



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 BASILICATA

Razão Social estabelecimento: Basilicata Laurenti LTDA

Endereço: Rua Treze de Maio, 614 – Bela Vista – São Paulo. Telefone: (11) 3289-3111

Página na internet: <http://www.basilicata.com.br/>

Tipo de empresa: sociedade limitada

Data de constituição: 27/03/1953 (cf. JUCESP)

Início de atividade: 27/03/1953 (cf. JUCESP)

CNPJ: 61.367.025/0001-12

Horário de funcionamento: segunda a sábado, das 7h00 às 20h00; domingos e feriados, das 7h00 às 14h00.

Data de fundação: 1914, por Felipe Ponzio

Proprietários/sócios: Angela Antonia Laurenti; Antonio Laurenti Neto; Antonio Laurenti; Marcus Vinicius Laurenti Moschetti; Nicola Lorenti Neto; Orlando Laurenti; Vittorio Antoni Lorenti

Ramo de atividade: comércio varejista independente de mercadorias em geral (mercearias, mercados, etc.)

Setor/Quadra/Lote: 009.021.0055

Ocupa imóvel tombado? Sim (Resolução 22/Conpresp/2002 - NP3)

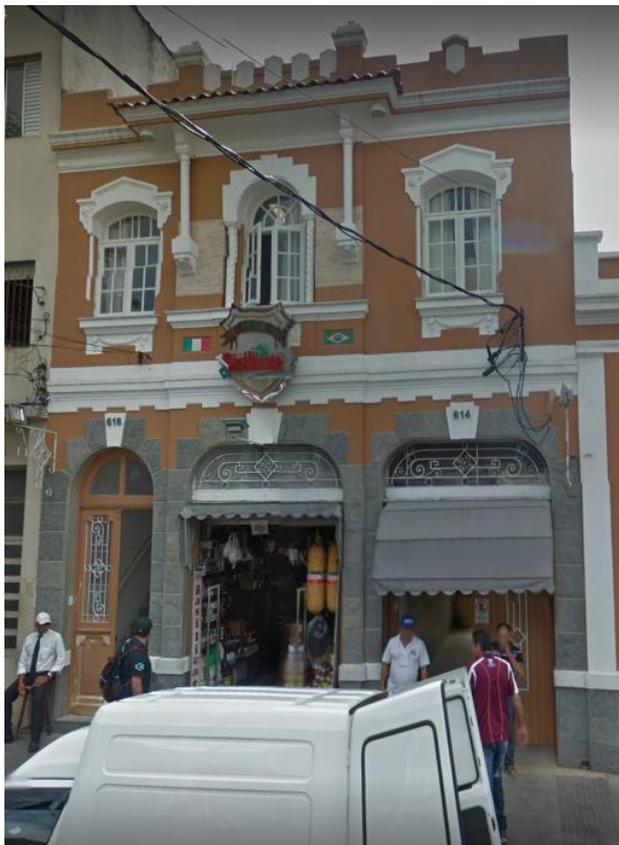
Conserva instalações/ambiência de época? Parcialmente

É referência local? Sim

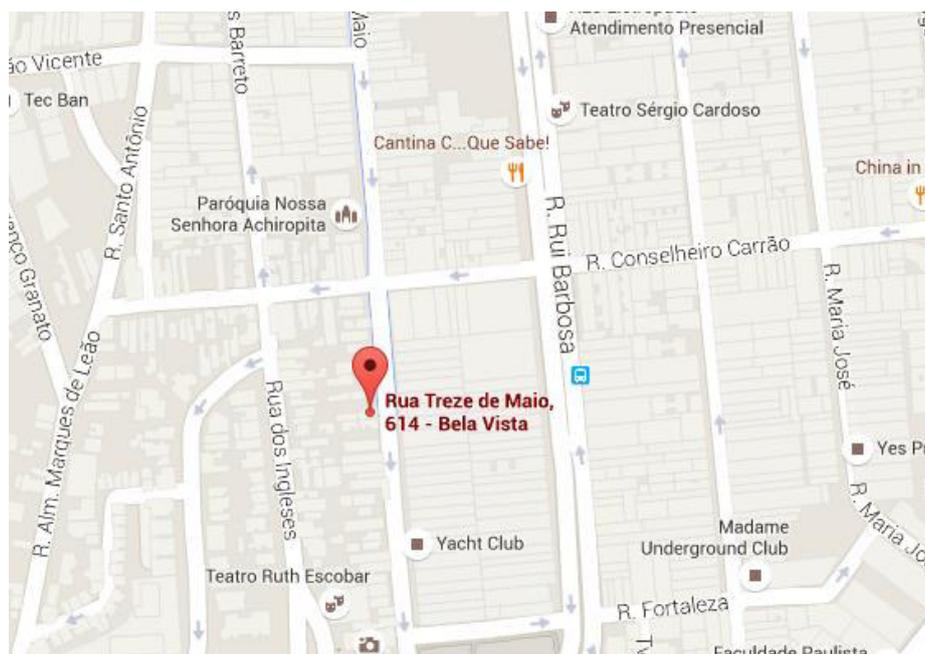
É referência na cidade? Sim



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



Fachada da **Padaria Basilicata**. Imagem Capturada pelo Google Street View em novembro de 2014. Acesso em julho de 2016-07-15.



Localização da **Padaria Basilicata**. Fonte: Google Maps.



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

Dados históricos

De acordo com sua página na Internet, a Padaria Basilicata foi fundada em 1914, por Fillipo Ponzio, imigrante italiano da região de Basilicata, e permanece no mesmo local desde sua fundação, na Rua Treze de Maio nº 614, na Bela Vista.¹ Na década de 1940, o sobrinho de Ponzio, Domenico Laurenti, passou a administrar o negócio, que permanece na família até os dias atuais. Seus proprietários são Angela Laurenti, Antonio Laurenti Neto, Antonio Laurenti, Marcus Vinicius Laurenti, Nicola Lorenti Neto, Orlando Laurenti e Vittorio Lorenti.²

O estabelecimento nasceu como um empório que vendia os mais variados produtos. Hoje, a padaria comercializa antepastos, vinhos, queijos, frios, doces, massas frescas e pré-cozidas, entre outros. Mas é reconhecida em toda a cidade pela produção de pães italianos a partir de fermentação natural.³ O forno em uso tem mais de 80 anos.⁴

Antonio Laurenti Neto, um dos sócios, fala sobre o trabalho à frente de um estabelecimento centenário: *“Manter um negócio assim é uma grande responsabilidade. A receita é a mesma há anos: farinha, água e sal em um trabalho muito braçal.”*⁵

Sobre a fábrica de pães, que produz sete mil unidades por dia, Laurenti diz: *“São 24 horas produzindo. Só para no domingo entre 15 e 23 horas”*.⁶

A Padaria Basilicata fornece pães para mais de 500 estabelecimentos por dia, entre empórios, mercados, supermercados e restaurantes⁷. De acordo com os planos dos proprietários, o empreendimento será ampliado. A casa ao lado foi alugada para possibilitar a ampliação da loja e o pavimento superior, a antiga residência de Ponzio, deverá abrigar um restaurante.⁸

Sobre as instalações e a ambiência

A Padaria Basilicata está instalada em um sobrado à Rua Treze de Maio, tombado pelo Conpresp em 2002 (Resolução 22/Conpresp/2002 - NP3). O imóvel apresenta salão comercial no térreo, onde funciona a padaria, e residência no pavimento superior, onde morou o fundador, Fillipo Ponzio. No salão, estão preservadas uma balança e algumas prateleiras antigas. As

¹ Cf. <http://www.basilicata.com.br> Acesso em julho de 2016.

² CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em novembro de 2013

³ SAPIENZA, Vitor. Padaria Basilicata: a marca registrada do pão italiano. In **Café Amargo**. Resistência e luta dos italianos na formação de São Paulo. São Paulo: Ed. Meta, s.d., p.217.

⁴ <http://fotografia.folha.uol.com.br/galerias/29662-padaria-basilicata#foto-448276> acesso em 6/10/2016.

⁵ ZUINI, Priscila. Como sobrevive uma padaria centenária. **Pequenas empresas e grandes negócios**, 2/05/2016. Disponível em <http://revistapegn.globo.com/empreendedorismo/noticia/2016/05/como-sobrevive-uma-padaria-centenaria.html> Acesso em 6/10/2016.

⁶ Idem.

⁷ **Folha de S. Paulo**. São Paulo, 22 out. 2014, p. F8. Ver, também, ZUINI, Priscila. Op.cit.

⁸ ZUINI, Priscila. Op.cit.



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

prateleiras recobrem as paredes de alto a baixo. No fundo, há um balcão, onde é feito o atendimento.

A Padaria Basilicata está instalada em trecho da Rua Treze de Maio que apresenta fluxo moderado de veículos e baixo fluxo de pedestres. Predominam residências, pequenos estabelecimentos comerciais e empresas, instalados em sobrados ou imóveis térreos. Bem em frente à padaria, está a Cantina Roperto, uma das mais conhecidas do bairro. Ao lado deste restaurante, há um terreno utilizado como estacionamento para clientes da Padaria Basilicata.



Interior da padaria **Basilicata**. Autor desconhecido. Sem data. Fonte: Acervo Padaria Basilicata. Disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/materia/misterios-padaria-basilicata-livro-imigracao-italiana> Acesso em setembro de 2016.



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



Interior da padaria preserva algumas prateleiras antigas. Autor: Raul Junior. Sem data. OLIVEIRA, Mariana. Basilicata. **Veja São Paulo**. São Paulo, 21 jun. 2016. Disponível em: <http://vejasp.abril.com.br/estabelecimento/basilicata> Acesso em outubro de 2016.



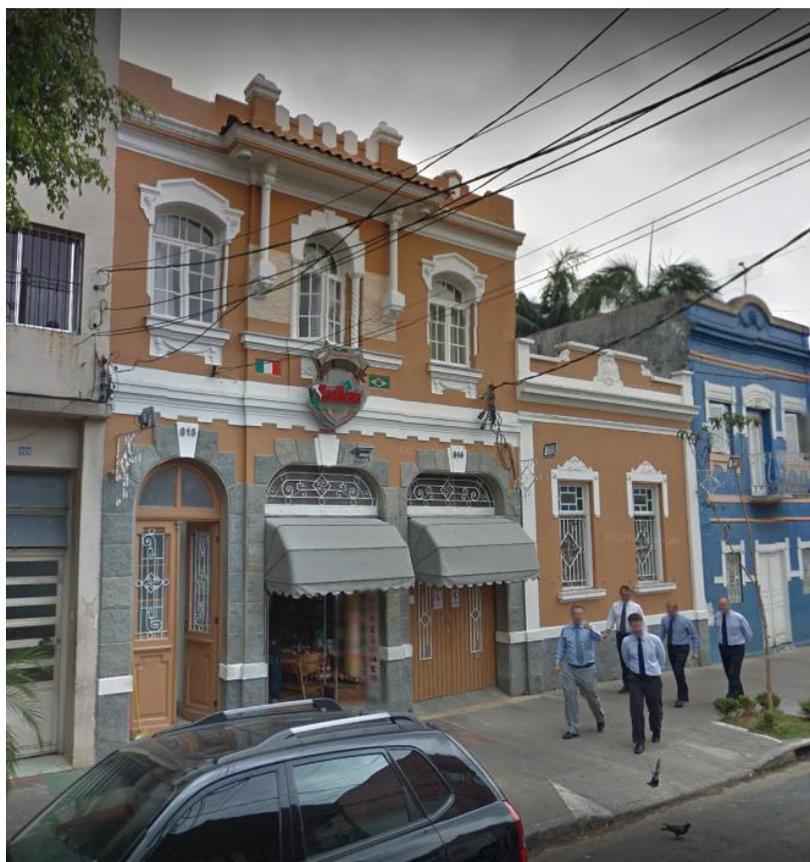
O forno da Padaria Basilicata está em uso há mais de 80 anos. Autor: Karime Xavier. Sem data. Disponível em: <http://fotografia.folha.uol.com.br/galerias/29662-padaria-basilicata#foto-448276> Acesso em outubro de 2016.



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



Fachada da Padaria Basilicata. Foto sem data e sem autor. <http://www.basilicata.com.br> Acesso em julho de 2016.



Imóvel que abriga a Padaria Basilicata e prédio ao lado, alugado. Imagem Capturada pelo Google Street View em novembro de 2014. Acesso em julho de 2016-07-15.



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

Fontes e bibliografia

CERTIDÃO emitida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em novembro de 2013.

Folha de S. Paulo. São Paulo, 22 out. 2014.

SAPIENZA, Vitor. Padaria Basilicata: a marca registrada do pão italiano. In **Café Amargo.** Resistência e luta dos italianos na formação de São Paulo. São Paulo: Ed. Meta, s.d., p.217.

ZUINI, Priscila. Como sobrevive uma padaria centenária. **Pequenas empresas e grandes negócios**, 2/05/2016. Disponível em <http://revistapegn.globo.com/Empreendedorismo/noticia/2016/05/como-sobrevive-uma-padaria-centenaria.html> Acesso em 6/10/2016.

Sites

<http://www.basilicata.com.br> Acesso em julho de 2016

Elaborado por: **Luiza Barros**, estagiária em Ciências Sociais

Revisão: **Fatima Antunes**

Seção Técnica de Levantamento e Pesquisa

Divisão de Preservação/DPH, outubro de 2016.