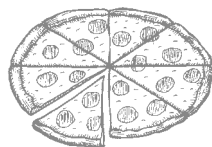


---

# Pizzarias que contam a história de São Paulo

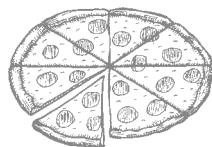


*São Paulo by its pizzerias*



---

# Pizzarias que contam a história de São Paulo



*São Paulo by its pizzerias*

Gabriela Erbetta

© Gabriela Erbetta

Diretor editorial | *Editorial Director*  
**Marcelo Duarte**

Diretora comercial | *Commercial Director*  
**Patth Pachas**

Diretora de projetos especiais | *Special Projects Director*  
**Tatiana Fulas**

Coordenadora editorial | *Editorial Coordinator*  
**Vanessa Sayuri Sawada**

Assistente editorial | *Editorial Assistant*  
**Olívia Tavares**

Fotos | *Photos*  
**Paula Korosue**

Projeto gráfico e diagramação | *Composition Services*  
**Negrito Produção Editorial**

Tradução para o inglês | *Portuguese-English Translation*  
**Christina Del Posso**

Preparação | *Text Preparation*  
**Beatriz de Freitas Moreira**

Revisão | *Proofreader*  
**Juliana de Araújo Rodrigues**

Impressão | *Printed in Brazil by*  
**BMF**

CIP – BRASIL. CATALOGAÇÃO NA FONTE  
SINDICATO NACIONAL DOS EDITORES DE LIVROS, RJ

Erbetta, Gabriela.  
Pizzarias que contam a história de São Paulo/Gabriela Erbetta. – 1. ed. –  
São Paulo: Panda Books, 2018. 96 pp.

ISBN: 978-85-7888-695-0

1. Pizza – Manuais, guias etc. 2. Culinária – Manuais, guias etc. I. Título.  
Bibliotecária: Meri Gleice Rodrigues de Souza – CRB-7/6439

18-47942

CDD: 641.8248  
CDU: 664.686

2018

Todos os direitos reservados à Panda Books. | *All rights reserved.*

Um selo da Editora Original Ltda. | *Panda Books is part of Editora Original Ltda.*

Rua Henrique Schaumann, 286, cj. 41

05413-010 – São Paulo – SP

Tel./Fax: (11) 3088-8444

edoriginal@pandabooks.com.br

www.pandabooks.com.br

Visite nosso Facebook, Instagram e Twitter. | *Follow us on Facebook, Instagram, and Twitter.*

Nenhuma parte desta publicação poderá ser reproduzida por qualquer meio ou forma sem a prévia autorização da Editora Original Ltda. A violação dos direitos autorais é crime estabelecido na Lei nº 9.610/98 e punido pelo artigo 184 do Código Penal.

*All rights reserved. This book or parts thereof may not be reproduced in any form, stored in any retrieval system, or transmitted in any form by any means without prior written permission of the publisher Editora Original Ltda. Copyright infringement is a crime and failure to comply with the terms of this warning may expose you to legal action for copyright infringement. Brazilian law 9.610/98 article 184 of the Penal Code.*

---

# Sumário

## Content

Prefácio | *Preface*.....7

Apresentação | *Foreword*..... 12

ÂNGELO..... 15

CAMELO ..... 23

CASTELÕES..... 31

CRISTAL..... 39

JARDIM DE NAPOLI ..... 47

MARGHERITA ..... 55

PAULINO ..... 63

SPERANZA ..... 71

URCA ..... 79

VITUCCIO ..... 87

Referências bibliográficas |

*Bibliographical references* ..... 95



---

## *Prefácio A pizza que não é uma só, mas muitas*

*Preface The pizzas within a pizza*

VAMOS COMEÇAR INDO DIRETO AO PRATO, SEM *couvert* nem entrada: a pizza de São Paulo não precisa de patriotadas. Dispensa afirmações ufanistas do tipo “melhor do que na Itália” ou títulos demagógicos como “capital mundial da pizza”. Isso posto, vamos reconhecer, sem nenhum favor, que o atual panorama pizzaiolo paulistano nunca esteve tão vigoroso e relevante – também em nível internacional – e isso é o que importa. Temos uma notável diversidade de escolas, temos tradições, acolhemos as novidades e contamos com um público numeroso, faminto e apaixonado.

Vivemos, enfim, uma era dourada, um cenário instigante. Decanos clássicos são contemporâneos dos “neonapolitanos”, restaurantes tradicionais coexistem com pequenos empreendimentos, grandes redes convivem com casas de inclinação *hipster*. Mal comparando, seria como se tempos históricos diferentes, por algum milagre da ciência, tivessem a possibilidade de ocupar a mesma época, harmonicamente.

*Let's start by going straight to the main course, no bread basket or appetizers: São Paulo's pizzas dismiss flag-wavers that it's "better than Italy's" and boastful affirmations and demagogic headlines such as the "pizza capital of the world". That been said, we will acknowledge without any further ado that São Paulo's pizza panorama has never been so dynamic and relevant – internationally, too – and that's what really matters. There is a remarkable diversity of schools of pizza and traditions.*

*Paulistanos are open to novelties, hungry, very passionate and a large crowd. In short, São Paulo is living a golden age and stimulating scenario. Classic pizza joints decades old are contemporaries to the "Neoneapolitans". Traditional restaurants next door to small enterprises. Huge franchises coexist with hipster pizza houses. It is like, if by some miracle of science, different historical periods are sharing the same time in space in perfect harmony.*

*That means that people can travel through the culture of an entire city (and of a specific subject) by means of*

*recipes and styles. Deep dish on a day, rich flavors on another, and order a personal pizza some other time – for lunch, maybe. You can vary, take risks, and explore, yet there’s always something new to be found or a secret to uncover. Even though pizza has come a long way, it has plenty of history still to be made.*

*Its origin is embodied in the insurgence of bread itself. It is very likely that the habit of adding various ingredients on top of a flat and fermented dough goes back some 5,000 years ago to Ancient Egypt. The pizza has been translated into a variety of ways by the Phoenicians, the Etruscans, the Greeks. However, it was the Romans – especially the ones in the south of the Italian peninsula – that gave the dish its more definite round shape consolidated in the 18<sup>th</sup> century and eventually becoming a Neapolitan specialty. Nonetheless, the pizza as we know it would come to life only in the 19<sup>th</sup> century with the incorporation of a curious ingredient imported from America – the tomato. Validated by what are today’s legendary pizza houses Brandi, Da Michele, and Port’Alba, the pizza arrived in Brazil shortly after that and began its victorious journey in the country through São Paulo.*

*It is estimated that between the end of the 19<sup>th</sup> century and the beginning of the 20<sup>th</sup> century, about 1.2 million Italians came to Brazil in a massive migratory process that reshaped the agriculture, the industry, and the culture of South America’s largest country. A quarter of the total number of immigrants came from Veneto and they settled mainly in São Paulo and Rio Grande do Sul. The second largest Italian immigrating population came from Campania, among which many were from Naples – several of them were already familiar*

Na prática, isso significa que os consumidores podem viajar pela cultura de toda uma cidade (e de uma especialidade) por meio de receitas e estilos. Provar bordas altas num dia, escolher coberturas fartas em outro momento, pedir discos individuais em alguma outra hora – inclusive a do almoço. Variar, arriscar, explorar e, ainda assim, ter sempre uma novidade ou um segredo para conhecer. A pizza vem de longe, e ainda tem muita história pela frente.

Sua origem se confunde com o surgimento do próprio pão. É provável que o costume de cobrir a massa chata e fermentada com ingredientes diversos remonte ao Antigo Egito, 5 mil anos atrás. E que tenha recebido as mais variadas interpretações da parte de fenícios, etruscos, gregos... No entanto, foi com os romanos e, especialmente, com os povos do sul da península Itálica, que a receita ganhou contornos mais definidos, até que se tornou uma especialidade napolitana, consolidada do século XVIII em diante. Ainda assim, incorporaria certo ingrediente estranho, vindo da América – o tomate! –, somente a partir do século XIX. Consagrada em casas hoje lendárias como Brandi, Da Michele, Port’Alba, a pizza chegaria ao Brasil pouco tempo depois, e então começaria sua jornada vitoriosa por São Paulo.

Calcula-se que, entre o fim do século XIX e o começo do século XX, cerca de 1,2 milhão de italianos aportaram no Brasil, um massivo processo migratório que mudaria a agricultura, a indústria e a cultura de nosso país. Um quarto desse contingente saiu do Vêneto, instalando-se sobretudo em São Paulo e no Rio Grande do Sul. A segunda população mais numerosa foi justamente a da Campânia, com muitos napolitanos – vários deles já conhecedores dos segredos da pizza.



Como a maioria desses napolitanos permaneceu em São Paulo, reproduziram aqui seu modo de vida e suas tradições. Sorte nossa, que temos desfrutado da mais célebre das invenções da *cucina* de Nápoles há mais de cem anos.

A união virtuosa de um disco de massa a molhos e coberturas, tudo assado em alta temperatura, conquistou não apenas os *oriundi*, mas os demais habitantes da cidade. O Brás é tido como o polo irradiador da boa pizza, graças às forradas de um legítimo napolitano, Carmino Corvino, o Dom Carmeniolo. No início, ainda no século XIX, ele vendia sua produção em pedaços, na rua. Em 1910, contudo – assim narra o jornalista gastronômico J. A. Dias Lopes –, ele abriu a Cantina Geneveva, na avenida Rangel Pestana, inaugurando a era das pizzarias em São Paulo.

A partir dali a receita se espalhou por outros bairros da região central, e assim foi atravessando classes sociais e colônias. Afinal, quem haveria de resistir a um prato barato, fresco e apetitoso? Passada a Segunda Guerra Mundial, e superadas as feridas abertas pelo conflito que separou o mundo entre Eixo e Aliados (quando até o Palestra Itália precisou mudar seu nome para Palmeiras), as pizzarias conquistaram o estado e depois o país. Fora do Brasil, seu sucesso em metrópoles como Nova York e a escalada de uma nova classe média de ascendência italiana ajudaram a fechar o ciclo: a pizza perderia o estigma de comida de carcamano, de prato para o proletariado.

Na cidade de São Paulo, a relação dos paulistanos com a pizza, mais do que antiga, é complexa. Comida para os dias de folga e de festa, é também um alívio para as jornadas de trabalho mais longas, pretexto para reunir

*with the secrets of pizza making. As most of those Neapolitans remained in São Paulo, they replicated their way of life and traditions in the new city. Luckily for all Paulistanos who since then have enjoyed the most celebrated inventions of Naples' cucina for more than a hundred years.*

*The wholesome union of a disc of dough, sauces, and toppings baked at hot temperature won over not only Paulistanos but all other inhabitants of the city too. Brás is considered to be the diffusing point of good pizza, thanks to the pizza baking of true Neapolitan Carmino Corvino – Don Carmeniolo. In the early days, still in the 19<sup>th</sup> century, Don Carmeniolo would sell his production by the slice on the streets. In 1910, however – according to gastronomic journalist J. A. Dias Lopes – Don Carmeniolo opened Cantina Geneveva on Ave. Rangel Pestana launching the era of pizzerias in São Paulo.*

*From there, the recipe spread to other neighborhoods surrounding the downtown area, thus crossing over social classes and communities. After all, who could resist such a cheap, fresh, and appetizing dish? After WW II and the healing of the wounds opened by the conflict that separated the world between Axis and Allies (soccer club Palestra Italia was forced to change its name to Palmeiras), pizzerias took over the State and then the country. Overseas, the success of pizzas in large cities like New York and the growth of a new middle class of Italian descent helped close the cycle: pizza lost the stigma of Carcamano's food and was raised to the status of 'the dish of the proletariat.*

*In the city of São Paulo, the relationship between Paulistanos and the pizza is as complex as it is old. Pizza is the food of choice for days-off and parties, it is a relief after long working*

*hours, a pretense for getting the family together, a reason to meet with friends, and a quick fix when one's having a busy day. Pizza is a dish to be eaten at a restaurant as well as to have delivered at our door.*

*Numbers give the dimension of such an obsession: São Paulo concentrates 20% of all Brazilians and it consumes 60% of all the pizza produced in the country – 1 million pizzas are sold everyday according to data by the Pizzaria Association of the State of São Paulo.*

*The familiarity with Italy, the convenience of its consumption in a city of unconventional habits and overworked schedule, the seductive combination of baked dough, sauce, cheeses and sausages, and the power of pizza as a people gatherer mixed together, weighed in for the pizza to become an intrinsic part of the city's culture. To eliminate pizza from Paulistano's daily lives would mean to extirpate the burger from the Americans' diet and the falafel and pita bread from Mediterranean Arabs.*

*Over the last few decades, the traditions and executions in the making of pizza have become more flexible, so to speak. Wood-fired furnaces have multiplied, and gas and electric ovens have simplified and cheapened production. The topping of the dough with cheeses, vegetables, charcuterie, and pickles may suggest that anything done "sort of like this" could be called a pizza – which is not true. Creativity in the making of pizza has bequeathed us other styles and some good innovations just as it has opened space for aberrations.*

*The Neapolitan tradition as we know has become an international reference for pizza making and it's regulated by norms and certifications. The pizza of São Paulo, on the other hand, cannot be translated into*

a família, motivo para encontrar amigos, mas também um mata-fome para dias corridos. Pizza é comida de restaurante e é refeição para receber já pronta em casa.

Os números indicam a dimensão dessa benfazeja obsessão: São Paulo tem 20% dos habitantes do Brasil, mas consome 60% das pizzas produzidas no país – são vendidos 1 milhão de unidades por dia, em todo o território nacional, segundo dados divulgados pela Associação Pizzarias Unidas do Estado de São Paulo.

A familiaridade com a Itália, a praticidade no consumo numa cidade de hábitos atribulados e horários nem sempre convencionais, a sedução da combinação de massa, molho, queijos e embutidos, e seu poder como fator de agregação, tudo isso, enfim, pesou para que a pizza se afirmasse como parte irremovível da cultura da cidade. Eliminá-la do nosso cotidiano seria como extirpar o hambúrguer da dieta dos americanos e o falafel com pão pita dos árabes mediterrâneos.

Ao longo das últimas décadas, tradições e execuções foram se tornando mais flexíveis, por assim dizer. Os fornos a lenha se multiplicaram, alternativas a gás ou mesmo o uso de energia elétrica simplificaram e baratearam a produção. O hábito de cobrir o disco de massa com queijos, vegetais, charcutaria e conservas deu a entender que qualquer coisa feita mais ou menos desse jeito poderia ser classificada como pizza – o que não é verdade. A criatividade nos legou outros estilos, com algumas boas inovações, da mesma forma que abriu espaço para aberrações.

O padrão napolitano, como se sabe, acabou se tornando referência internacional, sendo até mesmo regulado por normas e certificações. A pizza de São Paulo, por outro lado, não se traduz na unicidade, não é um

monólito. Ela é composta por estilos (inclusive os napolitanos de carteirinha), por adaptações, por interpretações que têm a ver com bairros, com circunstâncias materiais, com elementos históricos e, principalmente, com a trajetória de proprietários e pizzaiolos. A pizza paulistana é a expressão da *expertise* de famílias que vêm dedicando anos e anos de suas vidas ao ofício de amassar, modelar, assar e servir. Este livro chega em boa hora, como o registro das aventuras e da devoção de dez longevos clãs, entre as mais de 5 mil pizzarias da cidade.

Viajando ao longo destas páginas, entre toneladas de farinha, de molho, de mussarela, veremos mais particularidades que consensos (um deles, claro, é a paixão gastronômica). Também não teremos a fórmula definitiva, a pizza perfeita. Por outro lado, entenderemos que cada estabelecimento aqui descrito traz uma fatia dessa variada e saborosa história. Pois o nosso disco é gigante, generoso e, ao que tudo indica, ainda terá longas fermentações e fartos crescimentos pela frente.

LUIZ AMÉRICO CAMARGO

*oneness nor is it a monolith. It is composed by distinctive styles (even the certified Neapolitan), adaptations, and interpretations that have to do with the neighborhoods they belong to, available produce, historical elements, and the life trajectory of pizzeria owners and pizzaiolos. São Paulo's pizza is the expression of families who have dedicated years of their lives to the job of kneading, modeling, baking, and serving the dish. This book has arrived at a valuable time as a record of the undertakings and devotion of the ten family clans that have endured among the more than 5,000 pizzerias in the city.*

*By traveling through these pages, among tons of flour, sauce, and mozzarella cheese you will come to know more of the idiosyncrasies than of the consensus (i.e., pizza as a gastronomic passion). Moreover, this book is not about the definitive formula for the perfect pizza. Diversely, it's about understanding that each pizza restaurant figured within these pages is a slice of its assorted and tasty history. For our pizza dough is huge, generous and, as it seems, still has a long fermentation period and plenty of growth laying ahead.*

LUIZ AMÉRICO CAMARGO

---

# Apresentação

## Foreword

*In São Paulo you find sushi, ceviche, falafel. You find pad thai, hamburger, gefilte fish. In the four corners of South America's largest metropolis you find foods from all over the world ready to be eaten at – almost – any time of the day. However, perhaps no other dish has as deep of a connection with the city as pizza. More than a century ago, Italian immigrants would go out on the streets to sell a taste of their mother land by the slice: deep dish, thin, or hand tossed crusts shaped into a disc are now sold to the taste of customers and traditions of the pizzerias that make them. Pizzas are mainly made with tomato sauce, baked in a wood oven and have for long now been part of the daily (or rather, nightly) life of São Paulo – as opposed to what is conventional in Italy and cities like London and New York, there are very few pizza places that serve pizza for lunch in Brazil. São Paulo's love for pizza go to the lengths that pizza has its own date in the calendar created by São Paulo Tourism Secretariat, July 10<sup>th</sup>.*

SÃO PAULO TEM SUSHI, CEVICHE, FALAFEL. TEM pad thai, hambúrguer, gefilte fish. Comida do mundo inteiro, nos quatro cantos da metrópole, servida a quase qualquer hora do dia. Mas talvez nenhum outro prato tenha uma ligação tão forte com a cidade quanto a pizza. Herdados dos imigrantes italianos que, há mais de um século, começaram a sair pelas ruas vendendo fatias dessa saborosa receita de sua terra, os discos de massa fina, grossa ou média – de acordo com a tradição do restaurante ou a vontade do freguês –, feitos principalmente com molho de tomate e assados no forno a lenha, há muito já fazem parte do dia a dia paulistano. (Ou melhor: da noite. Ao contrário da própria Itália e de lugares como Londres e Nova York, ainda são poucas as casas que servem pizza para almoço no Brasil.) Aqui, o apreço pelas redondas é tão grande que até uma data em homenagem a elas foi criada em 1985, por iniciativa da Secretaria Municipal de Turismo: o Dia da Pizza, celebrado a cada 10 de julho.

Falar sobre as pizzarias de São Paulo é falar, também, sobre a história da cidade no século XX. Desde 1910, quando a pioneira Cantina Genoveva foi inaugurada pelo napolitano Carmino Corvino na avenida Rangel Pestana, no Brás, não foram poucos os restaurantes que testemunharam transformações significativas no traçado urbano e nos costumes da capital paulista. Para este livro, foram selecionadas apenas casas de muita tradição, todas com mais de trinta anos de funcionamento – e que, cada uma a seu modo, acompanharam e se adaptaram ao desenvolvimento da metrópole. Alguns nomes que foram ou ainda são icônicos para a população, portanto, ficaram de fora. Outros já não existem mais, a exemplo da pioneira Genoveva (os netos do fundador Corvino ainda mantêm uma cantina e pizzaria, a Recanto di Carmo, na zona Oeste da cidade) e do Grupo Sérgio (que servia pizzas em sistema rodízio e chegava a receber 15 mil clientes por semana, na década de 1970). Ou, ainda, passaram por tantas mudanças que perderam as características originais, como a Micheluccio, inaugurada pelos irmãos Miguel, Manuel e João Paschoal na rua da Consolação, em 1968, e que viria a ser a primeira franquia de pizzarias paulistana. A família vendeu a marca em 1982, Miguel chegou a ter outros restaurantes e, em 1995, um desentendimento entre o novo dono e os franqueados fez com que a rede passasse a se chamar Da Vinci. Nunca mais se teve notícias dos irmãos.

Os dez relatos das páginas a seguir falam de um casamento que não poderia ser mais feliz: o de São Paulo com a pizza. Mais uma fatia?

*To talk about pizzerias in São Paulo is to talk about the history of the city throughout the 20<sup>th</sup> century. From 1910, when the pioneer Cantina Genoveva was opened by Neapolitan Carmino Corvino on Rangel Pestana Ave. in the Brás neighborhood, many restaurants have witnessed significant changes in São Paulo's urban layout and customs. Only the most traditional pizza houses have been selected for this book – each one of them has been in business for more than thirty years – and each one, in its own way, has followed and adapted to the development of the metropolis. Even though there are very well-known places that once were or still are iconic to the population, they've been left out of this publication. Some pizza houses are out of business like the pioneer Genoveva (the founder Corvino's grandchildren keep an Italian restaurant and pizzeria called Recanto di Carmo in the west side) and the Sérgio Group (that served pizzas in an "all you can eat" system and had 15 thousand diners per week in the 1970s). Some of them went through so many changes they ended up losing their original characteristics, i.e. Micheluccio, opened by brothers Miguel, Manuel, and João Paschoal on Consolação St. in 1968, which would eventually become São Paulo's first pizzeria franchise. The family sold the brand in 1982. Miguel owned other restaurants and in 1995 a disagreement between Micheluccio's new owner and his franchisees led to a name change in the brand and today they are known as Da Vinci Pizzeria. The brothers have never been heard of ever since.*

*The stories of the ten pizzerias in the following pages speak of a marriage that couldn't have foreseen a happier ending: that of São Paulo and the pizza. Care for another slice?*

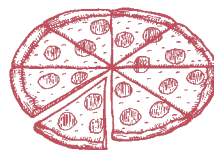
GABRIELA ERBETTA

GABRIELA ERBETTA



# Ângelo

1971



O FINAL DO SÉCULO XIX MARCOU UM PERÍODO DE grandes mudanças para o bairro da Mooca, que até então era apenas uma ampla área aberta, na zona Leste de São Paulo, com propriedades rurais e poucos moradores. Em 1876, com a inauguração do hipódromo, na rua Bresser, surgiram contornos mais urbanos – até uma linha especial de bondes, puxados por tração animal, foi criada pela prefeitura para transportar os frequentadores das corridas de cavalos. O período de maior desenvolvimento, porém, ocorreu na última década do século, com a presença de uma trinca fundamental para a história de São Paulo: os trens, as indústrias e os imigrantes, sobretudo italianos. A linha férrea da São Paulo Railway chegou em 1898, pouco depois da instalação da Cervejaria Bavária, em 1892, e do Cotonifício Crespi, em 1897, que ocupava um prédio de três andares no quarteirão formado pelas ruas dos Trilhos, Taquari, Visconde de Laguna e Javari. Os operários, boa parte deles estrangeira, moravam em casinhas e cortiços próximos das linhas férreas.

*The end of the 19<sup>th</sup> century marked a period of profound change for the neighborhood of Mooca. Up until that time, Mooca was but a large undeveloped area in the east side of São Paulo filled with rural properties and very few residents. In 1876, with the inauguration of the horse Racetrack on Bresser St. a more urbanized area started to shape up – a special line of trams drawn by animal traction was created by the city hall to transport horse racing goers. However, the last decade of the century was the period to witness the greatest development of São Paulo with the arrival of trains, industries, and immigrants – especially Italians. The railway line of the São Paulo Railway arrived in 1898, shortly after the installation of the Bavarian Brewery in 1892, and the Cotonifício Crespi in 1897. The latter occupied a three-story building in the block composed by the Trilhos St., Taquari St., Visconde de Laguna St., and Javari St. The workers, many of them foreigners, lived in houses and tenements near the railroads.*