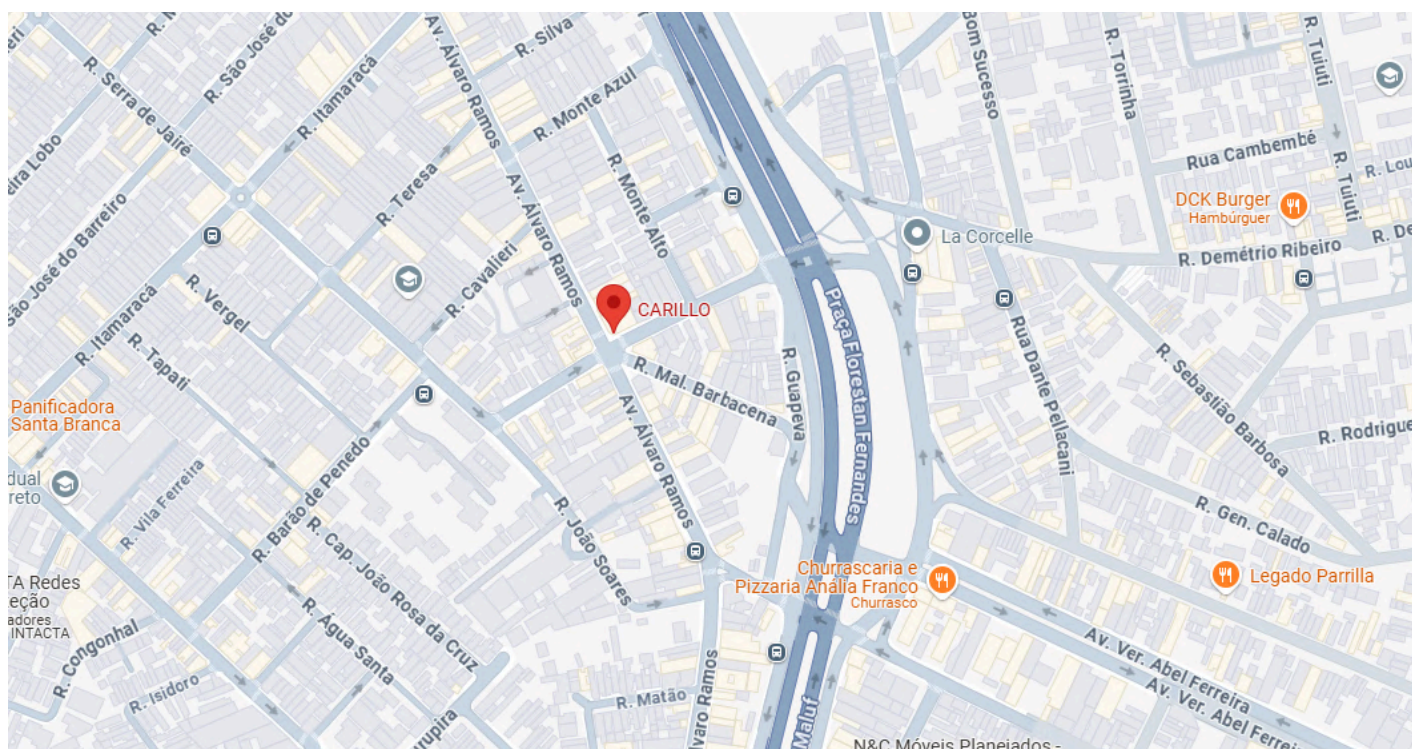
Conserva instalações/ambiência de época? Parcialmente

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 **Padaria Carillo**. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: 15 de janeiro de 2025.



Fachada da **Padaria Carillo**. Fonte: Google Street View, 2025. Acesso em: 15 de janeiro de 2025.



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

Dados históricos:

Como se sabe, entre o fim do século XIX e início do século XX, muitos imigrantes italianos chegaram a São Paulo. Este é o caso da família Carillo. O fundador da Padaria Carillo é Raffaele Carillo, um imigrante italiano da Comuna de San Giuseppe Vesuviano, na província de Nápoles, região da Campânia na Itália, que chegou ao Brasil entre os anos de 1908 e 1910 (não existe precisão no ano de chegada). Além de Raffaele, outros membros da família Carillo vieram para o Brasil, abrindo outros negócios por toda a cidade de São Paulo, como lojas de ferramentas etc.

Raffaele abriu seu comércio de pães com o intuito de introduzir no Brasil o “verdadeiro” pão italiano. Primeiramente, se instalou no bairro do Belenzinho, na Rua Marcos Arruda, onde permaneceu até 1917. Depois disso, mudou-se para a rua Padre Adelino, onde ficou instalado até a morte do dono.

Na década de 1960, após o falecimento de Raffaele Carillo, a padaria permaneceu aberta, sendo comandada por seus filhos. Ela apenas mudou de endereço, para onde está localizada hoje (Avenida Álvaro Ramos). Desde então, o negócio e o ofício de padeiro vem sendo passados de pai para filho. A Padaria Carillo é atualmente comandada pelos irmãos Gabriel e Guilherme Carillo, bisnetos de Raffaele. Ambos são padeiros e confeitores, como seu pai, avô e bisavô.

Nos primórdios da padaria, ela funcionava apenas como ponto de retirada de pães e doces e também contava com um sistema de entrega, primeiro de bicicleta e depois de automóvel. Em meados do século passado, o empreendimento chegou a ter diversos pontos de venda espalhados pela Zona Leste. Apenas em 2022 é que a padaria passou por uma expansão e uma reforma, abrindo um salão e uma cozinha equipada para receber clientes para café, almoço e jantar. Atualmente, grande parte do montante vendido pela padaria é para bares e restaurantes, além da sociedade civil.

Ademais, tudo o que é vendido na padaria é feito diretamente na casa. Numa das partes externas, inclusive, existe uma pequena horta no qual são cultivadas algumas ervas frescas utilizadas no preparo de molhos, como o molho pesto, ou para a finalização de pratos.

A Padaria Carillo faz parte do cotidiano de uma série de famílias da região, famílias italianas, mas não se restringindo apenas a elas. Ela mantém o sistema de entrega de pães a domicílio, tal qual era feito pelo ancestral Raffaele, estando aberta ao público de terça a domingo. O estabelecimento também pode ser alugado para eventos, com serviço de buffet.

Dentre os produtos comercializados, destacam-se os pães, que podem ser recheados ou não, mais morenos ou não, a depender da preferência do cliente. Há também uma seção de



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

mercearia, na qual são vendidos produtos diretamente importados da Itália, como sucos, molhos e conservas, assim como alguns doces caseiros.



Parte de mercearia da Padaria Carillo. Foto: Marina Gregori Tokita, em 27 de janeiro de 2025.

As informações da história do estabelecimento foram coletadas em uma visita ao restaurante, realizada no dia 27 de janeiro de 2025, na qual foi feita uma conversa com o atual gerente da padaria, Miguel.



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

Sobre as instalações e a ambiência:

Apesar de hoje a padaria não ocupar o mesmo espaço de quando foi primeiramente inaugurada, o imóvel em que se encontra atualmente está em uso há mais de 50 anos. O espaço conserva parcialmente as instalações originais, uma vez que ele sofreu expansões e reformas com o passar dos anos. Até a geração de Gabriel e Guilherme, os atuais proprietários, a padaria funcionava apenas como ponto de retirada dos pães, tendo sido aberta para serviço ao público apenas em 2022, quando também passou a servir pratos de massa e pizzas.

Por essa mudança, o espaço do salão é uma construção recente e moderna. Apesar disso, foi informado pela gerência que houve certo cuidado em manter uma atmosfera italiana nessa parte reformada, como as paredes e as mesas de mármore.



Salão novo e reformado da Padaria Carillo. Foto: Marina Gregori Tokita, em 27 de janeiro de 2025.

Já a panificadora ainda apresenta o forno original, com mais de 50 anos de idade, além dos pisos e paredes.



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

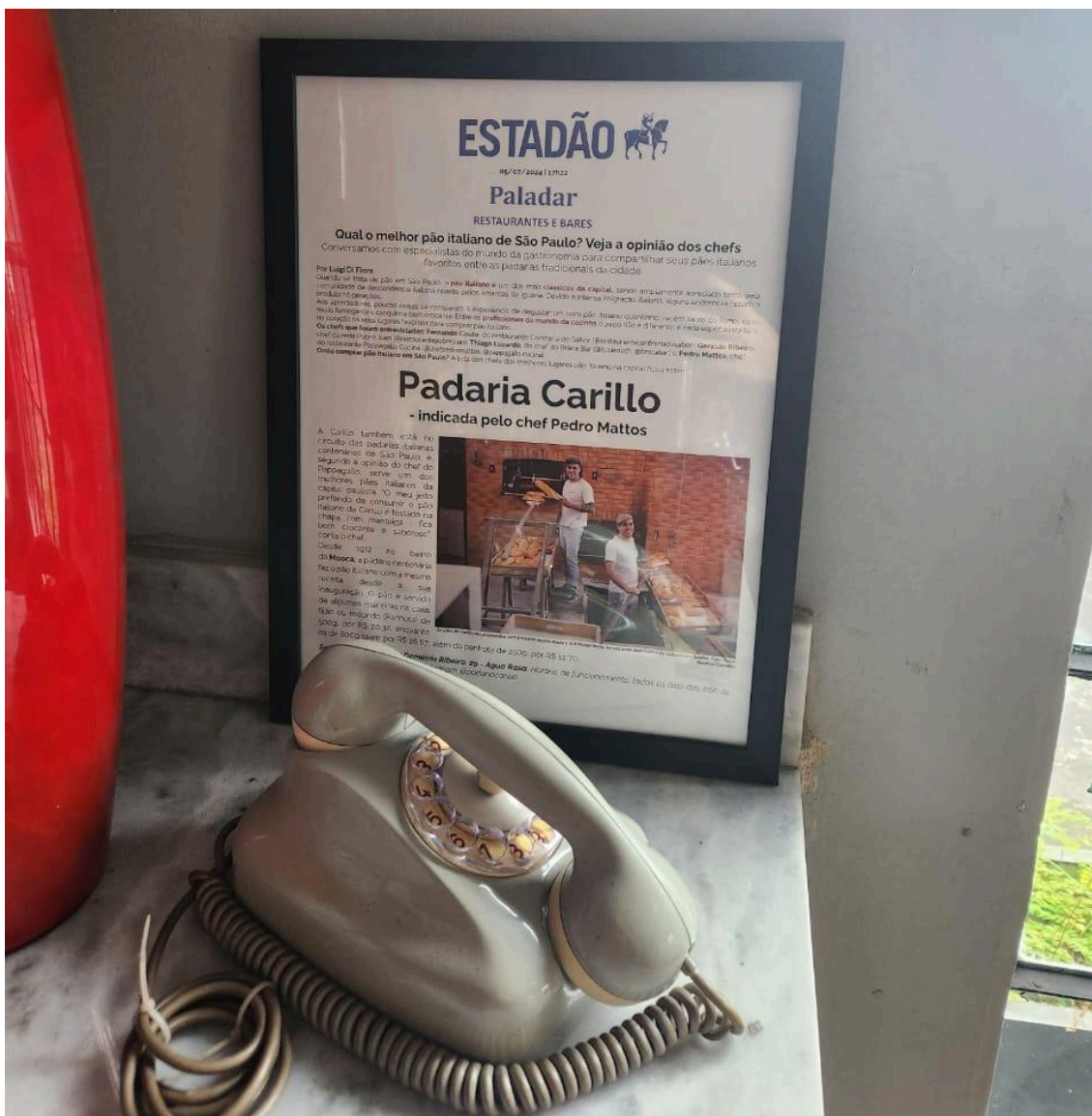


Forno à lenha original, onde os pães continuam sendo assados até hoje. Foto: Marina Gregori Tokita, em 27 de janeiro de 2025.

Ademais, há nas paredes e em algumas bancadas fotos, notícias e objetos antigos da família Carillo, que remontam a história do lugar e atestam sua tradição.



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



Reportagem do jornal Estadão sobre a Padaria Carillo, junto de um telefone antigo que um dia foi utilizado no estabelecimento. Foto: Marina Gregori Tokita, em 27 de janeiro de 2025.

Fontes e bibliografia:

PADARIA CARILLO. Padaria Carillo, 2025. História. Disponível em: <https://padariacarillo.com.br/historia.html>. Acesso em: janeiro de 2025.

Elaborado por: **Marina Gregori Tokita**, estagiária de Ciências Sociais, em janeiro de 2025.

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