



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

SELO DE VALOR CULTURAL DA CIDADE DE SÃO PAULO

Ficha de identificação

Nome do estabelecimento: PADARIA ANA NERI

Nome oficial da empresa: Restaurante e Rotisserie Ana Neri Ltda.

Endereço: Rua Dona Ana Neri, 938 – Cambuci – São Paulo. Telefone: 3208-8472

Página na internet: não possui

Tipo de empresa: sociedade limitada

Data de constituição: 26/02/1986 (cf. JUCESP)

Início de atividade: 26/02/1986 (cf. JUCESP)

CNPJ: 54.750.393/0001-80

Horário de funcionamento: segunda a sexta, das 6h30 às 20h00; sábado, das 6h30 às 14h00 e domingo, das 6h30 às 13h00.

Data de fundação: 1903

Proprietários/sócios: Décio Costabile; Rafael Augusto Costabile

Ramo de atividade: Padarias, "bombonnières", confeitarias, lanchonetes, pastelarias, confeitarias, casas de chá, de doces e salgados, de sucos de frutas e sorveterias

Setor/Quadra/Lote: 035.003.0002/003

Ocupa imóvel tombado? Não

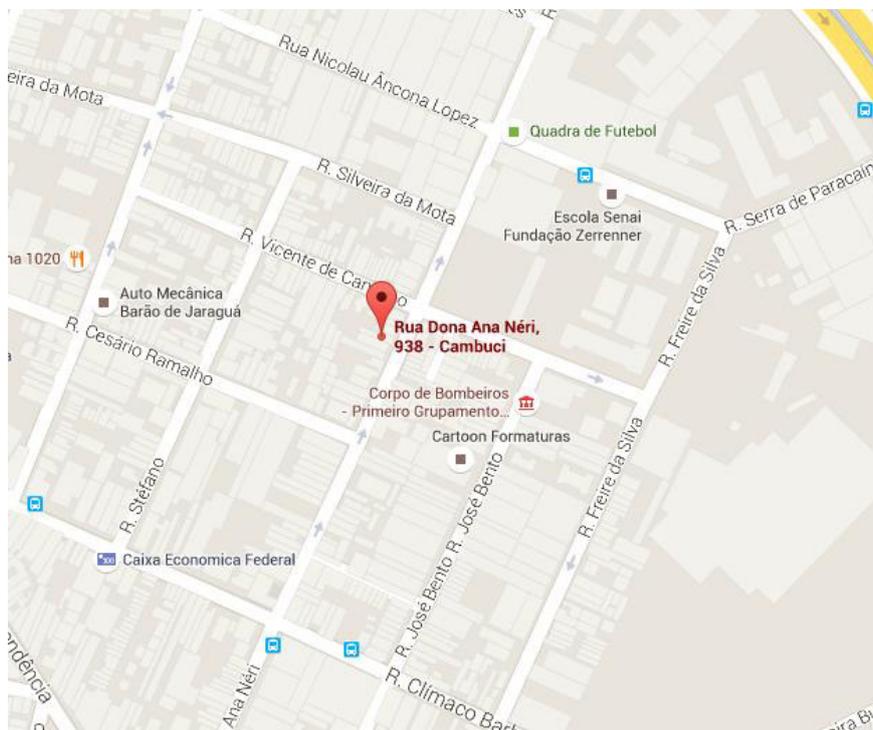
Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local? Sim

É referência na cidade? Não



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



Localização da **Padaria Ana Neri**. Fonte Google Maps. Acesso em julho de 2016



Fachada da **Padaria Ana Neri**. Imagem capturada pelo Google Street View em abril de 2016. Acesso em julho de 2016.



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

Dados históricos

A Padaria Ana Neri, localizada na rua de mesmo nome, no bairro do Cambuci, foi fundada por Gaetano Costabile, natural de Nápoles, Itália, em 1923.¹ De acordo com informações concedidas por sua neta, Fernanda Costabile, o pai de Gaetano abriu uma padaria naquela cidade em 1903, onde produzia pães com base em uma receita familiar. A morte prematura do pai, no entanto, definiu o futuro da família. O pai de Gaetano já cogitava imigrar para o Canadá, onde um irmão se estabelecera, mas a esposa, agora viúva, preferiu vir para o Brasil, onde já estavam familiares seus. Aqui chegando, Gaetano abriu uma padaria na Rua Dona Ana Neri, em terreno próximo ao rio Tamanduateí: dava continuidade, assim, ao negócio que o pai começara na Itália. A receita do pão continuou a mesma: fermentação natural e farinha de qualidade. O fermento começa a ser preparado com dias de antecedência. Depois, o pão é assado no forno a lenha.²

Fernanda Costabile, conta que, durante a Segunda Guerra Mundial, a padaria fornecia pães por meio dos cartões de racionamento distribuídos pelo governo. Havia dificuldades, porque a farinha também era racionada para as panificadoras. Além, disso, com receio das perseguições aos italianos, Gaetano deixou à frente dos negócios um cunhado brasileiro, de nome Pascoal. Durante muito tempo, a loja foi mais conhecida como “Padaria do Pascoal”.

Em 1956, o estabelecimento passou a funcionar no endereço atual: Rua Dona Ana Neri, 938. Trata-se de um sobrado, com salão comercial no térreo e residência no pavimento superior, onde Gaetano morou com a família. O forno a lenha, ainda em utilização, também data dessa época.

Atualmente, o negócio pertence a um dos filhos de Gaetano, Décio Costabile, nascido em 1946, e a seu filho, Rafael Augusto Costabile.³ Fernanda, filha de Décio, divide tarefas na administração.

Os clientes não se resumem aos moradores do Cambuci. A fama da “Ana Neri” atrai clientes de outros bairros de São Paulo e de cidades no entorno.⁴ É mais conhecida pelos pães, mas também produz doces, biscoitos e antepastos italianos, todos de fabricação própria. Fornece pães para lojas, restaurantes e hotéis. De acordo com reportagem de 2005, naquele período, a padaria produzia mil unidades de pão italiano de 550 gramas por dia.⁵

¹ KUCCHAR, André. Os Costabile: delícias italianas. **Jornal Cambuci & Aclimação**. São Paulo, 23 a 29/09/2005, p.7.

² Idem.

³ Cf. Certidão expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em setembro de 2016.

⁴ KUCCHAR, André. Op. cit.

⁵ Idem.



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

Sobre as instalações e a ambiência

A padaria localiza-se em trecho da Rua Dona Ana Neri que apresenta baixo fluxo de veículos e pessoas, embora esteja próxima de duas vias de tráfego intenso: a Rua Clímaco Barbosa e a Avenida do Estado. No entorno, predominam as residências, ao lado de pequenos estabelecimentos comerciais e antigos galpões industriais.

Ocupa um salão comercial térreo de um sobrado e parte do salão comercial do imóvel vizinho. No pavimento superior, há moradia. Inicialmente, apenas um salão era ocupado. Desconhecemos a data em que houve a ampliação das instalações com a incorporação e integração de parte do salão ao lado. As instalações da padaria são muito simples. O **Guia da Folha de S. Paulo** resumiu bem o que é a Padaria Ana Neri: *“É uma padaria bastante simples, que utiliza pedaços de papel no lugar de comandas e que fica em uma região mais popular da cidade. No entanto, atrai um público de outras redondezas em busca de seu saboroso pão italiano.”*⁶



Cartão com o logotipo da padaria.

⁶ Cf. http://guia1.folha.com.br/guia/guloseimas/padarias/13801/ana_neri?genre=Padarias Acesso em outubro de 2016.



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



Fachada da Padaria Ana Neri. Foto: Luiza Barros, 21/09/2016.



Fachada da Padaria Ana Neri. Foto: Fatima Antunes, 21/09/2016.



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

Fontes e bibliografia

CERTIDÃO expedida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em setembro de 2016.

INFORMAÇÕES concedidas por Fernanda Costabile, neta de Gaetano Costabile, o fundador, em 21 de setembro de 2016, a Fatima Antunes e Luiza Barros.

KUCHAR, André. Os Costabile: delícias italianas. **Jornal Cambuci & Aclimação**. São Paulo, 23 a 29/09/2005, p.7.

Sites

http://guia1.folha.com.br/guia/guloseimas/padarias/13801/ana_neri?genre=Padarias Acesso em outubro de 2016.

<http://www.saopaulominhacidade.com.br/historia/ver/3691/Um%2Bpao%2Bitaliano%2Bcom%2Bmuita%2Bhistoria>

Elaborado por: **Luiza Barros**, estagiária em Ciências Sociais, e **Fatima Antunes**, socióloga

Seção Técnica de Levantamento e Pesquisa

Divisão de Preservação/DPH, outubro de 2016.