



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

Pizzaria Ideal

Nome do estabelecimento: Pizzaria Ideal

Razão Social estabelecimento: Bar Restaurante e Pizzaria Ideal LTDA

Endereço: Avenida Álvaro Ramos, 798 – Belém

Telefone: (11) 2605-7492 e 2076-3933

Página na internet: <https://www.cardapioideal.com.br/nossa-historia>

Tipo de empresa: Sociedade Limitada

Data de constituição: 18/05/1962

Início de atividade: 18/05/1962

CNPJ: 61.537.981/0001-03

Horário de funcionamento: Domingos a Quintas, das 11h30 às 24h. Sextas e Sábados, das 11h30 à 1h

Data de fundação: 1940

Proprietários/sócios: Joao Batista Carvalho, Maria de Lourdes Carvalho Souza e Martinho Manuel Carvalho

Ramo de atividade: Restaurantes, churrascarias, pizzarias, cantinas e pensões de alimentação

Setor/Quadra/Lote: 029.047.0049-8

Ocupa imóvel tombado? Não

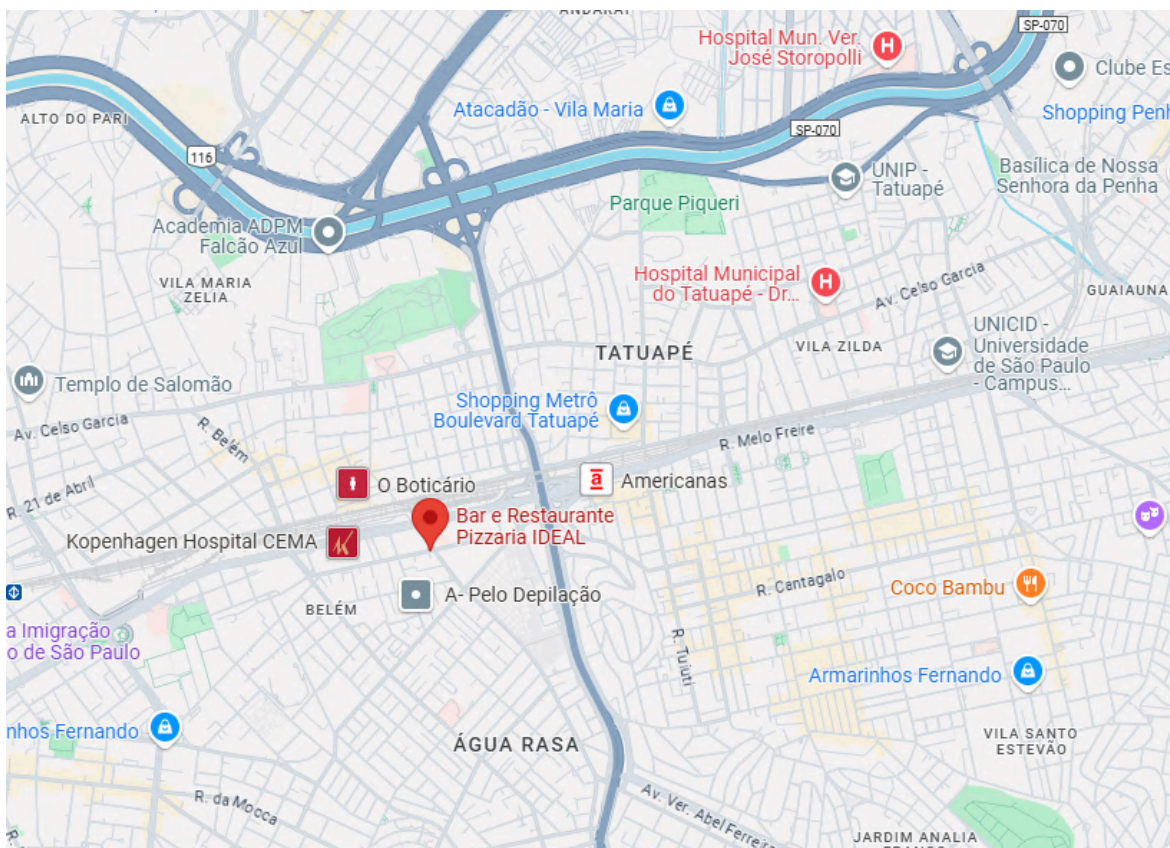
Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local? Sim

É referência na cidade? Não



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



Localização da Pizzaria Ideal. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



Fachada da Pizzaria Ideal. Fonte: Google Street View, janeiro de 2024. Acesso em: 28 de janeiro de 2025.



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

Dados históricos:

A Pizzaria Ideal, localizada na zona Leste da cidade de São Paulo, foi aberta em 1940. Apesar do cardápio enxuto, o estabelecimento conseguiu se popularizar entre os moradores do bairro pela qualidade da comida. Seu Genésio era o dono e também o cozinheiro do lugar.

Com o passar do tempo, a pizzaria foi expandindo sua infraestrutura e aumentando seu cardápio, hoje com mais de 50 sabores de pizza e outras opções de comida, como carnes, frangos, saladas e porções. Seus donos também foram mudando, mas sempre mantendo certa identidade do restaurante, com as mesmas comidas, espaço e estilo.

A Pizzaria Ideal se tornou um ícone tradicional da região, somando um público fiel que se prolifera de geração em geração. Numa breve pesquisa na internet, é possível encontrar relatos nas avaliações do Google de pessoas que frequentam a pizzaria desde criança e que hoje têm mais de 60 anos de idade. Também é possível atestar essa popularidade em manchetes de jornal:

Restaurante e **Pizzaria Ideal** - Belém.
Av. Álvaro Ramos, 798.
Um lugar muito simples, com uma pizza fora de série.
O dono é também o cozinheiro: seu Genésio.
Bata um papo com ele e peça a pizza de mussarela coberta com atum e cebola.
Garantimos que ninguém faz essa pizza em São Paulo como o seu Genésio.

A lista de restaurantes para aqui por absoluta falta de espaço na página e no estômago do nosso pesquisador.
Mas existem ainda muitos outros restaurantes na Zona Leste que merecem a sua visita.
Faça também a sua pesquisazinha particular.

Trecho da matéria “Conheça a Zona Leste: a Paris de São Paulo”, de 15 de setembro de 1974. Disponível em: <<https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19740915-30513-nac-0119-999-65-not/busca/Pizzaria+Ideal>>. Acesso em: 24 de janeiro de 2025.

Numa crônica de Otavio Valle, publicada na coluna “Bom de Garfo” da Folha, é possível ter ideia da atmosfera aconchegante e familiar da pizzaria, e de que maneira ela funcionava como ponto de encontro e celebração dos moradores do bairro:

Noite gelada. Termômetros apontam 8°C nas ruas da Quarta Parada, zona leste de São Paulo. Sob um vento frio e cortante, deslizo cuidadosamente a porta de vidro. Entro rápido. Uma vez dentro da Pizzaria Ideal, o clima é totalmente



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

diferente. Quentinho. Aconchegante. Um aroma gostoso se espalha no saguão de entrada.

Com a chapa fumegante, um cozinheiro prepara para algum felizardo o “churrasquito” (R\$18), o sanduíche clássico da casa. O movimento no balcão é frenético. Clientes se servem de fatias de pizza, que chegam à estufa num ritmo quase industrial.

Atrás do balcão estão os dois salões da casa. Nas paredes, quadros com fotos de visitas de celebridades dão o tom da decoração. São dezenas de mesas de madeira. O movimento é intenso. Confortáveis cadeiras acolchoadas recebem famílias, grupos de amigos e casais. É impressionante a quantidade de pessoas. Mais impressionante ainda é que grande parte delas parece se conhecer.

Os garçons são um capítulo à parte. Todos velhos de casa. Um deles é José Gonzaga, o Zezinho. O piauiense de São Raimundo Nonato conta, com orgulho, que começou a trabalhar na Ideal aos 24, seu segundo registro em carteira. Hoje, casado e com os filhos criados, completa 27 anos no local. Enquanto tomo fotos do Zezinho, um grupo de clientes pratica verdadeiro bullying contra o garçom: “vai Cabelôôô”, “sorri uma vez para a câmera, Cabelinho!”

Ao mesmo tempo, em outra mesa, um garçom participa efusivamente da cantoria de parabéns com uma família e acende até a vela do bolo. É nesse clima que discorre a noite. Numa outra mesa, dois homens na casa dos sessenta se reencontram após anos. Emoção pura. Rememoram os tempos do ginásio. Vem à tona uma ocasião, quando quebraram uma vidraça da biblioteca do colégio, e foram parar na delegacia. Recordam das partidas de futebol nos campinhos da zona leste. Ainda puxam pela memória os dias em que faziam trabalhos da escola ouvindo discos de Antônio Carlos & Jocaí.

A pizza da casa é clássica. Bem paulistana. Massa fina e recheio farto. São mais de 60 tipos, mas nenhum atingido pela chatérrima “gourmetização” que assola restaurantes da cidade. A mais vendida é a de muçarela (R\$56), seguida pela de calabresa (R\$66). Aliás, os fornecedores destes produtos atendem a Ideal há mais de 30 anos. “A calabresa é feita especialmente para a gente. A receita exclusiva é um segredo até para nós”, brinca Roberto Vilisic, um dos administradores da casa.

Além das famosas pizzas, que ultrapassam a marca de mil unidades por semana, a cozinha produz pratos à la carte, como o filé à parmegiana (R\$128), que serve três pessoas. Faz sucesso na casa o sensacional bolinho de camarão (R\$8). Um camarão pistola de tamanho generoso é envolto numa massa



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

temperada como um pirão. Bem fritinho, o bolinho é perfeito para acompanhar o chopp escuro (R\$8,50), que é tirado a perfeição.

A casa fica aberta até tarde. “Virou tradição aparecerem turmas que chegam da balada, ou aquelas que ainda vão sair”, conta Roberto. Também é comum ver a pizzaria lotar nas madrugadas após os jogos do Corinthians.

A proximidade da arena leva à casa torcedores que vão comemorar a vitória corintiana ou dissecar a derrota com uma boa pizza. A Ideal funciona na região do Belenzinho desde 1949⁴⁷. Vários donos tocaram o local nesse tempo, mas o português Martinho Carvalho está no comando há 35 anos. Martinho, morador da região, conquistou não só o estômago, mas o coração dos paulistanos⁴⁸.

O local já foi visitado por personalidades importantes, como Chacrinha.

Sobre as instalações e a ambiência:

A Pizzaria Ideal ocupa o mesmo espaço desde sua inauguração, em 1940, na esquina da Avenida Álvaro Ramos com a Rua Padre Avelino. Está próximo da estação de metrô Belém e da Avenida Alcântara Machado, além da unidade do Sesc Belenzinho. Por isso, o entorno do estabelecimento apresenta bastante movimento, principalmente de automóveis. Tratando-se de uma região mais afastada da zona central da cidade, é possível encontrar vários estabelecimentos de porte menor e relativamente antigos, visto que a região ainda não foi completamente verticalizada.

Com relação ao imóvel ocupado pela pizzaria, não há informações disponíveis sobre reformas ou mudanças drásticas de infraestrutura que o estabelecimento tenha passado com o passar do tempo. Visto de fora, ela apresenta aspecto relativamente antigo, mas conservado, o que poderia indicar que houveram reformas, mas com o cuidado de manter o lugar com a mesma “cara” de antes. Na parte interna, é provável que o restaurante tenha passado por algumas reformas, uma vez que apresenta aspecto mais novo.

⁴⁷ Parece haver certa inconsistência com as datas, visto que o site oficial da Pizzaria Ideal afirma que o estabelecimento abriu em 1940 e não em 1949.

⁴⁸ VALLE, Otavio. Pizzaria no Belenzinho reúne família e amigos em torno de suas mesas há mais de 60 anos. **Folha Uol**, 2019. Disponível em: <<https://f5.folha.uol.com.br/colunistas/bom-de-garfo/2019/07/pizzaria-no-belenzinho-reune-familia-e-amigos-em-tor-no-de-suas-mesas-ha-mais-de-60-anos.shtml>>. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.



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



Interior da Pizzaria Ideal, março de 2019. Disponível em:
<https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d5984591-Reviews-Pizzaria_Ideal_Belenzinho-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html>. Acesso em: 31 janeiro de 2025.



Interior da Pizzaria Ideal, março de 2019. Disponível em:
<https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d5984591-Reviews-Pizzaria_Ideal_Belenzinho-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html>. Acesso em: 31 janeiro de 2025.



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

Fontes e bibliografia:

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

OLHAR TURÍSTICO. Olhar turístico, 2025. Pizzaria Ideal. Disponível em: <<https://www.olharturistico.com.br/pizzaria-ideal/>>. Acesso em: janeiro de 2025.

PIZZARIA IDEAL. Pizzaria Ideal, 2025. Nossa história. Disponível em: <<https://www.cardapioideal.com.br/nossa-historia>>. Acesso em: janeiro de 2025.

CONHEÇA a Zona Leste: a Paris de São Paulo. **Acervo de O Estado de São Paulo**. São Paulo, 1974. Disponível em: <<https://acervo.estadao.com.br/pagina/#!/19740915-30513-nac-0119-999-65-not/busca/Pizzaria+ideal>>. Acesso em: 24 de janeiro de 2025.

VALLE, Otavio. Pizzaria no Belenzinho reúne família e amigos em torno de suas mesas há mais de 60 anos. **Folha Uol**, 2019. Disponível em: <<https://f5.folha.uol.com.br/colunistas/bom-de-garfo/2019/07/pizzaria-no-belenzinho-reune-familia-e-amigos-em-torno-de-suas-mesas-ha-mais-de-60-anos.shtml>>. Acesso em: 29 de janeiro de 2025.

Elaborado por: **Marina Gregori Tokita** e **Silvia Naomi Asato**, estagiárias de Ciências Sociais, em janeiro de 2025.

Revisão por: **Marcelo Leite**, Arquiteto e Urbanista, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, janeiro de 2025.