



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: Estado Luso Pães & Doces

Razão Social do estabelecimento: PANIFICADORA ESTADOLUSO LTDA.

Endereço: Avenida Águas de São Pedro, 298 - Vila Paulicéia

Telefone: (11) 99888-9922

Página na internet: [instagram.com/estadoluso/](https://www.instagram.com/estadoluso/)

Data de constituição: 14 set. 1965

Início de atividade: 12 ago. 1965

Horário de funcionamento: Todos os dias, das 6h às 22h

Data de inauguração: 1965

Proprietários/sócios: Lucas Botelho Alves, Maria Adelaide Correia Botelho Alves, Renan Botelho Alves e Ricardo Pires Alves

Ramo de atividade: Padarias, bombonnières e confeitarias

Setor/Quadra/Lote: 069.061.0010-6

Ocupa imóvel tombado? Não, mas fica a cerca de 350m do bem tombado Rua do Tramway (Resolução 46/Conpresp/2017)

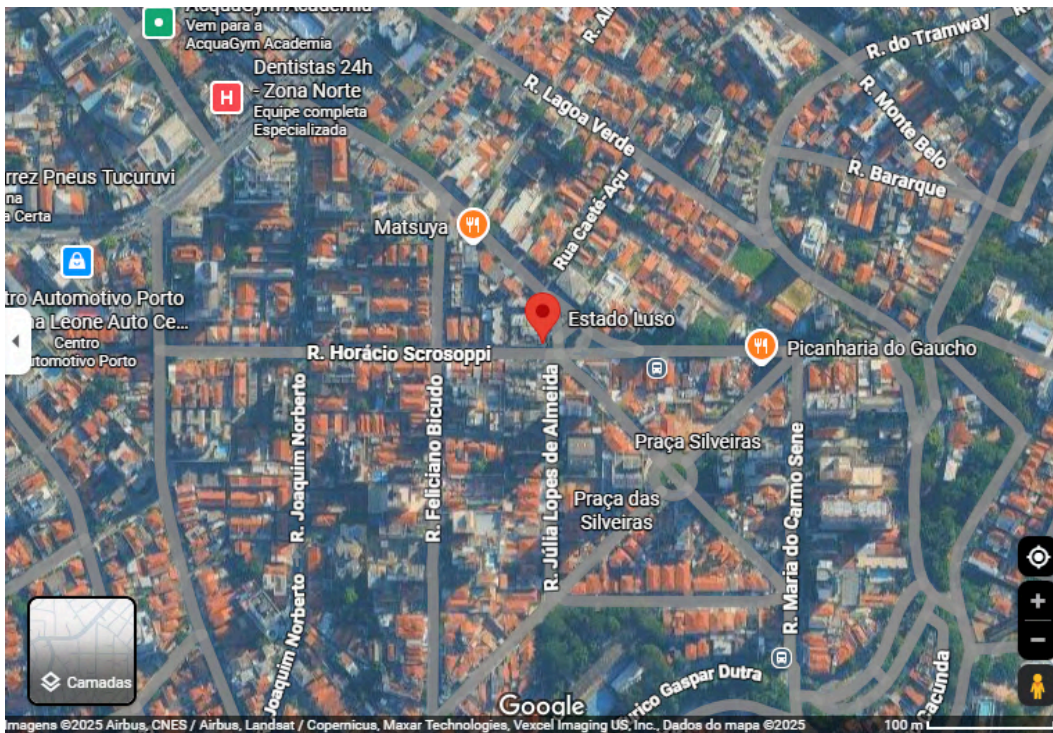
Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Não



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



Localização da Estado Luso Pães & Doces. Fonte: Google Maps. Acesso em: 28 ago. 2025.



Fachada da Estado Luso Pães & Doces. Fonte: Google Maps. Acesso em: 26 ago. 2025.



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

Dados históricos:

Aberta em 1965, a Estado Luso é comandada desde o início dos anos 1990 pela família Alves. Há um interesse dos proprietários em criar um ambiente familiar para a comunidade da Vila Paulicéia, onde se situa, aspecto evidenciado pela presença na casa de funcionários com mais de vinte ou mesmo trinta anos de trabalho, velhos conhecidos dos moradores do bairro. A Estado Luso busca se manter como uma padaria e confeitaria ‘autêntica’, possuindo também um aspecto de empório ou de local para lanches rápidos (figs. 1 e 2). Além das origens portuguesas da padaria, evidentes desde o nome do estabelecimento até os quindins e pastéis de Santa Clara expostos na vitrine, Ricardo Alves, um dos atuais proprietários, é um amante da culinária italiana, e oferece aos clientes doces como zeppoles, cannolis e pastieras (fig. 3) (ALVES, 2025).



Fig. 1: Balcão de pães e doces da Estado Luso. Foto: Marcelo Leite, 02 set. 2025.



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



Fig. 2: Vista do balcão de lanches rápidos da Estado Luso. Foto: Marcelo Leite, 02 set. 2025.



Fig. 3: Zeppole de frutas vermelhas da Estado Luso Pães & Doces. Foto: Marcelo Leite, 02 set. 2025.



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

Houve um tempo em que as padarias do imigrante português Adolfo Alves se espalhavam pela Zona Norte paulistana. Criado dentro delas, seu filho Ricardo conquistou a independência financeira sem sair do ramo, e em 1992, adquiriu uma panificadora. Escolheu o estabelecimento que pertencia a um conhecido da família, fundado em 1965. Herdou não só o nome, Estado Luso, como a clientela fiel e as receitas, que agora a terceira geração dos Alves se dedica a preservar (fig. 4). Após passar por uma grande reforma, por volta de 2003, e ampliar o salão (figs. 5 e 6), a padaria de bairro continua com a sua essência, onde os funcionários conhecem os clientes pelo nome e sabem o que cada um gosta de comer e comprar. O pão francês da casa foi eleito um dos melhores da cidade em diferentes edições do Padocaria SP, sendo o principal chamariz. O preparo é 100% artesanal, à base de um blend de farinhas premium que muda conforme o lote da matéria-prima, sem uso de misturas industrializadas ou melhoradores. Passa então pelo forno a lenha, que está aceso ininterruptamente desde a inauguração (fig. 7). Segundo a própria padaria, o estabelecimento só fecha no dia de Natal e no Ano Novo, e o forno mantém-se sempre em funcionamento para não rachar. Na Estado Luso se encontra uma linha completa de lanches, cafés e salgados, sempre fresquinhos e preparados com todo carinho e cuidado para momentos especiais (Disponível em: <<https://vivaacidadenews.com.br/events/estado-luso-anos-de-tradicao-em-panificacao/>>. Acesso em: 29 ago. 2025).



Fig. 4: Os atuais sócios da Estado Luso: Renan, Ricardo, Adelaide e Lucas, da família Alves. Fonte: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2022/10/28/melhor-paozinho-de-sao-paulo-e-preparado-com-mix-secreto-de-farinhas.htm>>. Acesso em: 09 set. 2025.



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



Fig. 5: Fachada da Estado Luso Pães & Doces por volta de 1999/2000. Fonte: Acervo da Estado Luso.



Fig. 6: Vista parcial da área ampliada em 2003 pela Estado Luso. Foto: Marcelo Leite, 02 set. 2025.



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



Fig. 7: Forno da Estado Luso Pães & Doces. Fonte:

<<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2022/10/28/melhor-paozinho-de-sao-paulo-e-preparado-com-mix-secreto-de-farinhas.htm>>. Acesso em: 09 set. 2025.

Entre os funcionários, o mais antigo é o padeiro Antônio Alves Rocha, que já trabalhava com o pai do atual proprietário três décadas atrás (fig. 8). Do forno pilotado por ele saem cerca de 6 mil pães franceses por dia. E também outros sucessos, como a baguete, o italiano, o pão português e o de azeitona. Os clientes, muitos moradores da região, passam para comprar frios e acabam pedindo também a coxinha de frango cremosa. Entre os sanduíches, montados no pão francês, no integral ou na baguetinha, o churrasco de minas temperado se destaca (Disponível em: <<https://padocariasp.com.br/padarias/estado-luso-paes-e-doces/>>. Acesso em: 29 ago. 2025).



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



Fig. 8: Antônio Alves Rocha, o Tonhão, padeiro da Estado Luso. Fonte: <https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2024/07/24/autor-do-pao-n1-de-sp-ve-invasao-de-congelados-profissao-esta-sumindo.htm>. Acesso em: 09 set. 2025.



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

Atualmente a Estado Luso conta com um time de 50 funcionários. Eles seguem fiéis à receita campeã de sua massa, que é utilizada também para moldar a baguete de metro, a baguetinha e o pão caseirinho, que é redondo. Do balcão — ou de um dos 18 lugares disponíveis em mesinhas no salão — é possível observar não só parte da técnica que rende esse produto como também uma série de outros quitutes tradicionais da casa, como a rosca de berinjela com provolone e o pangocciolo (disponível em: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2022/10/28/melhor-paozinho-de-sao-paulo-e-preparado-com-mix-secreto-de-farinhas.htm>>. Acesso em: 09 set. 2025).

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

A Padaria Estado Luso foi ampliada e reformada por volta de 2003. Em seu ambiente interno, podemos distinguir quatro espaços principais: um balcão e prateleiras da padaria e confeitaria propriamente ditas (fig. 9), um balcão junto à entrada onde são preparados lanches rápidos, um espaço com mesas e cadeiras que permitem o consumo dos produtos no local, e uma área de empório com frios, embutidos, bebidas e alimentos importados (fig. 10), localizada próxima ao caixa e à saída. Existe uma típica ornamentação com pastilhas no pilar central da Estado Luso, bem como no balcão da lanchonete. Na parede atrás deste, junto à entrada da padaria, vê-se um curioso relógio (fig. 11). A área de mesas e cadeiras, nos fundos do estabelecimento, é decorada com suas premiações e resenhas recebidas, bem como pinturas que remetem às origens portuguesas da padaria (figs. 12 a 14). Acima do balcão de pães e confeitos há um conjunto de interessantes luminárias. A chaminé do forno da Estado Luso pode ser vista a partir da Praça Lions Jardim São Paulo, que se localiza em frente à padaria.



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



Fig. 9: Fila de clientes no balcão de pães e doces da Estado Luso. Fonte: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2022/10/28/melhor-paozinho-de-sao-paulo-e-preparado-com-mix-secreto-de-farinhas.htm>>. Acesso em: 09 set. 2025.



Fig. 10: Vista da área de empório da Estado Luso Pães & Doces. Foto: Marcelo Leite, 02 set. 2025.



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



Figs. 11 e 12: Relógio e Premiações da Estado Luso Pães & Doces. Foto: Marcelo Leite, 02 set. 2025.



Figs. 13 a 14: Resenhas e Decorações da Estado Luso Pães & Doces. Foto: Marcelo Leite, 02 set. 2025.



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

Referências:

ALVES, Lucas Botelho. História da Estado Luso Pães & Doces. Entrevista concedida a Marcelo Leite em 02 set. 2025.

Fichas Cadastrais na Junta Comercial do Estado de São Paulo (JUCESP). Disponível em: <<https://www.jucesponline.sp.gov.br/>>. Acesso em: 26 ago. 2025.

Instagram Oficial da Estado Luso Pães & Doces. Disponível em <[instagram.com/estadoluso/](https://www.instagram.com/estadoluso/)>. Acesso em: 09 set. 2025.

Nossa UOL. Reportagem sobre a Estado Luso Pães & Doces. Disponível em: <<https://www.uol.com.br/nossa/noticias/redacao/2022/10/28/melhor-paozinho-de-sao-paulo-e-preparado-com-mix-secreto-de-farinhas.htm>>. Acesso em: 09 set. 2025.

Padocaria SP. Reportagem sobre a Estado Luso Pães & Doces. Disponível em: <<https://padocariasp.com.br/padarias/estado-luso-paes-e-doces/>>. Acesso em: 29 ago. 2025.

Viva Cidade News. Reportagem sobre a Estado Luso Pães & Doces. Disponível em: <<https://vivaacidadenews.com.br/events/estado-luso-anos-de-tradicao-em-panificacao/>>. Acesso em: 29 ago. 2025.

Elaborado por: Marcelo Leite, Arquiteto e Urbanista, em ago./set. 2025.

Revisado por: Iná Rosa, Arquiteta e Urbanista, em 10 set. 2025.

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH