



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: Panificadora Cepam

Razão Social do estabelecimento: PANIFICADORA CEPAM LTDA.

Endereço: Rua Ibitirama, 1409 - Vila Prudente

Telefone: (11) 2341-6644

Página na internet: <https://www.cepam.com.br/padaria/>

Data de constituição: 09 set. 1968¹³⁶

Início de atividade: 09 set. 1968¹³⁷

Horário de funcionamento: Segunda-feira à domingo, das 06h às 23h

Data de inauguração: 1968

Proprietários/sócios: Adalson Blanco Amaro, Cepam Participantes Ltda, Douglas Giacomelli Amaro, Vera Lucia Giacomelli Amaro, Vilma Aparecida Blanco Amaro.

Ramo de atividade: Fabricação de produtos de panificação industrial, comércio varejista de mercadorias em geral, com predominância de produtos alimentícios - minimercados, mercearias e armazéns, fabricação de produtos de padaria e confeitaria com predominância de produção própria¹³⁸.

Setor/Quadra/Lote: 051.006.0070-5

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Sim

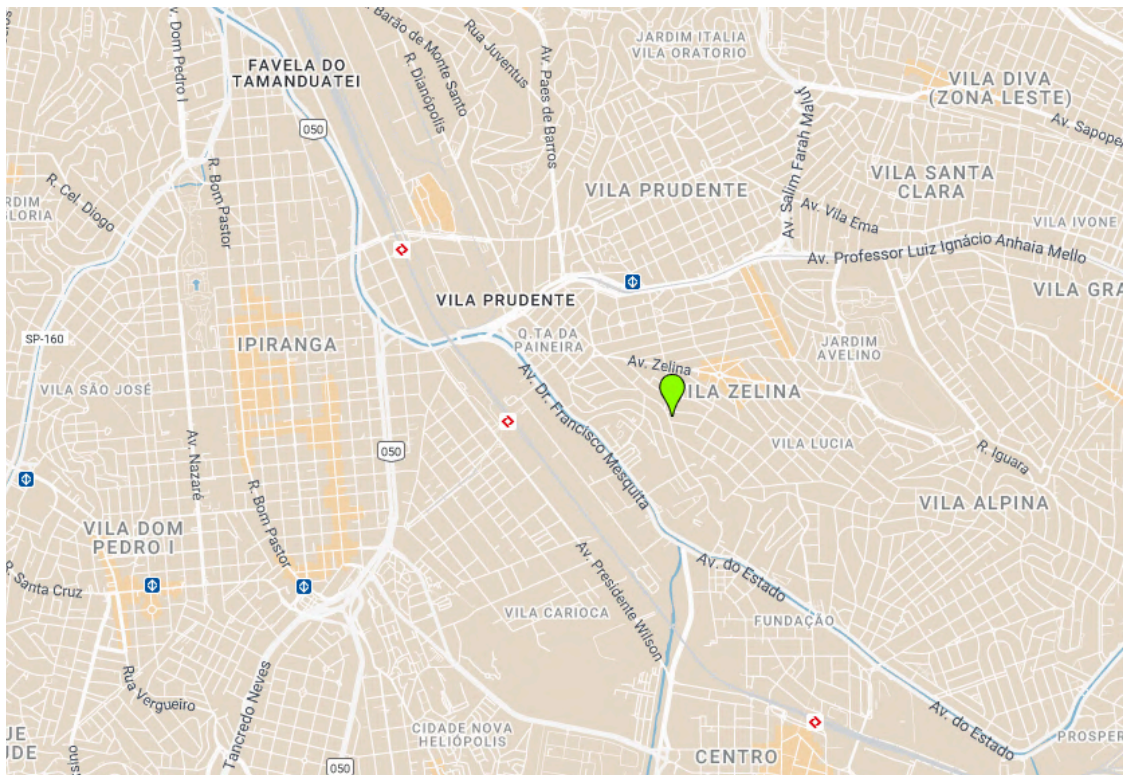
¹³⁶ Cf.: Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 02 jul. 2025.

¹³⁷ Idem.

¹³⁸ Ibidem.



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



Localização da loja Panificadora Cepam. Fonte: Google Maps. Acesso em: 28 ago. 2025.



Fachada da loja Panificadora Cepam. Disponível em: [Exame](#). Acesso em: ago. 2025.



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

Dados históricos:

A Panificadora CEPAM, atualmente considerada a “maior da América Latina”¹³⁹ com os seus 2.300m², foi inaugurada em 1968, num modesto espaço de 60m², no mesmo endereço onde se encontra até hoje. Seus quatro fundadores, Antônio Diogo, Newton Batista Amaro, José Baptista Amaro, e José Macarrão, estudaram no mesmo colégio, o Colégio Estadual Professor Américo de Moura, que à época ficava na mesma rua da padaria e cuja sigla CEPAM a nomeia¹⁴⁰.



Fachada da Panificadora e Confeitaria CEPAM, final da década de 60, início dos anos 1970. Disponível em: Facebook São Paulo Antiga. Acesso em: 28 ago 2025.

Segundo a revista Exame¹⁴¹, a história da panificadora começa 14 anos antes de sua abertura, pois em 1954, os amigos Germano Amaro e Antônio Diogo abriram e atuaram uma padaria na Vila Zelina, até expandirem a operação em 1968. À época, a

¹³⁹ CARVALHO. Cepam: A padaria gigante de São Paulo - Esse Mundo É Nosso. Disponível em: <https://www.essemundoenosso.com.br/cepam-a-padaria-gigante-de-sao-paulo/>. Acesso em: 27 ago. 2025.

¹⁴⁰ Idem.

¹⁴¹ GIUSSANI. O que levou a maior padaria de São Paulo a pedir recuperação judicial com dívidas de R\$ 73 milhões. Disponível em: <https://exame.com/negocios/o-que-levou-a-maior-padaria-de-sao-paulo-a-pedir-recuperacao-judicial-com-dividas-de-r-73-milhoes/>. Acesso em: 28 ago. 2025



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

esposa de Antônio Diogo, Lydia Natalizio Diogo, era secretária e professora da escola que ficava na mesma rua¹⁴².

Em 1971, a padaria começa a produzir bolos em larga escala, e em 1973, lançam a marca Cepam Village, para comercializar esses produtos, sobretudo panettones. É em 1981 que o grupo decide ampliar o espaço e a estrutura, passando a atuar também como restaurante, vendendo as famosas pizzas e os tradicionais almoços paulistanos, como feijoadas nas quartas-feiras e peixes às sextas-feiras.¹⁴³



A Padaria CEPAM após lançar a marca Village, na década de 1970. Disponível em: <https://www.village.com.br/a-village/>. Acesso em: 26 ago. 2025.

Em 2006, a padaria passa por uma reforma que amplia sua capacidade de atendimento de 70 clientes para 320, levando assim o selo de “maior padaria de São Paulo”. Em 2021, na primeira edição do concurso Padocaria — que vai em busca das

¹⁴² Cf.: SÃO PAULO, Prefeitura de. Ecológico Prof^a Lydia Natalizio Diogo. Disponível em: https://prefeitura.sp.gov.br/web/meio_ambiente/w/parques/regiao_leste/143112. Acesso em: 27 ago. 2025 e TRIPADVISOR. Qual a origem do nome da Padaria Cepam? Disponível em: https://www.tripadvisor.com.br/FAQ_Answers-g303631-d3224556-t2764808-Qual_a_origem_do_nome_da_padaria_CepamCepam.html. Acesso em: 27 ago. 2025.

¹⁴³ Cf.: GIUSSANI. op. cit. Vide nota 7.



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

melhores padarias da cidade — a Cepam saiu vencedora em cinco categorias: Melhor Padaria de São Paulo, Melhor Padaria da Zona Leste, Melhor Doce, Melhor Pão na Chapa e Melhor Sanduba. Em 2022, manteve sua posição como a melhor da região leste.¹⁴⁴

Após a pandemia, com o aumento nos custos e preços de insumos, a padaria entrou na Justiça com um pedido de recuperação judicial. Em seu pedido, encontramos uma justificativa que fundamenta sua eleição ao Selo de Valor Cultural, “mais do que uma panificadora, [a Padaria Cepam] é um ponto de encontro de pessoas de todas as regiões da cidade, das mais variadas classes, origens, profissões e costumes”¹⁴⁵.

Atualmente, a padaria é dirigida por João Diogo, filho do fundador Antônio Diogo com a professora Lydia, e pelos parentes de Germano Amaro: Vilma Aparecida Blanco Amaro e Vera Lúcia Fiacomelli Amaro. Outra sócia é Hilda Amara Macarrão.¹⁴⁶

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

A padaria, atualmente, conta com cerca de 2.300 a 2.500 m² de espaço interno, a depender da fonte. Em seu interior, há 500 lugares disponíveis para quem busca café da manhã, almoço, jantar, happy hour ou mesmo um local para reuniões de trabalho.



Foto da ambiência interna da padaria CEPAM. Autor: [Gabriel Arantes](#). Disponível em [Google Imagens](#) . Acesso em set. 2025.

¹⁴⁴ Cf.: ESTADÃO. Padaria “gigante” atrai 6 mil clientes por fim de semana. Disponível em: <https://expresso.estadao.com.br/sao-paulo/2023/06/12/padaria-gigante-atrai-6-mil-clientes-por-fim-de-semana/>. Acesso em: ago. 2025

¹⁴⁵ Cf.: GIUSSANI. op. cit. Vide nota 7 e 9.

¹⁴⁶ Cf.: FOLHA DE S. PAULO. Village, dos bolos e panetones, pede recuperação judicial. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2024/01/village-dos-bolos-e-panetones-pede-recuperacao-judicial-l.shtml>. Acesso em: ago. 2025.



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

Das instalações internas, percebe-se que após as sucessivas ampliações e reformas do estabelecimento pouco se restou daquilo que caracteriza o edifício originalmente.

As suas instalações incluem quatro estacionamentos próprios e uma fábrica capaz de produzir aproximadamente 30 toneladas de chocolate diariamente, responsável pelos alimentos da marca Village. A empresa tem a produção e o centro de distribuição concentrados na capital paulista e um portfólio composto por diferentes sabores de panetone, ovos de Páscoa, biscoitos, pães de mel, bolos e palitos de chocolate.

A presença da padaria na história do bairro é marcante, como se explicita no seu próprio nome, que homenageou a escola Professor Américo de Moura (CEPAM), atualmente a Escola Estadual Olga Benatti. A esposa de um dos fundadores, Lydia Natalizio Diogo, nomeia um parque da região, fundamentando a importância desses sujeitos na configuração e história do bairro.

Referências:

CARVALHO, R. Cepam: A padaria gigante de São Paulo - Esse Mundo É Nosso. Disponível em: <https://www.essemundoenosso.com.br/cepam-a-padaria-gigante-de-sao-paulo/>. Acesso em: 4 set. 2025.

ESTADÃO. Padaria “gigante” atrai 6 mil clientes por fim de semana. Disponível em: <https://expresso.estadao.com.br/sao-paulo/2023/06/12/padaria-gigante-atrai-6-mil-clientes-por-fim-de-semana/>. Acesso em: ago. 2025.

FOLHA DE S. PAULO. Village, dos bolos e panetones, pede recuperação judicial. Disponível em: <https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2024/01/village-dos-bolos-e-panetones-pede-recuperacao-judicial.shtml>. Acesso em: ago. 2025.

GIUSSANI, D. O que levou a maior padaria de São Paulo a pedir recuperação judicial com dívidas de R\$ 73 milhões. Disponível em: <https://exame.com/negocios/o-que-levou-a-maior-padaria-de-sao-paulo-a-pedir-recuperacao-judicial-com-dividas-de-r-73-milhoes/>. Acesso em: 4 set. 2025.

PREFEITURA DE SÃO PAULO. Ecológico Profa Lydia Natalizio Diogo - Vila Prudente. Disponível em: https://prefeitura.sp.gov.br/web/meio_ambiente/w/parques/regiao_leste/143112. Acesso em: 4 set. 2025.



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

BAIRROS, F. Conheça a Cepam, na Vila Prudente - Estádio Expresso Bairros.

Disponível em:

<https://expresso.estadao.com.br/sao-paulo/2023/06/12/padaria-gigante-atrai-6-mil-clientes-por-fim-de-semana/>. Acesso em: 4 set. 2025.

MADUREIRA, D. Village, dos bolos e panetones, pede recuperação judicial.

Disponível em:

<https://www1.folha.uol.com.br/mercado/2024/01/village-dos-bolos-e-panetones-pede-recuperacao-judicial.shtml>. Acesso em: 4 set. 2025.

Elaborado por: Paulo José Coutinho e Christopher Belasco, estagiários em Arquitetura e Urbanismo, em 28 ago. 2025

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH.