



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 Lisboa

Nome do estabelecimento: Padaria Lisboa

Razão Social estabelecimento:

Endereço: Praça Silvio Romero, 112, Tatuapé

Telefone: (11) 2295-9444

Página na internet: <https://www.lisboa1913.com.br/>

Tipo de empresa: Sociedade Empresária Limitada

Data de constituição: 20/09/1949

Início de atividade: 20/09/1949

CNPJ: 61.106.621/0001-49

Horário de funcionamento: Segunda a domingo, das 6h às 22h

Data de fundação: 1913, por Tio José, Avó Antônia, Seu Joaquim e Seu Alfredo (Família Martins)

Proprietários/sócios: Jose de Jesus Coelho, Olivia da Fonseca da Costa, Milena Roveri Martins, Flavio Roveri Martins, Alfredo Martins Junior, Celia Regina Martins Pedro, Sergio Vasco Pedro, Carlos Alberto Coelho e Rafael Costa Martins

Ramo de atividade: Padaria

Setor/Quadra/Lote: 030.148.0130-5

Ocupa imóvel tombado? Não

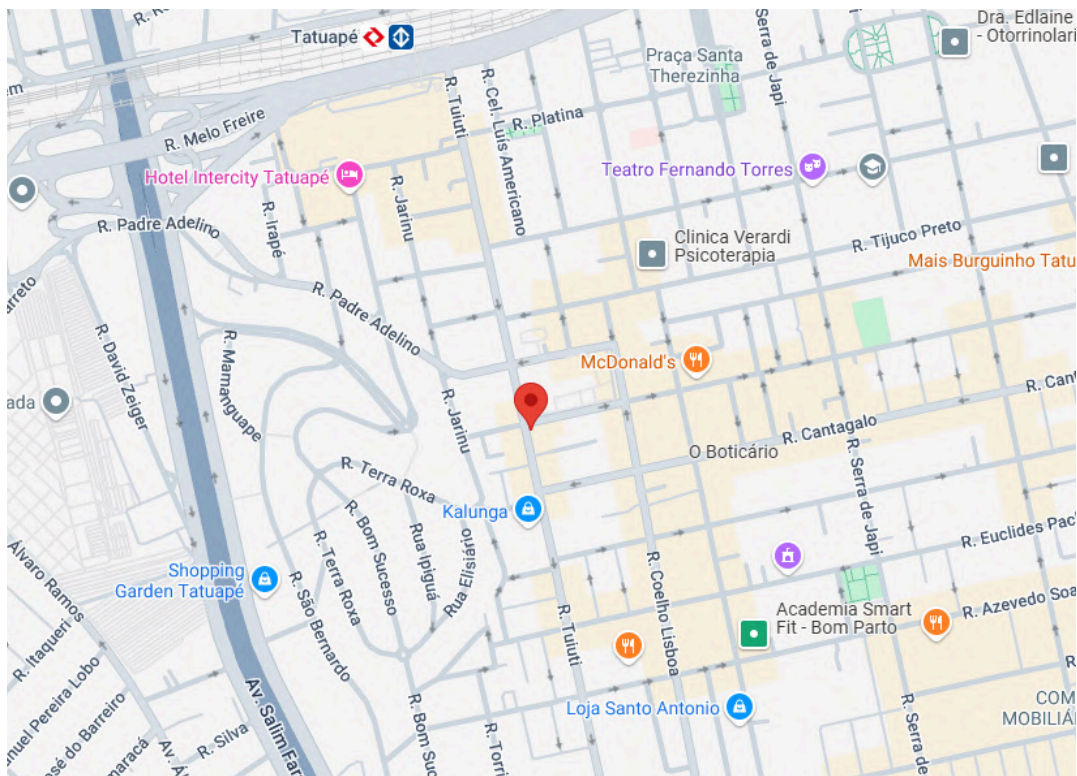
Conserva instalações/ambiência de época? Sim

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 da **Padaria Lisboa**. Fonte: Google Maps. Acesso em janeiro de 2025.



Fachada da **Padaria Lisboa**. Disponível em: <<https://www.lisboa1913.com.br/>>. Acesso em: janeiro de 2025.



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

Dados históricos:

Fundada em 1913, a Padaria Lisboa se situa na Praça Silvío Romero, nº 112, no subdistrito do Tatuapé. Atualmente, conta com a comercialização de produtos como lanches, pizzas e pratos com receitas exclusivas, bem como encomendas de bolos, doces, tortas, sanduíches de metro, salgados, pães especiais, patês e petit fours.

Segundo a matéria de O Estado de S. Paulo, “Receita de panificadora inclui 85 anos de história”, a padaria até 1952 encontrava-se em um imóvel alugado na Rua Tuiuti, no encontro com a Serra de Bragança, tendo a frente voltada para a Praça Silvío Romero. Com a mudança para um prédio próprio, o estabelecimento passou para a esquina do outro lado da rua. Em 1994, ao lado da panificadora, os irmãos Martins abriram a “Lisboa Importados”, que vende bebidas e alimentos (O ESTADO DE S.PAULO, 1998).

Em “A hospitalidade nas transformações urbanas da cidade de São Paulo: o bairro do Tatuapé (São Paulo: Brasil)”, os autores relatam que a Padaria Lisboa foi uma das primeiras do bairro, que além de comercializar o pão, “abrigava em seu interior o único telefone público instalado na região, o que gerava grandes filas no estabelecimento” (p. 8, 2017). O ponto do estabelecimento também era relevante por receber cartas do exterior e interior de São Paulo, endereçadas aos familiares que residiam na cidade. Segundo Abarca, durante duas décadas, um funcionário dos Correios entregava e retirava malotes diários na padaria (1997).

Nota-se, assim, que a sociabilidade existente era identificada com um local de aglutinação de interesses cotidianos no período, como expresso nos seguintes relatos:

Nesse capítulo eu não me vi com dificuldades porque é engraçado, todos os bairros, o ponto de encontro, mas vou falar do aspecto masculino né (risos), são as padarias. Nós parávamos na juventude, nas padarias, era o nosso ponto de encontro. Encontrar os velhos amigos, o cara que ia buscar o pão ali no sábado, domingo, chegando da faculdade, o ponto de encontro era a padaria, ou o bar. [...], hoje no Tatuapé eu me encontro nas padarias. Eu vou na Padaria Perfil, na Padaria Manuela, na Padaria Lisboa, eu encontro meu grupo de amigos, que eu formei novos amigos aqui. Gente daqui gente que chegou como eu. Esse é meu ponto de encontro. De vez em quando o pessoal fala, ah vamos tomar um chope lá no Jordão! Lá onde encontro pessoas que também se estabeleceram aqui como eu, outras que tem raízes aqui, ah a gente convive muito bem! (Carlos Alberto de C. Thadeo, 2014).

É eu frequento três padarias na verdade né. Eu frequento por localização, por praticidade a Big Bread, aqui perto, que está sendo reformulada totalmente, vai ficar enorme e até interessante porque é praticamente uma indústria com sessenta funcionários, então não é uma padaria qualquer, emprega muita gente e é a terceira unidade deles. Tem a padaria São João que é bem menor, mas muito tradicional também né, para tomar o cafezinho com leite de manhã, comprar o pãozinho enfim, e a Lisboa, que é a padaria assim: tem uma festa na sua casa? Vou na Lisboa. Você quer comer pão italiano? Você vai na Lisboa. Você quer comer a empadinha? Você vai na Lisboa, então assim é referência de qualidade e é tradicional. [...]. Ah, é a questão da tradição e a gente se acostuma com o lugar, com as pessoas. Na Lisboa por exemplo, eu frequento desde meus cinco anos.



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

Lembro da minha avó indo comprar pão comigo. E meu avô era “posteiro” (dono de posto de gasolina), como o Alfredo Martins (fundador da Lisboa), que também era, então tinha essa coisa do respeito, da camaradagem, uma coisa de amigos mesmo. Para mim a padaria é um lugar muito familiar. Me sinto à vontade, o pessoal já sabe até o que eu vou pedir, é atendimento personalizado (Jorge Abramides Neto, 2014).

Sim, eu frequento a padaria Lisboa, na Silvio Romero. [...]. Adoro lá porque as coisas que são vendidas lá são de qualidade. Além disso tem um bom atendimento, sou bem acolhido sempre. Eu recomendaria, sem dúvida nenhuma. Eu só vejo nessa padaria coisas positivas, o pão italiano deles para mim é o melhor do Estado de São Paulo, assim como muitos amigos meus que me indicaram essa padaria [...] (Edilson Beserra da Silva, 2014).



Figura 1. Primeiro registro encontrado em menção à “Padaria Lisboa” no acervo O Estado de S. Paulo, em 14 de agosto de 1946. Acesso em:

<https://acervo.estadao.com.br/pagina/#/1/19460814-21856-na-c-0007-999-7-not/busca/Padaria>. Acesso em: janeiro de 2025.



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

O ESTADO DE S. PAULO Leste

SeuBairro Leste

5 DE MARÇO DE 1998 - ANO 4 - NÚMERO 207 CIRCULA ÀS QUINTAS-FEIRAS

Arizondavo
Artur Alvim
Belen
Bora
Candó
E. Matarazzo
Guadalupe
Ináquina
Mococa
Pati
São Mateus
Taubaté e Centro

Leste

São Miguel
Sapopemba
Guarujá
V. Francisco
V. Paulista
V. Prudente

Z1
J.J. Leister/AE

Arte: Banco Central
abre mostrus. Pág. 12

Alfredo
Martins,
de 77 anos,
integrante da
família que
fundou o
estabelecimento,
comanda o local
desde 1949:
"Padaria
exige um
sacrifício
permanente"

Shoppings
trazem ofertas
em liquidação
Página 3

ESTADÃO
Clube de Assinantes
Aquel com desconto

Tatuapé tira 85 anos de história do forno

Padaria Lisboa guarda capítulos do cotidiano da região desde 1913, quando foi inaugurada, tornando-se ponto de encontro da comunidade

Páginas 6 e 7

CET vai intensificar fiscalização na Rua Cumanaxós
Página 4

Confira as sugestões de cultura e lazer no "Guia"
Páginas 8 e 9

CHICO
RESTAURANTE
MASSAS, PEIXES, AVES, GRELHADOS
COMPLETO SERVIÇO PARA VIAGEM + CHOPP

Aceitamos todos os tickets sem desconto Fones: 0141-3211-1111

Figura 2. Matéria "Tatuapé tira 85 anos de história do forno" de O Estado de S. Paulo, de 5 de março de 1998.

Disponível em:

<https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19980305-38123-spo-0143-sbl-z1-not/busca/Padaria+Lisboa>. Acesso em: janeiro de 2025.



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



Fotografia antiga da fachada da Padaria Lisboa. Disponível em:
<<https://www.lisboa1913.com.br/>>. Acesso em: janeiro de 2025.



Fotografia antiga no interior da Padaria Lisboa. Disponível em: <<https://www.lisboa1913.com.br/>>.
Acesso em: janeiro de 2025.



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



Fotografia antiga da fachada da Padaria Lisboa, emoldurada em uma das paredes do estabelecimento. Disponível em: <<https://www.lisboa1913.com.br/>>. Acesso em: janeiro de 2025.



Fotografia antiga de automóvel da Padaria Lisboa, emoldurada em uma das paredes do estabelecimento. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/GzKgDmaox9vpiDKp6>> . Acesso em: janeiro de 2025.



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



Foto de 2002 com Alfredo Martins, filho de Joaquim Martins, onde mostra pães italianos fabricados na Padaria Lisboa. Foto: Agliberto Lima (Estadão). Disponível em: <https://fotos.estadao.com.br/galerias/fotos-pme.as-padarias-mais-antigas-de-sao-paulo-e-os-acertos-de-gestao-que-as-perpetuam,32432,753498>. Acesso em: janeiro de 2025.

Sobre as instalações e a ambiência:

A padaria está instalada em um imóvel comercial localizado na esquina entre a Praça Sílvio Romero e a Rua Tuiuti. Apesar de não ter legislação preservacionista incidente, trata-se de imóvel remanescente do início da ocupação do bairro do Tatuapé.

A Padaria Lisboa preserva e promove a sua história por meio de fotografias, da preservação das características arquitetônicas externas do imóvel e a permanência do uso. Esses atributos condicionam a tradicionalidade do estabelecimento, que é uma referência urbana no território e que adquiriu ao longo de sua história valores afetivos e simbólicos para a memória coletiva da cidade.



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



Fachada da Padaria Lisboa em 2024. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/Swsm5ViizBETKoz27>>. Acesso em: janeiro de 2025.



Vitrine de pães, doces e salgados, dezembro de 2018. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/aTB5YcZVoZB5dW6S9>>. Acesso em: janeiro de 2025.



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



Caixa da Padaria Lisboa, dezembro de 2018. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/aTB5YcZVoZB5dW6S9>>. Acesso em: janeiro de 2025.



Interior da Padaria Lisboa, dezembro de 2018. Disponível em: <<https://maps.app.goo.gl/aTB5YcZVoZB5dW6S9>>. 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:

O Estado de S. Paulo, de 14 de agosto de 1946. Acesso em: <<https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19460814-21856-nac-0007-999-7-not/busca/Padaria>>

O Estado de S. Paulo, de 5 de março de 1998. Disponível em: <<https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19980305-38123-spo-0143-sbl-z1-not/busca/Padaria+Lisboa>>.

O Estado de S. Paulo, de 5 de março de 1998. Disponível em: <<https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19980305-38123-spo-0143-sbl-z1-not/busca/Padaria+Lisboa>>.

Padaria Lisboa. Galeria. Disponível em: <<https://www.lisboa1913.com.br/lisboa/>>. Acesso em janeiro de 2025.

Estadão. 2017. Disponível em: <<https://fotos.estadao.com.br/galerias/fotos-pme,as-padarias-mais-antigas-de-sao-paulo-e-os-actos-de-gestao-que-as-perpetuam,32432,753498>>

Elaborado por: **Silvia Naomi Asato**, 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.