



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 SÃO DOMINGOS

Razão Social do estabelecimento: Padaria São Domingos LTDA

Endereço: Rua São Domingos, 330 – Bela Vista – São Paulo. Telefone: 3105-3215

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

Tipo de empresa: sociedade limitada

Data de constituição: 24/07/1975 (cf. JUCESP)

Início de atividade: 15/07/1975 (cf. JUCESP)

CNPJ: 60.769.692/0001-69

Horário de funcionamento: segunda-feira a quarta feira, das 09h00 às 18h00; quinta-feira a sábado, das 09h00 às 19h30, e domingo, das 09h00 às 15h00

Data de fundação: 1913, por Domingos Albanese

Proprietários/sócios: Eliana Albanese, Felipe Albanese Neto e Silvio Albanese

Ramo de atividade: Padarias, "bombonnières", confeitarias

Setor/Quadra/Lote: 006.068.0288

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

Conserva instalações/ambiência de época? Parcialmente

É referência local? Sim

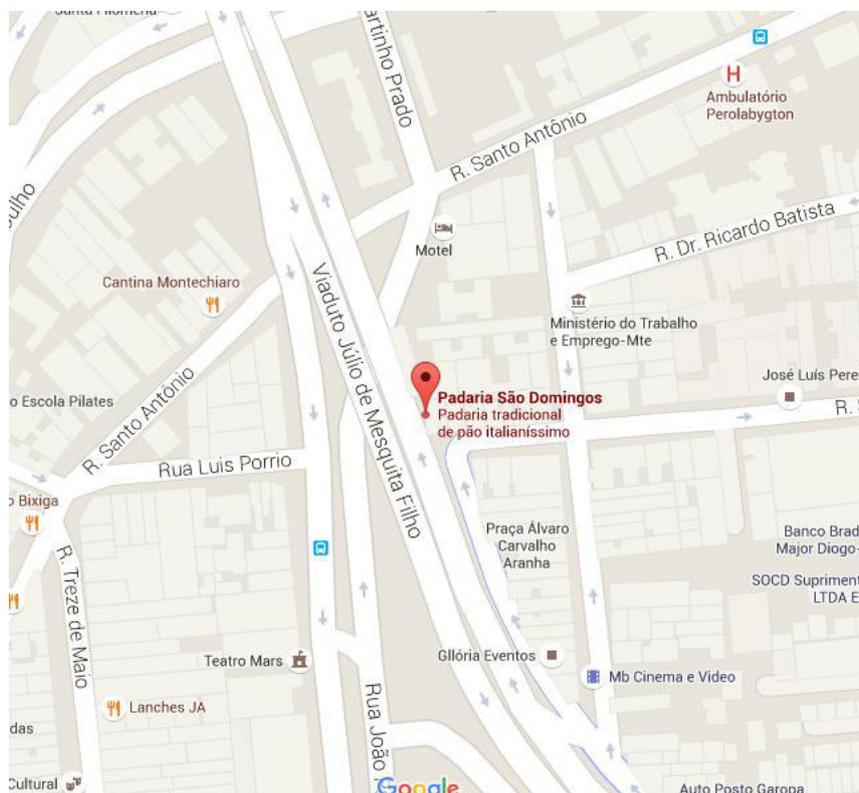
É referência na cidade? Sim



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



Fachada da **Padaria São Domingos**. Observar, à esquerda, veículos na Avenida Radial Leste – Oeste. Imagem capturada pelo Google Street View em outubro de 2014. Acesso em julho de 2016.



Localização da **Padaria São Domingos**. Fonte: Google Maps. Acesso em julho de 2016.



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

Dados históricos

A centenária padaria São Domingos foi inaugurada em 1913 por Domingos Albanese, italiano da região da Calábria, na Rua São Domingos, 330, Bela Vista. Após o falecimento do fundador, em 1945, seu filho passou a administrar o estabelecimento, seguido de seu neto Domingos, ao lado de sua esposa, Anita, muito querida pelos clientes, que se destacou por sua luta em defesa do imóvel e do negócio familiar.¹ O projeto de abertura da Avenida Radial Leste – Oeste, na década de 1960, previa a desapropriação do imóvel onde funciona a padaria. A notícia causou transtorno para o estabelecimento, mas Anita Albanese, que conhecia políticos e artistas, conseguiu fazer com que o trajeto da nova avenida fosse desviado, impedindo que o prédio da padaria fosse demolido².

A família do fundador morava no piso superior. De acordo com matéria publicada no jornal **Folha de S. Paulo**, uma visita frequente da casa era o compositor Adoniran Barbosa, que ia comer fusili com molho de calabresa e bife à milanesa, preparado por Anita Albanese³.

O estabelecimento, que pertence à família Albanese até os dias atuais, comercializa pães, queijos, linguiças, antepastos e o tradicional pão de linguiça, que, segundo o proprietário, são feitos com ingredientes da melhor qualidade⁴. Segundo consta, as filas para comprar seus pães no fim de semana chegam a dobrar a esquina da Rua Conselheiro Ramalho⁵. O estabelecimento também fornece seu tradicional pão italiano para restaurantes, supermercados e lojas.

Sobre as instalações e a ambiência

A Padaria São Domingos encontra-se instalada e em funcionamento no mesmo local desde sua fundação. Trata-se de imóvel com salão comercial no térreo, onde funciona a padaria, e residência no pavimento superior, onde residia a família do fundador.

A Rua São Domingos é interrompida logo à esquerda do prédio da padaria, prédio este tombado pelo Conpresp segundo a Resolução 22/Conpresp/2002 (NP3).

Das instalações originais, o estabelecimento preserva apenas algumas prateleiras de madeira escura. No fundo do salão, está o balcão onde é feito o atendimento. Nas paredes laterais, há prateleiras e expositores refrigerados.

¹ BERTONI, Estêvão. Receita de família. **Folha de S. Paulo**. São Paulo, 20 abr. 2010, p. C10.

² Idem.

³ Idem.

⁴ Idem.

⁵ GITSIO, Fabiana. Padarias italianas são atração no Bexiga. **O Estado de S. Paulo**. São Paulo, 1 jul. 1994, p. Z8.



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



À direita, o prédio da Padaria São Domingos. Observar vitrine onde os pães ficavam expostos. Observar, também, o casario que havia à esquerda da padaria, demolido para dar lugar à Avenida Radial Leste-Oeste nos anos 1960. Sem data. Acervo da Seção Técnica de Levantamento e Pesquisa/Divisão de Preservação/DPH/SMC.



Prédio da Padaria São Domingos. A entrada do salão comercial está modificada em relação à foto anterior. Observar, à esquerda, o gradil de proteção da Avenida Radial Leste-Oeste. O letreiro aumentou, provavelmente, para tornar a padaria mais visível pelos carros que passam pela via expressa. Sem data. Acervo da Seção Técnica de Levantamento e Pesquisa/Divisão de Preservação/DPH/SMC.



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



Adoniran Barbosa em frente à **Padaria São Domingos**. Autor desconhecido. Sem data. Fonte: **Folha de S. Paulo**. São Paulo, 20 abr. 2010, p. C10.



Pão de linguiça comercializado na **Padaria São Domingos**. Fonte: <http://esemundoenosso.com.br/2012/07/22/padaria-sao-domingos-na-bela-vista-tem-ate-fila-para-comprar-o-tradicional-pao-italiano/> Acesso em julho de 2016.



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



Interior da **Padaria São Domingos**. Fonte: <http://essemundoenosso.com.br/2012/07/22/padaria-sao-domingos-na-bela-vista-tem-ate-fila-para-comprar-o-tradicional-pao-italiano/> Acesso em julho de 2016.



Interior da **Padaria São Domingos**. Nota-se a fila que chega a sair do estabelecimento. Fonte: <http://essemundoenosso.com.br/2012/07/22/padaria-sao-domingos-na-bela-vista-tem-ate-fila-para-comprar-o-tradicional-pao-italiano/> Acesso em julho de 2016.



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



Interior da Padaria São Domingos. Foto de Marcelo Justo/Folhapress, 2014. Disponível em <http://www1.folha.uol.com.br/comida/2014/01/1400901-ceramista-gosta-de-refeicoes-em-hoteis.shtml> Acesso em outubro de 2016.



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



Observar forro em madeira. Fonte: A lendária Padaria Italiana São Domingos no Bixiga, São Paulo. 6/12/2010. Disponível em <http://viagemafora.blogspot.com.br/2010/12/lendaria-padaria-italiana-sao-domingos.html> Acesso em outubro de 2016.



Aspecto atual do imóvel e entrada da loja. Fonte: A lendária Padaria Italiana São Domingos no Bixiga, São Paulo. 6/12/2010. Disponível em <http://viagemafora.blogspot.com.br/2010/12/lendaria-padaria-italiana-sao-domingos.html> Acesso em outubro de 2016.



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

Fontes

BERTONI, Estevão. Receita de família. **Folha de S. Paulo**. São Paulo, 20 abr. 2010, p. C10.

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

GITSIO, Fabiana. Padarias italianas são atração no Bexiga. **O Estado de S. Paulo**. São Paulo, 1 jul. 1994, p. Z8.

GLENIA, Fabiola. Padarias tradicionais marcam presença da colonização italiana. **O Estado de S. Paulo**. São Paulo, 23 jan. 2004, p.ZS 5.

Sites

<http://essemundoenosso.com.br/2012/07/22/padaria-sao-domingos-na-bela-vista-tem-ate-fila-para-comprar-o-tradicional-pao-italiano/> Acesso em julho de 2016.

<http://viagemafora.blogspot.com.br/2010/12/lendaria-padaria-italiana-sao-domingos.html>
Acesso em outubro de 2016.

<http://www1.folha.uol.com.br/comida/2014/01/1400901-ceramista-gosta-de-refeicoes-em-hoteis.shtml> Acesso em outubro 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.