



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**

**Nome do estabelecimento:** Bar do Berinjela

**Razão Social do estabelecimento:** ADEGA BAR DO BERINJELA LTDA

**Endereço:** Praça Vinte de Janeiro, 67A - Vila Regente Feijó

**Telefone:** (11) 2671-2992

**Página na internet:** <https://www.bardoberinjela.com.br/>

**Data de constituição:** 24 nov. 1982<sup>117</sup>

**Início de atividade:** 24 nov. 1982<sup>118</sup>

**Horário de funcionamento:** Terça a sexta, das 16h às 23h e sábado das 12h às 20h

**Data de inauguração:** 1964

**Proprietários/sócios:** Maria Teresa Gomes Leitão e José Manuel Gomes Leitão

**Ramo de atividade:** Comércio varejista independente de mercadorias em geral<sup>119</sup>

**Setor/Quadra/Lote:** 054.098.0047

**Ocupa imóvel tombado?** Não

**Conserva instalações/ambiência de época?** Não.

**É referência local/ bairro?** Sim

**É referência na cidade?** Sim

---

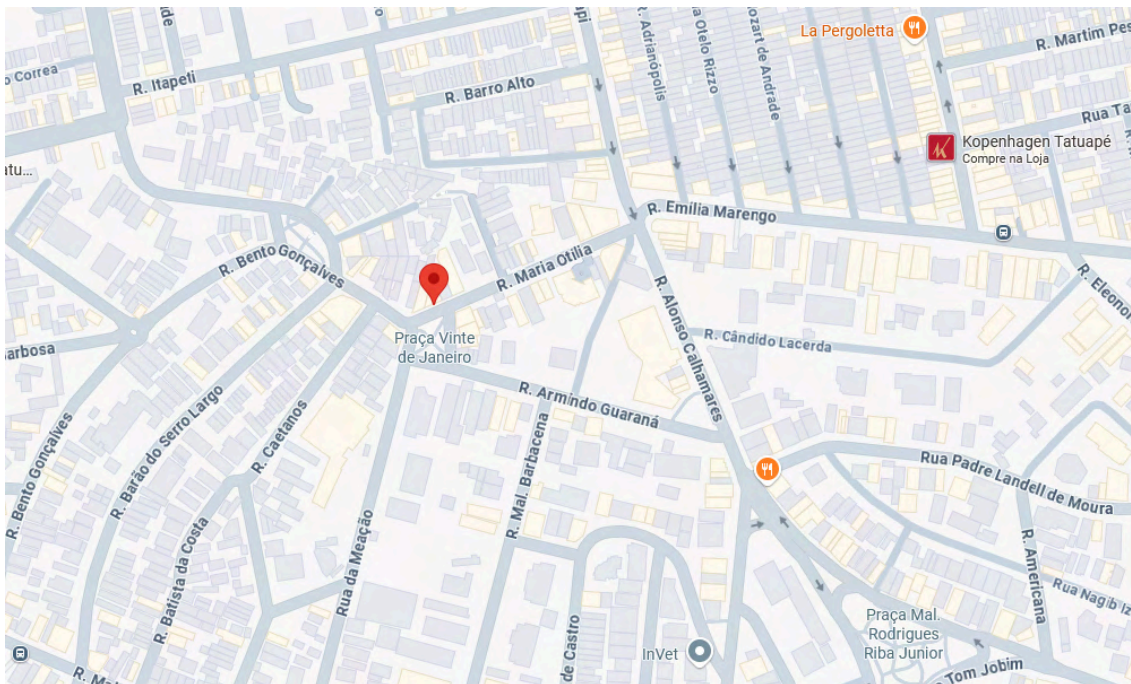
<sup>117</sup> Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: <[https://www.jucesponline.sp.gov.br/Pre\\_Visualiza.aspx?nire=35202036757&idproduto=>](https://www.jucesponline.sp.gov.br/Pre_Visualiza.aspx?nire=35202036757&idproduto=>)>. Acesso em: 29 jul. 2025.

<sup>118</sup> Idem.

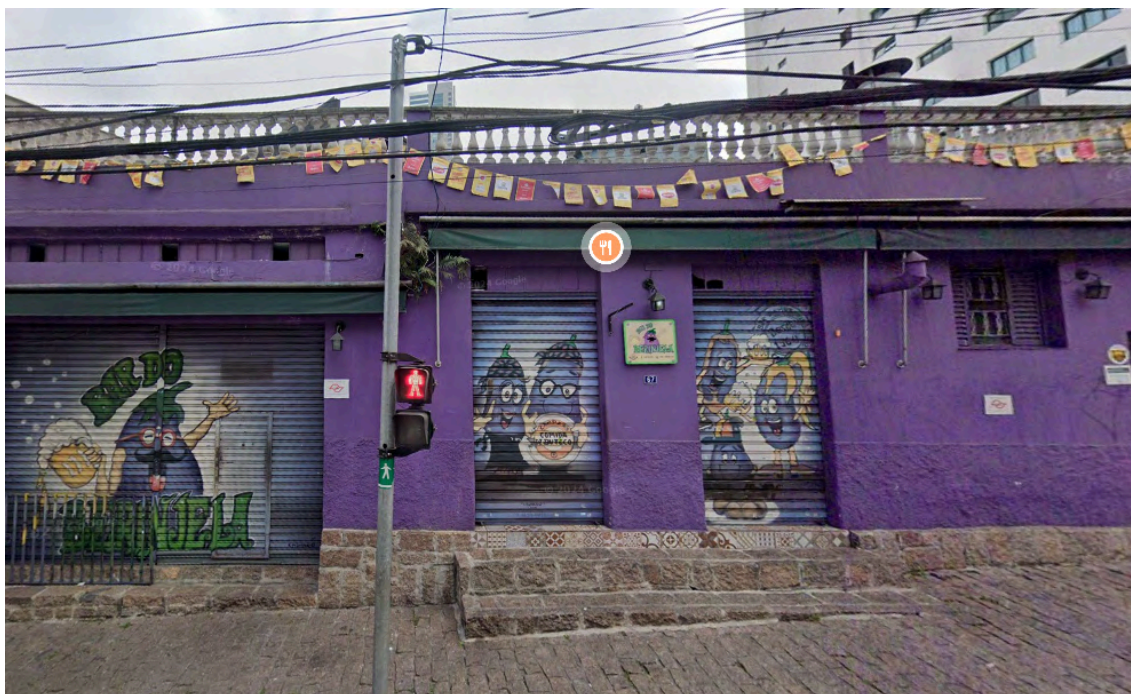
<sup>119</sup> Ibidem.



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



Localização do estabelecimento Bar do Berinjela. Fonte: Google Maps. Acesso em: 29 jul. 2025.



Fachada do estabelecimento Bar do Berinjela. Disponível em: <<https://shre.ink/tPDB>> Acesso em: 29 jul. 2025.



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

**Dados históricos:**

A região do Tatuapé, na zona leste da capital, tem um marco em seu desenvolvimento no final do século XIX, a partir da instalação de uma estação da Estrada de Ferro Central do Brasil, a Quinta Parada, que impulsionou a formação de núcleos residenciais nos arredores e orientou as novas formas de ocupação do local, em propriedades denominadas chácaras, que eram populares entre os imigrantes europeus devido a produção de hortaliças.<sup>120</sup>

O Tatuapé passa por uma fase de industrialização tardia, nos anos de 1930 a 1940, se comparado a bairros próximos, como a Mooca, Belenzinho e Pari, que foram industrializados no início do século XX.<sup>121</sup> Para comportar essa mudança, alguns trechos da região são loteados nessa fase e se desenrolam de forma gradativa durante as próximas décadas, de modo a ocorrer do oeste para o leste e se consolidar nos anos 1960. O Bar do Berinjela se insere neste contexto em 1964, quando foi fundado pelo casal de imigrantes portugueses na Vila Regente Feijó, localizado à Praça Vinte de Janeiro, número 67.



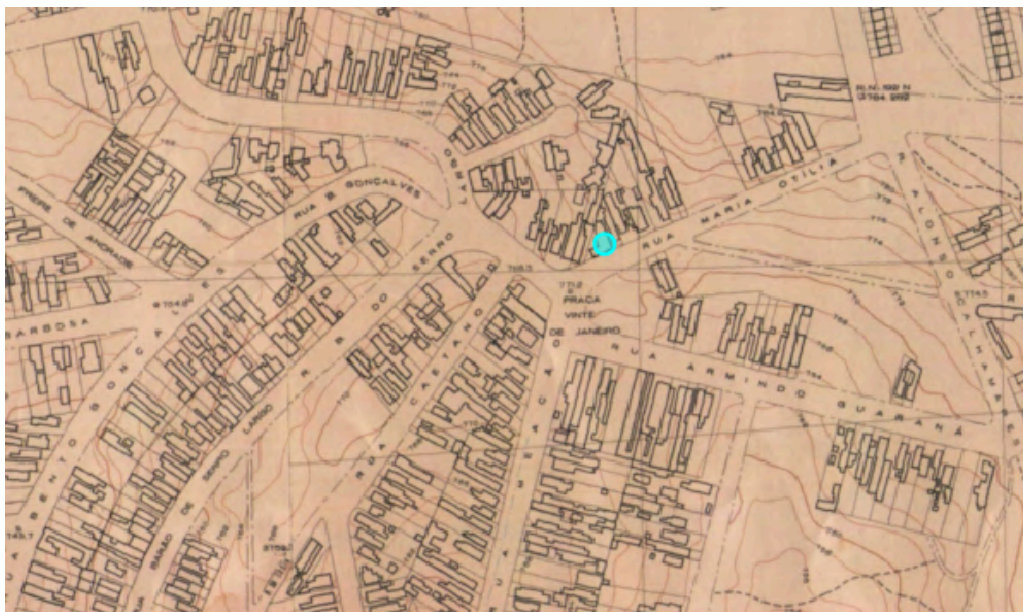
Mapeamento SARA (1930, que viria a ser o endereço do estabelecimento. Disponível em: <[http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/\\_SBC.aspx](http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/_SBC.aspx)>. Acesso em: 02 set. 2025.

<sup>120</sup> ANTUNES, Fátima Martin R. F. **Histórias do Tatuapé**. São Paulo: Prefeitura de São Paulo, 2010, p. 14.

<sup>121</sup> LOPES, Rodrigo Herrero. **Face Leste: revisitando a cidade**. São Paulo: Mitra Diocesana São Miguel Paulista, 2011, p. 55.



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



Mapeamento Vasp Cruzeiro (1954) no que viria a ser o endereço do estabelecimento. Disponível em: [http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/\\_SBC.aspx](http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/_SBC.aspx). Acesso em: 02 set. 2025.



Recorte do Mapa Gegran (1973) na localidade do endereço, a fase de ocupação está consolidada. Acesso em: 02 set. 2025.

A origem do bar remonta ao ano de 1964, como citado acima, quando o casal Manuel Gomes Leitão e Arminda da Conceição Gomes Leitão compram o local e nomeiam o empreendimento como Bar do Berinjela, a partir de um apelido de Manuel, o “Seu Berinjela”. Na condição de imigrante, recém-chegado e sem trabalho, ele ganha um carregamento de berinjela como incentivo para atuar como feirante e passa um mês



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

vendendo somente aquele produto, em razão da grande quantidade recebida, sua imagem fica atrelada a esse fato e o apelido se populariza na região.

Apesar do nome, o estabelecimento só passaria a comercializar produtos feitos com berinjela no ano 2000, ou seja, 36 anos depois de seu início. Durante esse meio tempo, o bar funciona de forma comum, com petiscos tradicionais e portugueses em seu cardápio, devido a origem do casal, e bebidas alcoólicas. No entanto, a família passa por um revés com a morte de “Seu Berinjela” em 1988, e os filhos José Manuel e Teresa começam a trabalhar junto à mãe. Na década de 90, o quadro de funcionários do bar e o cardápio passaram por modificações com a chegada de Débora Santarelli, a nora de Dona Arminda, e aos domingos eles passaram a vender frango assado.

Em 2000, após sugestão de alguns amigos e familiares, José decide testar o prato Berinjela a Parmegiana como uma sugestão do cardápio e a ideia se torna um sucesso, os clientes adoraram a adição. A partir daí, o bar começa a tomar forma de como é conhecido atualmente e no ano de 2007 um amigo do casal de proprietários os convence a realizar uma reforma no local e repagina o ambiente, com a ampliação da área de consumo dos clientes na antiga garagem/estoque.

No âmbito regional, o estabelecimento era bem conhecido, com amigos e clientes fiéis de longa data, de forma a receber um convite para participar da primeira edição do Comida di Buteco em São Paulo, em 2012<sup>122</sup>. Todavia, abalados pela morte de Dona Arminda, a família declina o convite. É no ano seguinte, quando um segundo pedido chega, que o Bar do Berinjela é popularizado na cidade ao ganhar o “Comida di Buteco” daquele ano, com o aperitivo Bolinho de Berinjela, criado especialmente para a competição, que tinha como requisito um prato a base de calabresa ou mandioca.

Para os donos, a vitória do concurso foi um divisor de águas na história do bar, que culminou no aumento de clientes, parceria com marcas do ramo alimentício, participações em programas de tv e conseqüentemente na diversificação dos pratos que tivessem a berinjela como ingrediente base, o carro chefe da casa. Os pratos portugueses dão espaço a esse novo capítulo na trajetória do bar, mas as sobremesas e alguns salgados continuam da mesma forma, como o pastel de belém e os bolinhos de bacalhau e alheira.

Depois do sucesso do bolinho de berinjela, o estabelecimento se destacou em duas edições consecutivas do Comida di Buteco, em 2015 e 2016, com o vice campeão “escondidinho de berinjela” e o 4º lugar “kiberinjela”, respectivamente. Outros pratos

---

<sup>122</sup> Concurso que premia os melhores bares que se enquadram no perfil de um boteco, um estabelecimento simples e autêntico. Criado em Minas Gerais no ano de 2000 e reproduzido em São Paulo em 2012. O COMIDA di Buteco. **Comida di Buteco**, 2025. Disponível em: <<https://comidadibuteco.com.br/o-comida-di-buteco/>>. Acesso em: 14 de ago. de 2025.



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

que estão em evidência são o “berinjowski” (2018), feito como um antepasto, o “sushiberin” (2022) e o “tá doida” (2023), uma coxinha feita de massa de berinjela com recheio de carne de panela.

Atualmente, o corpo de funcionários é formado pela família, (pais e filhos) e uma equipe para auxiliar na cozinha e na limpeza. Além disso, os responsáveis pela mídia social do estabelecimento são os filhos. Esse é um exemplo de um comércio tradicional familiar, que se desenvolve junto à expansão urbana, com mais de uma geração influenciada pela história do bairro.



Casal de proprietários comemorando os 40 mil seguidores da página do Instagram. Disponível em:  
<[https://www.instagram.com/p/DIj00v4uF\\_H/](https://www.instagram.com/p/DIj00v4uF_H/)>. Acesso em: 29 jul. 2025.



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



Família “Beringjela” na frente do estabelecimento. Disponível em:  
<[https://www.instagram.com/p/DEQB-qXOuc/?img\\_index=2](https://www.instagram.com/p/DEQB-qXOuc/?img_index=2)>. Acesso em: 29 jul. 2025.



Fotografia do bar em sua origem e seus criadores, Seu Beringjela (Manuel Leitão) e Dona Arminda Leitão.  
Foto: Marina Tokita (2025).



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



Vitória na competição de bares “Comida di Buteco”. Disponível em:  
<<https://www.bardoberinjela.com.br/>>. Acesso em 29 jul. 2025.

MENU G1 SÃO PAULO

24/05/2013 12h32 - Atualizado em 24/05/2013 12h47

## Vencedor ensina receita campeã do Comida di Buteco 2013 em SP

Bolinho de berinjela com linguiça e parmesão foi o pestico mais votado. Débora Santarelle Leitão conta como criou a 'surpresa de berinjela'.

Do G1 São Paulo

FACEBOOK TWITTER G+ PINTEREST

Manchete do estabelecimento vencedor da 2ª edição do Comida di Buteco. Disponível em:  
<<https://g1.globo.com/sao-paulo/noticia/2013/05/vencedor-ensina-receita-campea-do-comida-di-buteco-2013-em-sp.html>>. Acesso em 15 ago. 2025.



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



Bolinho de Berinjela e “Tá doida?”, o prato campeão do Comida di Buteco 2013 na parte inferior do prato e um dos destaques da casa na parte superior. Foto: Marina Tokita (2025).



Linha do tempo com os marcos da história do estabelecimento. Foto: Marina Tokita (2025)



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



Cardápio atualizado (frente). Foto: Marina Tokita (2025).



Cardápio atualizado (verso). Foto: Marina Tokita (2025)



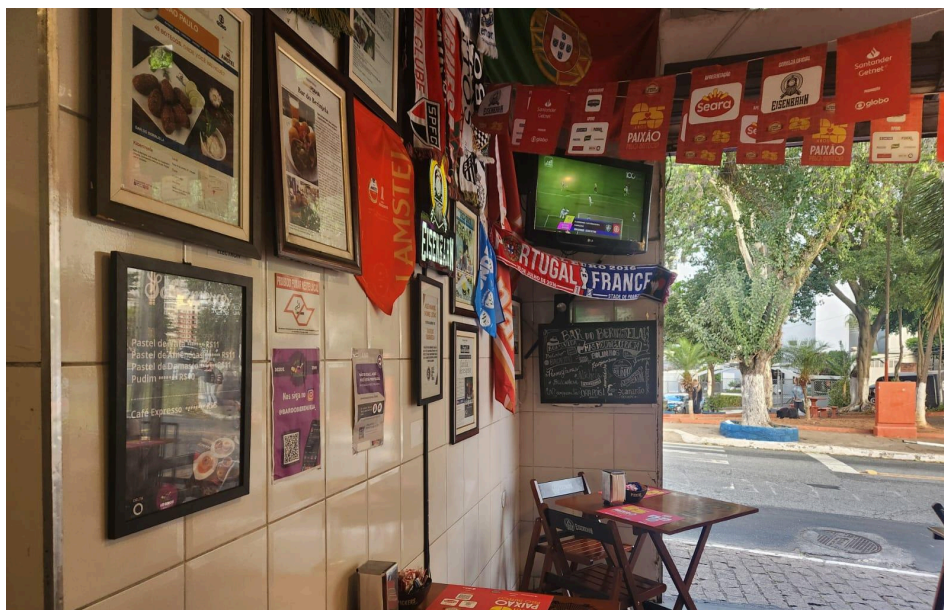
PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO  
SECRETARIA MUNICIPAL DE CULTURA E ECONOMIA CRIATIVA  
DEPARTAMENTO DO PATRIMÔNIO HISTÓRICO

**Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:**

Em sua origem, o bar surge como um estabelecimento da época: nos moldes de um boteco, com bebidas e petiscos de tradição portuguesa no cardápio, um balcão principal, onde os pedidos eram feitos, consumidos e rodeados pelas conversas dos clientes, e a prateleira repleta de garrafas de bebidas. O estabelecimento permanece assim durante a maior parte de sua existência, e só na década de 1990 que a primeira das modificações foi feita, a instalação de uma máquina de assar frango, que funcionava somente aos domingos. Nessa época, a venda era feita por meio de uma porta, sem que houvesse o consumo ou permanência no local.

Nos anos 2000, com o sucesso de vendas do prato de Berinjela à Parmegiana, os proprietários são convencidos por um amigo próximo a reformar o local, que se tornaria o atual Bar do Berinjela, com elementos que remetessem ao legume. Assim, as paredes externas são pintadas num tom de roxo marcante e a fachada recebe o logo de uma berinjela. O espaço destinado ao público é ampliado para um local inédito, anteriormente a garagem/estoque da família, e recebe cadeiras e mesas de madeira, típicas de um bar.

Atualmente, o estabelecimento conta no ambiente interno, com o espaço para as mesas, um balcão com vista para parte da preparação, murais de fotografia e quadros de prestígio gastronômico, objetos de decoração, duas televisões e a cozinha. A parte externa conta com o espaço da calçada e as mesas que ali ficam dispostas aos finais de semana e quando há uma fila de espera.



Visão interna do bar. Foto: Marina Tokita (2025).



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



Decoração típica de um boteco: fotografias, cachecóis de times de futebol, uma camisa da seleção autografada, bandeirinhas e placas de cerveja. Foto: Marina Tokita (2025).



Mesas na calçada do bar. Fonte: Maps (Sato). Disponível em:  
<<https://www.google.com/maps/place/Bar+do+Beringela/>>. Acesso em: 29 jul. 2025.



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

**Referências:**

ANTUNES, Fátima Martin Rodrigues Ferreira (org.). **Histórias do Tatuapé**. São Paulo: Prefeitura de São Paulo, 2010. 36 p.

BAR DO BERINJELA. Bar do Berinjela, 2025. Página inicial. Disponível em: <<https://www.bardoberinjela.com.br/index.php>>. Acesso em 29 jul. 2025.

HERRERO, Rodrigo. Tatuapé. In: HERRERO, Rodrigo; RODRIGUES, Geraldo Antônio; V, Daniel. **Face Leste**: revisitando a cidade. São Paulo: Mitra Diocesana São Miguel Paulista, 2011. Cap. 5. p. 54-63.

PREFEITURA DE SÃO PAULO. GeoSampa, 2025. Página inicial. Disponível em: <[http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/\\_SBC.aspx#](http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/_SBC.aspx#)>. Acesso em 29 jul. 2025.

SÃO PAULO. Junta Comercial do Estado de São Paulo. Secretaria de Desenvolvimento Econômico. **JUCESP**. Disponível em: <<https://www.jucesponline.sp.gov.br/>>. Acesso em: 29 jul. 2025.

Elaborado por: Maria Laura Barbosa e Siqueira, estagiária em Ciências Sociais, em 29 jul. 2025

Núcleo de Identificação e Tombamento: Iná Rosa, Arquiteta e Urbanista, em 18 set. 2025.

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH.