



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: Padaria Santa Branca

Razão Social do estabelecimento: PANIFICADORA SANTA BRANCA LTDA.

Endereço: Rua Siqueira Bueno, 2045 - Tatuapé

Telefone: (11) 2605-8562

Página na internet: <https://padariasantabranca.com.br/>

Data de constituição: 26 abr. 1949⁷

Início de atividade: 26 abr. 1949⁸

Horário de funcionamento: Segunda a domingo, das 6h às 23h

Data de inauguração: 1938

Proprietários/sócios: Alfredo Carreira dos Santos, Carlos Alberto da Costa e Elvis Gonçalves Carreira dos Santos

Ramo de atividade: Padarias, “bombonnières”, confeitarias⁹

Setor/Quadra/Lote: 031.057.0040

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Apenas alguns elementos da fachada

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Não

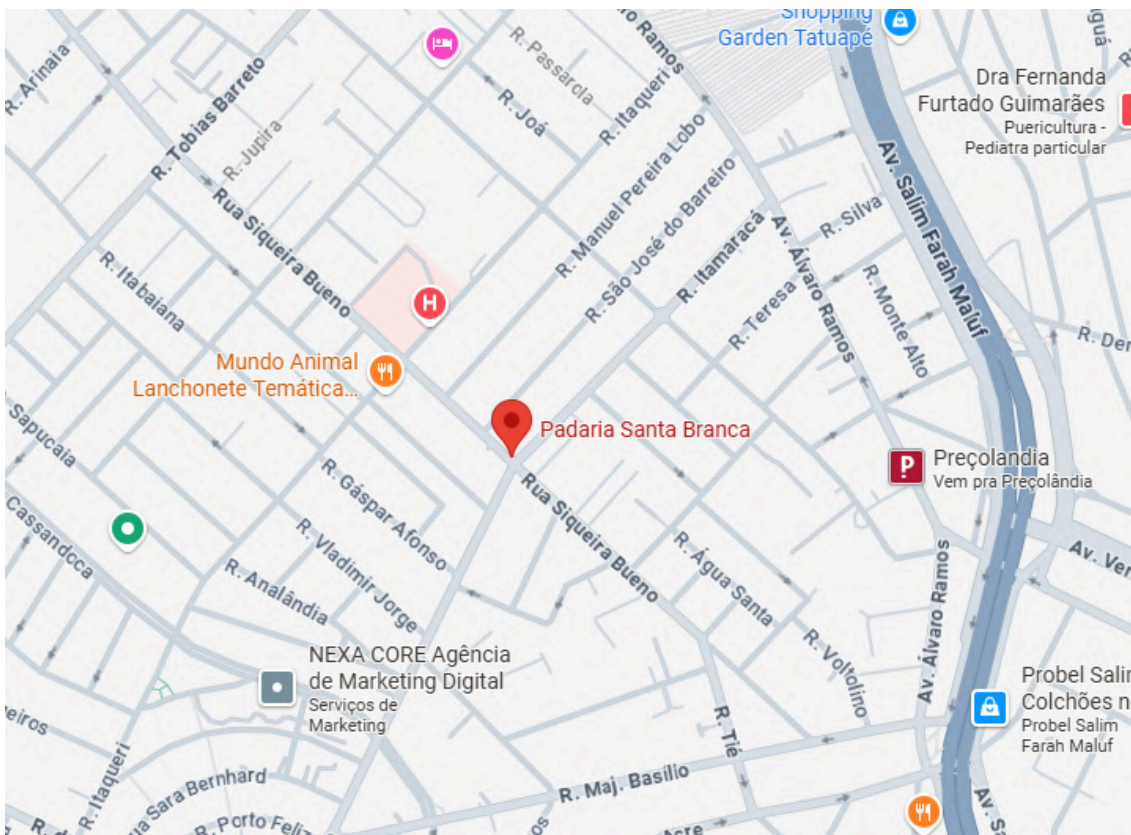
⁷ Cf.: Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 27 ago. 2025.

⁸ Idem.

⁹ Ibidem.



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



Localização da Padaria Santa Branca. Fonte: Google Maps. Acesso em: 27 ago. 2025.



Fachada da Padaria Santa Branca. Fonte: Google Street View. Acesso em: ago. 2025.



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

Dados históricos:

A história do bairro do Tatuapé é parecida com as histórias de outros bairros não centrais da cidade de São Paulo. Mesmo sendo um bairro antigo, cuja ocupação remete ao século XVI, o Tatuapé permaneceu rural e caminho de passagem durante seus primeiros séculos de existência. Isso começa a mudar na segunda metade do século XIX, quando a província e a cidade de São Paulo experimentaram transformações profundas por conta dos investimentos dos capitais excedentes da economia cafeeira no interior, que geraram as primeiras indústrias na capital e o estabelecimento de infraestrutura urbana¹⁰.

A implantação da estação “Quinta Parada”, pertencente à Estrada de Ferro Central do Brasil, também nesta época impulsionou o desenvolvimento do Tatuapé, formando ao seu redor um núcleo residencial com comércio esparsos¹¹.

A urbanização da região aconteceu na primeira metade do século XX, durante as décadas de 1930 e 1940. A urbanização veio impulsionada pelo boom industrial pelo qual a zona Leste passava no momento, que primeiro chegou às regiões do Brás, Mooca, Belenzinho e Pari e algumas décadas mais tarde ao Tatuapé e outros. O baixo preço das terras nessas regiões, em comparação ao centro, as tornavam lugares atrativos para a construção de indústrias, de modo que, em decorrência disso, se constituiu um pólo comercial em seus entornos, para atender os operários das fábricas.

O Tatuapé permanece majoritariamente industrial até a década de 1960. A partir desse período, as indústrias se deslocam para bairros mais periféricos em busca de locais mais baratos para operarem, repetindo o processo que décadas antes ocorreu com o Brás, Mooca, Belenzinho e Pari. Isso, acompanhado de uma ascensão das classes sociais moradoras da região, faz com que a economia se volte ao setor terciário.

A Padaria Santa Branca existe como comércio desde 1938, acompanhando, deste modo, a urbanização e industrialização do bairro e se configurando, portanto, como parte daquele primeiro conjunto de comércios que surgiram na região. Nesta época, ela era um empório/armazém. Alguns anos depois, virou padaria, mas só passou a ser registrada com um CNPJ em 1949. Inicialmente, ela era administrada por outros, mas desde 1958 é gerida pelos mesmos donos.

Como explicado por Carlos Alberto da Costa em vistoria realizada por técnicos e estagiários do NIT em 02 de setembro de 2025, a padaria foi comprada por seu pai e mais dois sócios, dois irmãos. Os três eram imigrantes de uma pequena cidade próxima à Coimbra, em Portugal. O pai de Carlos chegou ao Brasil em 1951, na cidade de

¹⁰ ANTUNES, Fátima Martin Rodrigues Ferreira (org.). **Histórias do Tatuapé**. São Paulo: Prefeitura de São Paulo, 2010, p. 7.

¹¹ *Ibidem*, p. 14.



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

Santos, onde morou por um tempo, antes de se mudar para a Freguesia do Ó, na Zona Norte de São Paulo. Depois disso, mudou-se novamente para o Tatuapé. No Brasil, conheceu e casou-se com a mãe de Carlos, filha de imigrantes alemães nascida no interior de São Paulo.

A compra da padaria aconteceu quando Carlos tinha apenas 06 meses de idade. Por isso, ele diz que cresceu dentro da padaria e que desde jovem ajudava o pai nos negócios. Antes, entre 1955 e 1958, seus pais comandavam uma outra padaria, chamada “Padaria Leste”, localizada na Rua Tuiuti, também no bairro do Tatuapé, bem em frente aos trilhos do trem. A Tuiuti, desde os anos 1920, acolhia os empreendimentos das Indústrias Reunidas Francisco Matarazzo (IRFM) e a partir da década de 1950 as IRFM começaram a implantar as indústrias em suas propriedades no Tatuapé¹², de maneira que a padaria atendia parte desse montante de operários.

Logo que Carlos nasceu, seus pais compraram o ponto da Padaria Branca, onde a família permanece até hoje. Começaram vendendo produtos básicos (pão, lanches e café) e com o passar dos anos foram expandindo os produtos comercializados e os serviços prestados. Nesta época, o pai de Carlos era o responsável por fazer a massa dos pães ainda de madrugada, que mais tarde da manhã era finalizada por sua equipe. A maioria dos pães produzidos eram destinados à revenda: o pai de Carlos ia com um automóvel carregado de pães frescos para bairros vizinhos que não tinham suas próprias padarias para vender pão. O resto da produção que era vendido no próprio estabelecimento era comprado principalmente por operários de fábricas próximas, contou Carlos, que antes do trabalho passavam na padaria para comer pão com manteiga e mortadela.

Atualmente, os sócios da padaria não cumprem tarefas na cozinha, mas ainda assim os padeiros são formados na casa, de maneira que a atividade de fazer pão é passada dos funcionários mais velhos aos mais jovens.

Como relatou Carlos, além de ponto comercial a Padaria Santa Branca era local de encontro dos moradores do bairro. Ali havia um telefone fixo, o que na época era raro na região, de maneira que muitas pessoas passavam por lá para comprar pão e fazer alguma ligação. Os frequentadores mais assíduos eram, em maioria, jovens que utilizavam o ambiente da padaria para encontrar os amigos e se divertir. Como era morador do bairro, Carlos relembra de competições de carrinho de rolimã que eram feitas na Rua Itamaracá, travessa da Rua Siqueira Bueno, e cuja comemoração póstuma se dava na padaria, assim como outros momentos marcantes, como a vitória do time brasileiro na Copa do Mundo de Futebol de 1970, que foi comemorada também ali.

¹² Ibidem, p. 22.



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



Balcão da Padaria Santa Branca, em 1961. Foto cedida por Carlos Alberto da Costa.

A imagem acima retrata o balcão de atendimento da padaria no ano de 1961. Nesta época, os pães mais vendidos eram o filão, bengala e o “pãozinho” (pão francês). Os pães, doces e roscas vinham direto do forno para o balcão, sem ao menos sair das assadeiras e a padaria não trabalhava com embalagens prontas. Quase tudo era embrulhado na hora com papel e fitilho. Na imagem é possível observar também o telefone fixo, motivo de muitas das visitas dos moradores à padaria.

Carlos entrou para a sociedade da padaria apenas em 1984, quando um dos sócios de seu pai decidiu se afastar dos negócios. Antes disso, cursou até o penúltimo ano do curso de engenharia química e, ao mesmo tempo, tinha um pequeno comércio que ele caracterizou como “freguesia de doces”. Tratava-se de um carro que circulava pelo bairro do Tatuapé comercializando balas, biscoitos e doces.

Após tornar-se sócio, Carlos implementou algumas mudanças na padaria e em seu funcionamento. O lugar foi expandido e passou por algumas reformas de modernização. Além disso, passaram a ter serviço de almoço e jantar.



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

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

O imóvel ocupado pela Padaria Santa Branca é alugado. Segundo Carlos, ele é um prédio antigo, que foi construído em 1938 e que passou por uma reforma em 1949.

A Padaria apresenta salão com mesas e cadeiras do lado esquerdo.



Salão com mesas e cadeiras. Fonte: Padaria Santa Branca. Disponível em: <https://padariasantabranca.com.br/ambiente/>. Acesso em: 11 set. 2025.

Ao fundo, um balcão com uma pequena cozinha atrás, onde são feitos sucos e alguns lanches.



Balcão dos fundos. Fonte: Padaria Santa Branca. Disponível em: <https://padariasantabranca.com.br/ambiente/>. Acesso em: 11 set. 2025.

Do lado direito, ao fundo, encontram-se algumas geladeiras com produtos refrigerados (bebidas e laticínios).



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

Em frente às geladeiras, encontra-se um stand com bolos e pães e um pouco mais à frente está o balcão para retirada dos pães e outros produtos, como bolos, tortas e doces variados.



Stand com bolos e outros produtos. Fonte: Padaria Santa Branca. Disponível em: <https://padariasantabranca.com.br/ambiente/>. Acesso em: 11 set. 2025.



Vitrine de doces e bolos. Fonte: Padaria Santa Branca. Disponível em: <https://padariasantabranca.com.br/ambiente/>. Acesso em: 11 set. 2025.

No centro, ao lado do salão com as mesas, fica um buffet self-service, onde é servido almoço e jantar.



Buffet self-service. Fonte: Padaria Santa Branca. Disponível em: <https://padariasantabranca.com.br/ambiente/>. Acesso em: 11 set. 2025.



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



Buffet de sopas. Fonte: Padaria Santa Branca. Disponível em:
<https://padariasantabranca.com.br/ambiente/>. Acesso em: 11 set. 2025.

Referências:

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

LOPES, Rodrigo Herrero. **Face Leste**: revisitando a cidade. São Paulo: Mitra Diocesana São Miguel Paulista, 2011.

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: Marina Gregori Tokita, estagiária em Ciências Sociais, em 11 set. 2025.

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH.