



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: Mocotó - Bar e Restaurante

Razão Social do estabelecimento: MOCOTO RESTAURANTE E CACHAÇARIA LTDA.

Endereço: Av. Nossa Senhora do Loreto, 1100 - Vila Medeiros

Telefone: (11) 2951-3056

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

Data de constituição: 30 abr. 1974²¹⁵

Início de atividade: 30 abr. 1974²¹⁶

Horário de funcionamento: Segunda a sexta de 12h às 23h, sábado de 11h30 às 23h e domingo de 11h30 às 17h

Data de inauguração: 1973

Proprietários/sócios: Patricia Oliveira Santos, Ricardo dos Santos Lima, Rodrigo Salay Oliveira e Silvia Guzela Almeida Leite

Ramo de atividade: Restaurantes e similares²¹⁷

Setor/Quadra/Lote: 068.282.0022

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Sim

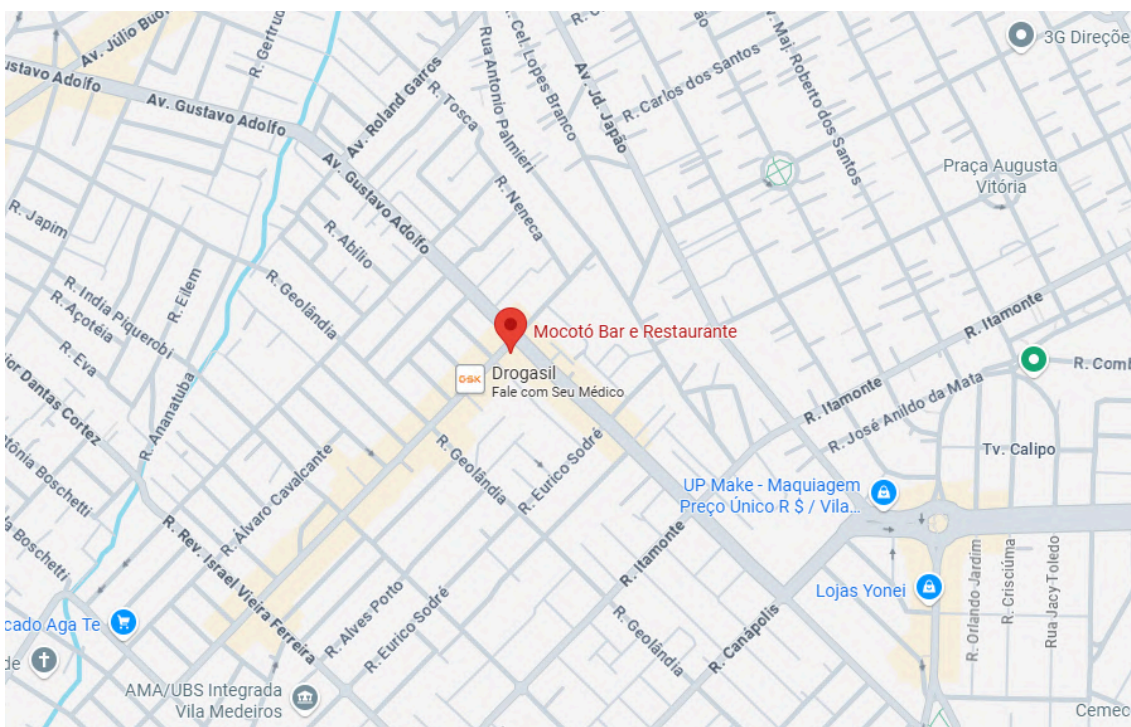
²¹⁵ Cf.: Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/VisualizaTicket.aspx?sc=UN8hF7dSlnR8L5KdpIIaFVXHQiwPwhd4c5iQsrK%2bBacoKOZGbN47FfdvjoWXAnky>. Acesso em: 28 jul. 2025.

²¹⁶ Idem.

²¹⁷ Ibidem.



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



Localização do restaurante Mocotó. Fonte: Google Maps. Acesso em: 29 jul. 2025.



Fachada do restaurante Mocotó. Disponível em: <https://mocoto.com.br/>. Acesso em: jul. 2025.



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

Dados históricos:

O restaurante Mocotó, localizado na Vila Medeiros, Zona Norte da cidade de São Paulo, surgiu em 1973 como uma casa do Norte, fundada pelo pernambucano José de Almeida e seus dois irmãos, Gilvan e Gercino.

O distrito da Vila Medeiros está situado na Subprefeitura da Vila Maria/Vila Guilherme. Por se localizar do outro lado do Rio Tietê em relação ao centro da cidade, o bairro da Vila Maria teve sua ocupação iniciada tardiamente, nas primeiras décadas do século XX. Os primeiros arruamentos da região datam de 1917 e 1918, tratando-se de arruamentos isolados e pouco extensos, feitos sobre antigas propriedades rurais localizadas nas áreas mais elevadas da região (o que prevenia que fossem alagadas pelas cheias periódicas que o rio apresentava, já que aquela região era a várzea do rio)²¹⁸. Tratava-se de uma região eminentemente rural.



Serviço de transporte aquático improvisado, depois de enchente na Vila Maria, em 1928. Fonte: Arquivo do Estadão. Disponível em:

<<https://www.estadao.com.br/fotos/sao-paulo/veja-dez-fotos-historicas-da-vila-maria/>>. Acesso em: 03 set. 2025.

A partir da década de 1920, alguns loteamentos começam a ser implantados na área, em maioria destinados à instalação de olarias e portos de areia. Na década

²¹⁸ SÃO PAULO. PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SECRETARIA DE PLANEJAMENTO URBANO. (org.). **Planos Regionais Estratégicos**: Município de São Paulo, Subprefeitura Vila Maria/Vila Guilherme. São Paulo, 2004, p. 11.



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

seguinte, em 1930, o bairro começa mais efetivamente a ser ocupado e a ganhar feições urbanas, seguindo a tendência de grande crescimento populacional e migratório do resto da cidade, além de passar por uma rápida industrialização²¹⁹. Pela distância com o centro e pelas limitações de acesso devido à presença do rio e a infraestrutura precária, a região foi ocupada principalmente por famílias de classe média-baixa.

Com o passar dos anos, a região recebe melhorias de infraestrutura, desenvolvendo-se a partir de um processo mais amplo de urbanização e ocupação das áreas situadas na zona norte de São Paulo, à margem direita do Rio Tietê. As primeiras melhorias, que desencadearam as próximas, foram nas pontes de travessia do Rio Tietê, ainda na década de 1920. Depois disso, é inaugurada uma linha de bondes que unia a Praça Santo Eduardo, na Vila Maria, à Praça da Sé. Nas décadas seguintes em 1930 e 1940, a retificação do rio entre a Casa Verde e a Vila Maria, a abertura da marginal direita (atual Avenida Morvan Dias de Figueiredo) e a construção das Rodovias Presidente Dutra e Fernão Dias impulsionaram a ocupação e desenvolvimento populacional e econômico do bairro, que passa, depois dos anos 1950, a ser um polo industrial²²⁰.



Operários trabalham em obras de ligação dos trilhos do bonde da Rua Catumbi com a Rua Jequitinhonha, na Vila Maria, em 1956. Fonte: Arquivo do Estadão. Disponível em:

<<https://www.estadao.com.br/fotos/sao-paulo/veja-dez-fotos-historicas-da-vila-maria/>>. Acesso em: 03 set. 2025.

²¹⁹ Ibidem, p. 11.

²²⁰ Ibidem, p. 12.



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

O bairro da Vila Medeiros, especificamente, surge em 1924 de um loteamento feito da propriedade rural da família Medeiros de Jordão - daí o nome do distrito - e segue as mesmas tendências de ocupação e urbanização da Vila Maria/Vila Guilherme. Na segunda metade do século XX, a região recebeu muitos imigrantes nordestinos, como é o caso dos irmãos Almeida, se constituindo hoje como um pólo da tradição nordestina na cidade de São Paulo.

Os Almeida são originários do sertão pernambucano, da cidade de Mulungu, e vieram para São Paulo na década de 1970 na tentativa de ter uma qualidade de vida melhor na cidade grande. Em 1973, após se instalarem na Zona Norte de São Paulo, inauguraram a “Casa do Norte Irmãos Almeida” localizada na Vila Aurora, e passaram a comercializar produtos tipicamente nordestinos, como farinhas, manteiga de garrafa, jabá e pimentas diversas²²¹. Por se tratar da primeira casa do Norte de São Paulo, segundo matéria da Folha de S. Paulo²²², o estabelecimento logo ficou muito popular e por isso, no mesmo ano, os irmãos abriram uma filial na Vila Medeiros e em 1976 abriram um terceiro ponto comercial, no bairro do Lauzane, também na Zona Norte²²³.

Os irmãos comandaram conjuntamente os três estabelecimentos até o ano de 1978, quando decidiram dividir os negócios: Gilvan ficou com a casa da Vila Aurora, Gercino com a casa de Lauzane e José com a casa na Vila Medeiros. A casa de José foi transformada em bar e ficou famosa, entre outras coisas, por seu caldo de mocotó²²⁴, prato que mais tarde viria a dar nome a casa.

²²¹ Cf.: UOL (São Paulo). **A gloriosa história da família Almeida**. 2018. Elaborado por Miguel Icassatti. Disponível em:

<https://boteclando.blogosfera.uol.com.br/2018/06/20/a-gloriosa-historia-da-familia-almeida/>. Acesso em: 31 jul. 2025.

²²² Cf.: FOLHA DE SÃO PAULO (São Paulo). **Família de chefs torna zona norte polo de gastronomia nordestina**. 2018. Elaborada por Bárbara Libório. Disponível em:

<https://www1.folha.uol.com.br/sobretudo/morar/2018/04/1965781-primos-chefs-tornam-zona-norte-referencia-em-comida-nordestina.shtml>. Acesso em: 01 ago. 2025.

²²³ Cf.: NAÇÃO NORDESTINA BAR E RESTAURANTE (São Paulo). **Sobre nós: nação nordestina: uma história de sucesso. Nação nordestina: uma história de sucesso**. 2017. Elaborada por Luciene Lucas de Almeida. Disponível em: <https://www.nacaonordestina.com.br/sobrenos>. Acesso em: 29 jul. 2025.

²²⁴ Cf.: ELLE. **A história do restaurante Mocotó**. Elaborada por Patricia Oyama. Disponível em: <https://elle.com.br/web-stories/a-historia-do-restaurant-mocoto>. Acesso em: 29 jul. 2025.



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



José de Almeida. Disponível em:

<https://www.estadao.com.br/paladar/comida/seu-ze-almeida-pai-do-mocoto-e-de-toda-sua-familia-chega-aos-80/>. Acesso em: 31 jul. 2025.

O restaurante Mocotó é considerado um dos estabelecimentos pioneiros na difusão da comida nordestina na capital paulista. Junto das casas do Norte de Gilvan e Gercino, que após a divisão dos negócios também permaneceram em funcionamento, ele fez da zona norte um pólo da culinária sertaneja em São Paulo, característica presente até os dias atuais²²⁵. A antiga casa do Norte de Gercino hoje é um restaurante chamado Mocofava e é comandado por Anderson de Almeida, sobrinho de José; já a casa do Norte de Gilvan foi herdada pelo seu filho Luciano, que abriu em 2007 o Nação Nordestina, localizado na Vila Maria.

²²⁵ Cf.: FOLHA DE SÃO PAULO (São Paulo), op. cit.



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



Fachada antiga da Casa do Norte Irmãos Almeida. Fonte: Mocotó. Disponível em: <https://mocoto.com.br/>. Acesso em: 08 set. 2025.

O filho de José de Almeida, Rodrigo Oliveira, começou a se envolver com as atividades do restaurante ainda adolescente e mais tarde viria a assumir os negócios do pai. No início dos anos 2000, Rodrigo inicia a graduação em gastronomia e depois disso passa a comandar o restaurante. Com o passar do tempo, foram feitas algumas reformas nas instalações do lugar, assim como no cardápio, mas sem que sua essência nordestina se perdesse. Assim, apesar de ter revolucionado certos aspectos do Mocotó desde que assumiu a liderança da casa, trazendo uma pegada mais gastronômica para o cardápio e profissionalizando atendimento e serviço, Rodrigo faz questão de manter vivas as receitas que fizeram a fama do lugar ao longo das décadas, como a mocofava, o baião-de-dois com queijo-de-coalho, linguiça, bacon e carne-seca, feijão-de-corda com maxixe, chuchu, abóbora e quiabo, rabada cozida na cerveja preta com xerém de milho cremoso, queijo Mantiqueira e agrião, dobradinha com pão da casa e o torresmo.

Atualmente, Rodrigo e o restaurante ocupam posições de prestígio no cenário gastronômico paulistano e nacional. A casa já recebeu uma série de prêmios nacionais e internacionais, como o 23º lugar na lista do Latin America's 50 Best Restaurants de 2021 e o prêmio de ícone do ano na mesma edição, o selo Bib Gourmand pelo Guia Michelin, que destaca os melhores estabelecimentos com bom custo-benefício, e o prêmio de melhor restaurante do mundo na categoria “no reservation required” pelo World Restaurant Awards em 2019, entre outros.

Dentre os pratos renomados, a casa é bastante conhecida pelos dadinhos de tapioca, que apesar de ser um prato já incorporado à culinária brasileira, foi inventado



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

por Rodrigo em meados da década de 2000. Para além desse reconhecimento, Rodrigo enfatiza que a inclusão que o Mocotó trouxe para a antes invisibilizada comida sertaneja e a conseqüente valorização de toda uma cultura periférica são as maiores conquistas e o verdadeiro legado do restaurante.



Da esquerda para a direita: Rodrigo, sua mãe Lourdes, seu pai José e sua irmã. Foto cedida por Mariana Branda, da assessoria de imprensa do Mocotó.



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



Dadinhos de tapioca do restaurante Mocotó. Foto cedida por Mariana Branda, da assessoria de imprensa do Mocotó.

O restaurante possui, ainda, duas ações sociais a ele associadas. Diariamente, são feitas nas instalações do Mocotó 50 marmitas para distribuição entre moradores do bairro, em sua maioria idosos. Além disso, foi criado no início da pandemia por Rodrigo e sua esposa Adriana Salay o “Quebrada Alimentada”, iniciativa que produz e distribui 500 marmitas por dia numa comunidade da Vila Medeiros. Foi construída e inaugurada no primeiro semestre de 2025 uma cozinha dentro da comunidade, onde algumas pessoas moradoras foram capacitadas no próprio Mocotó para a produção das refeições. Esse local funciona também como cozinha-escola, oferecendo oficinas de culinária para a comunidade do bairro.



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

O Mocotó também abriu uma segunda unidade localizada na Vila Leopoldina, seguindo a mesma estética e cardápio da unidade original.

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

O restaurante Mocotó, na Vila Medeiros, era originalmente um imóvel pequeno, que foi se expandindo com o passar do tempo e o aumento da clientela e produção do estabelecimento. Atualmente, ele ocupa um imóvel de esquina na Av. Nossa Senhora do Loreto, nº 1100. No piso térreo, logo ao entrarmos no local, encontram-se um bar e uma cozinha de finalização dos pratos (uma cozinha enxuta onde os pratos apenas são finalizados com guarnições ou molhos, por exemplo). Em frente ao bar, existe uma pequena vitrine com alguns produtos nordestinos feitos ali mesmo no Mocotó, como farinha de mandioca, tapioca ou manteiga de garrafa.



“Vitrine”, localizada em frente ao bar. Foto cedida por Mariana Branda, da assessoria de imprensa do Mocotó.



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



Bar do Mocotó. Foto cedida por Mariana Branda, da assessoria de imprensa do Mocotó.

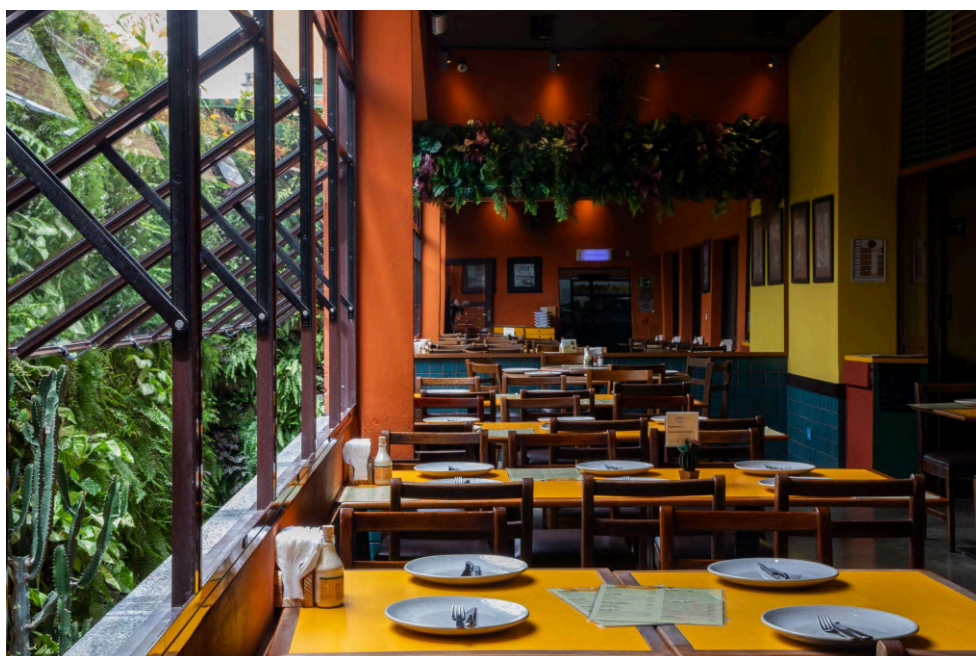
Seguindo adiante, temos dois salões com mesas, onde a maior parte dos clientes fazem suas refeições. Ao lado destes dois salões, em outro cômodo, encontra-se uma área de cozinha hoje sem uso, que na época da pandemia funcionava como a cozinha destinada ao delivery. A ideia é transformar essa área em um espaço para a fila de espera, onde os visitantes possam sentar e pedir bebidas e entradinhas. Ainda no piso térreo há uma terceira área de cozinha, onde atualmente as entregas para o delivery são feitas.



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



Um dos salões do restaurante. Foto cedida por Mariana Branda, da assessoria de imprensa do Mocotó.



Salão do restaurante. Foto cedida por Mariana Branda, da assessoria de imprensa do Mocotó.



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

No subsolo, encontram-se as cozinhas responsáveis pela produção da comida do restaurante e dos demais empreendimentos de Rodrigo²²⁶. Há uma cozinha separada para a confeitaria e panificação. As refeições dos funcionários também são feitas ali.

No primeiro andar, encontram-se uma sala de descanso e eventuais reuniões, que possui também uma outra cozinha, menor do que as demais, nas quais uma chef realiza testes de receitas.

Subindo mais um andar, chega-se ao que eles chamam de “pomar”, uma varanda onde estão plantadas algumas árvores frutíferas, como de limão siciliano, laranja etc. Ainda neste piso, há uma exposição permanente intitulada “Um restaurante melhor para o mundo”, que retrata a trajetória de Zé Almeida, do restaurante e de Rodrigo Oliveira. Em uma parede da sala, encontra-se uma linha do tempo com os principais marcos dessas trajetórias. Na outra parede, em frente, encontram-se fotos antigas e uma antiga máquina de costura, que era utilizada pela mãe de Rodrigo, dona Lourdes, que trabalhou a vida toda como costureira, ajudando (e muitas vezes sustentando) nos custos da casa, quando o restaurante ainda não havia tomado as proporções de hoje.



Linha do tempo, da exposição “Um restaurante melhor para o mundo”. Foto cedida por Mariana Branda, da assessoria de imprensa do Mocotó.

²²⁶ Atualmente, além das duas unidades do Mocotó, uma na Vila Medeiros e outra na Vila Leopoldina, o chef também comanda o Mocotó Shopping D, no Canindé, o Mocotó Café, no Mercado de Pinheiros, e o Balaio IMS, no Instituto Moreira Salles.



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

Em um dos cantos da sala da exposição encontra-se uma reconstituição da Casa do Norte dos Irmãos Almeida, quando a unidade da Vila Medeiros havia acabado de ser aberta. A reconstituição mostra um ambiente enxuto, com um pequeno fogão doméstico e alguns cartazes anunciando as comidas tipicamente nordestinas ali servidas.



Reconstituição da Casa do Norte Irmãos Almeida, no Mocotó. Foto cedida por Mariana Branda, da assessoria de imprensa do Mocotó.

Ainda neste andar, ao lado do pomar, que está localizado numa ampla varanda, encontra-se uma grande composteira, na qual são jogados todos os resíduos orgânicos do restaurante e que depois são levados para um sítio do chef, em São José dos Campos, para ser utilizado como adubo.

Por fim, no último andar do imóvel há uma varanda com uma espécie de mirante, no qual é possível ter uma vista ampla do bairro da Vila Medeiros.

Referências:

ELLE. **A história do restaurante Mocotó**. Elaborada por Patricia Oyama. Disponível em: <https://elle.com.br/web-stories/a-historia-do-restaurant-mocoto>. Acesso em: 29 jul. 2025.

FOLHA DE SÃO PAULO (São Paulo). **Família de chefs torna zona norte polo de gastronomia nordestina**. 2018. Elaborada por Bárbara Libório. Disponível em:



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

<https://www1.folha.uol.com.br/sobretudo/morar/2018/04/1965781-primos-chefs-tornam-zona-norte-referencia-em-comida-nordestina.shtml>. Acesso em: 29 jul. 2025.

MOCOTÓ (São Paulo). **O restaurante**. 2025. Disponível em: mocoto.com.br/#. Acesso em: 31 jul. 2025.

NAÇÃO NORDESTINA BAR E RESTAURANTE (São Paulo). **Sobre nós: nação nordestina: uma história de sucesso**. 2017. Elaborada por Luciene Lucas de Almeida. Disponível em: <https://www.nacaonordestina.com.br/sobrenos>. Acesso em: 29 jul. 2025.

SÃO PAULO. PREFEITURA DO MUNICÍPIO DE SÃO PAULO - SECRETARIA DE PLANEJAMENTO URBANO. (org.). **Planos Regionais Estratégicos**: Município de São Paulo, Subprefeitura Vila Maria/Vila Guilherme. São Paulo, 2004.

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.

UOL (São Paulo). **A gloriosa história da família Almeida**. 2018. Elaborado por Miguel Icassatti. Disponível em: <https://boteclando.blogosfera.uol.com.br/2018/06/20/a-gloriosa-historia-da-familia-almeida/>. Acesso em: 31 jul. 2025.

Elaborado por: Marina Gregori Tokita, estagiária em Ciências Sociais, em 08 set. 2025

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH.