



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: Mourisco Pizzeria

Razão Social do estabelecimento: MOURISCO PIZZERIA LTDA

Endereço: Avenida João Dias, 226, Granja Julieta

Telefone: 5523-7776

Página na internet: <https://www.mourisco.pizza/> e
<https://www.instagram.com/mouriscopizzeria/>

Data de constituição: 27 jul. 1976²²⁷

Início de atividade: 27 jul. 1976²²⁸

Horário de funcionamento: Domingo a partir das 18h

Data de inauguração: 1973

Proprietários/sócios: José Eduardo Mário Amato²²⁹

Ramo de atividade: Restaurantes e similares

Setor/Quadra/Lote: 087.379.0115-1

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Sim

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Sim

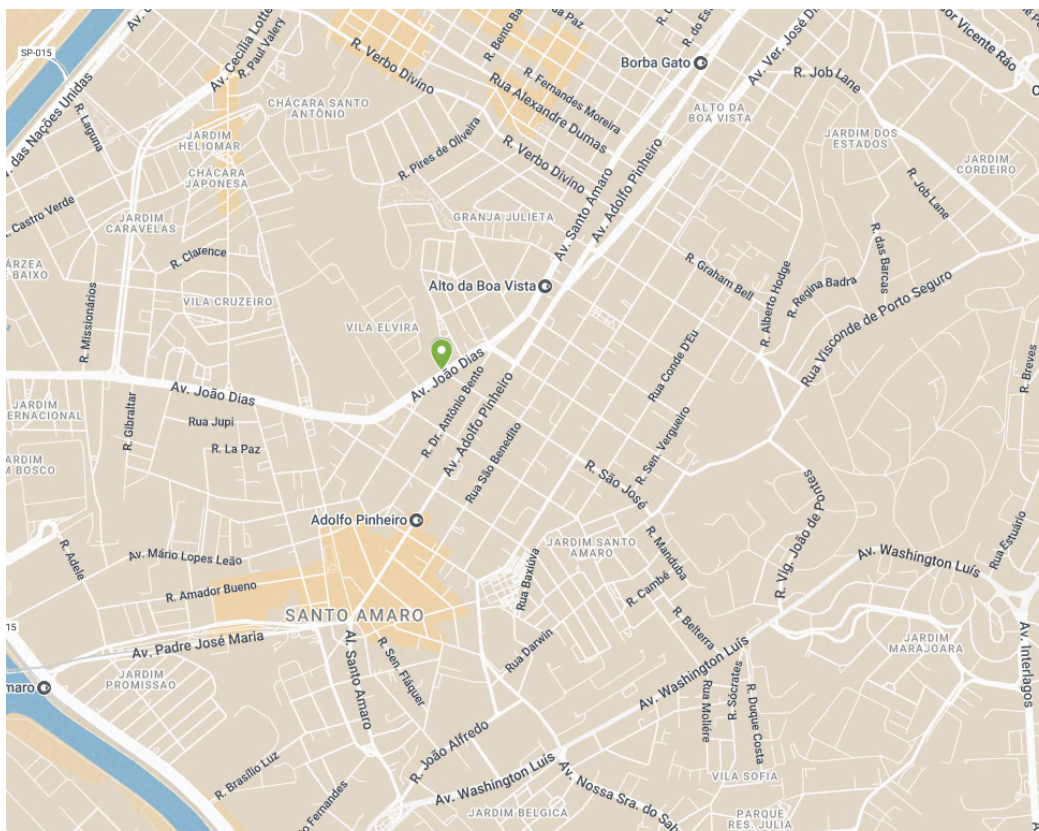
²²⁷ Cf.: Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 02 jul. 2025.

²²⁸ Idem.

²²⁹ Ibidem.



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



Localização da Mourisco Pizzeria. Fonte: Google Maps. Acesso em: 19 ago. 2025.



Fachada da Mourisco Pizzeria. Disponível em: Google Street View: dez. de 2024. Acesso em: 19 ago. 2025.



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

Dados históricos:

No início da década de 1950, a região onde se situa a Mourisco Pizzeria já estava em processo de ocupação, especialmente as imediações do Largo Treze de Maio - centralidade do antigo município de Santo Amaro - e da Avenida Adolfo Pinheiro, na qual passava o bonde.²³⁰ Em meados dos anos de 1970, momento no qual a pizzaria foi instalada na Avenida João Dias, a área já estava praticamente toda ocupada.²³¹

José Eduardo Amato, atual proprietário do estabelecimento, conta que foi seu pai - José Carlos Mario Amato - que, nos anos de 1970, realizou na pizzaria Verona o primeiro rodízio, com apenas cinco sabores de pizza. Na ocasião, foi firmada uma parceria entre o restaurante e a Antártica, que gostaria de divulgar o seu guaraná. Os rodízios só aconteciam algumas vezes na semana, mas se tornaram grandes sucessos, atraindo clientes que formavam enormes filas de espera.²³²

José Carlos Amato chegou a conversar sobre sua experiência com o sistema de rodízio com Armando Paschoal, quando este decidiu abrir uma pizzaria. Em 1973 a Mourisco Pizzeria foi inaugurada, no atual endereço, servindo, desde o princípio, rodízios - ainda que também atendessem à la carte.²³³



Renato Cesar Lopes
Local Guide · 13 avaliações · 13 fotos



★★★★★ um ano atrás

Melhor pizzaria da zonal sul de SP!
Ambiente totalmente familiar!
Os funcionários fazem parte da história e do sucesso do Mourisco! São extremamente simpáticos e solícitos!
É a 3a geração da minha família que vem frequentando esse nostálgico estabelecimento (aberta desde 1973)!



Gilberto Araujo
Local Guide · 5 avaliações · 4 fotos



★★★★★ 5 meses atrás

Frequento aí desde a minha infância nos anos 70... é sinônimo de Rodízio de Pizza, por isso continua firme e forte servindo do melhor!

Comentários sobre a Mourisco Pizzeria e sua tradição. Fonte: *Avaliações* no Google Maps. Acesso em: 08 set. 2025.

Até o ano de 1984, a pizzaria esteve sob a gestão de Armando Paschoal e Dolores Pires Paschoal²³⁴ e servia, apenas, nove clássicos sabores de pizza. Durante a administração de Rodolfo Alberto Carrega e Ademar Geraldo Carrega houve a criação das famosas pizzas de frutos do mar - utilizando como ingredientes camarão, siri, lula e

²³⁰ Planta VASP Cruzeiro em 1954.

²³¹ Gegrán (1973).

²³² Entrevista de José Eduardo Mário Amato, realizada em 26 ago. 2025.

²³³ Idem.

²³⁴ Junta Comercial do Estado de São Paulo, Cópia Digitalizada de Documentos Arquivados, N° 858149. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 2 set. 2025.



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

marisco -, além da inovação com as pizza doces.²³⁵



Lanchonetes, pizzarias, clubes atraem os aniversários infantis. E todos ficam felizes

Alguns locais e os preços

Aqui estão algumas dicas de onde fazer festas de aniversário infantis. **Lanchonetes:** Mc Donald's — reservas nas próprias lojas, com antecedência de 60 dias; duração de uma hora e meia; preço de uma festa simples para 50 crianças: Cz\$ 525,00; **Bob's** — reservas e informações pelo telefone 35-4037, das 8 às 17 horas, com 30 dias de antecedência; festas com duas horas de duração; taxa de Cz\$ 19,00 pelo salão e pagamento de tudo o que for consumido; **Ked's** — reservas nas próprias lojas com antecedência de 15 dias; festas com duração de duas horas e meia; taxa de Cz\$ 80,00 pelo salão e pagamento à parte do que for consumido;

— **Parques: Parque de Diversões Sônia** — reservas pelo fone 542-4473 ou no próprio parque, avenida Santo Amaro, 4.015, das 9 às 10h30 e das 14 às 17 horas; preço: Cz\$ 700,00 por três horas, com direito a utilizar à vontade nove brinquedos; **Playland** — reservas com 60 dias de antecedência,

no Shopping Center Morumbi, ou tia Débora, pelos fones 542-4871 e 543-5977; três opções de festas: a mais barata, com duas horas de duração e 30 minutos nos brinquedos, custa, para 20 crianças, Cz\$ 772,00; crianças maiores podem usar o boliche e, neste caso, a festa Cz\$ 596,00 mais o que for consumido;

Bufês: Mundo Encantado — reservas e informações na avenida Divino Salvador, 49, Moema, fone 61-8513, com antecedência de 30 dias; festas com duração de três e quatro horas, "econômicas" ou não; para 50 crianças, o preço varia entre Cz\$ 3.500,00 e Cz\$ 5.300,00 e inclui serviço de buffet completo, decoração e duas sessões de filmes infantis; **Pique & Pique** — reservas na rua Galvota, 544, fone 533-5138, Moema; salão de festas infantis, com mesa decorada por bonecos animados; festas de segunda a sexta com três horas de duração custam, para 50 crianças, Cz\$ 5.128,00; aos sábados e domingos,

com duração de quatro horas; saem por Cz\$ 6.128,00; **Minilanchonete Cafafau** — reservas na rua Oscar Pereira da Silva, 114, fone 881-5847, Itaim Bibi; duas opções de festa; serviço de buffet (Cz\$ 89,00 por criança) ou lanchonete (Cz\$ 3.800,00 para 50 crianças); 50% na reserva e o restante no dia da festa; duração de quatro a cinco horas;

Pizzarias: Macedo — reservas na rua Monte Alegre, 759, Perdizes, fone 62-8092; uma festa para 50 crianças até sete anos de idade fica entre Cz\$ 1.200,00 e Cz\$ 1.500,00; crianças maiores consomem mais: o preço, então, varia entre Cz\$ 1.500,00 e Cz\$ 1.800,00; taxa de Cz\$ 100,00 pelo salão, bolo por conta do aniversariante. Duração de duas horas; **Mourisco** — avenida João Dias, 226, fone 548-1285, Santo Amaro, não tem salão próprio e faz festas de segunda a sexta, com rodízio de 22 tipos de pizza; crianças maiores de sete anos pagam Cz\$ 33,00 mais refrigerante.

Reportagem sobre festas de aniversário infantis em restaurantes e clubes. A Mourisco é uma das dicas de locais que atendem aos grupos de crianças. Nota-se que, neste momento, o restaurante já oferece vinte e dois sabores. Fonte: O Estado de S. Paulo, 17 de jul de 1986, p.72. Acesso em: 27 de ago. de 2025.

Divulgação da pizzaria. Nota-se que já são servidos 35 sabores. Fonte: O Estado de S. Paulo, 7 de jun de 1995, p.91. Acesso em: 27 de ago. de 2025.

²³⁵ Entrevista de José Eduardo Mário Amato, realizada em 26 ago. 2025.



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



Mourisco: rodízio de pizzas há 25 anos, investe agora em atendimento personalizado

Pizza de frutos do mar é opção

Mourisco Pizzeria funciona como rodízio e oferece "pizzas doces" como sobremesa

Com 50 diferentes opções, o rodízio de pizzas da **Mourisco** é o mais antigo e tradicional da região de Santo Amaro. Funcionando há 25 anos, a casa oferece além dos 38 tipos tradicionais de pizzas (calabresa, mussarela, portuguesa, escarola, etc.), 12 sugestões com frutos do mar (sirí, lula, camarão, vongolli, cação, entre outros). Como sobremesa, há as chamadas "pizzas doces" (brigadeiro, arroz-doce, banana e milho-verde).



O cliente escolhe por meio do cardápio quais pizzas quer que façam parte do rodízio. As pizzas são preparadas na hora. O

preço por pessoa é de R\$ 9,60. As bebidas são cobradas à parte e a carta de vinhos apresenta opções nacionais e estrangeiras.

A partir de maio, a pizzeria passará a adotar um sistema de entrega personalizado (cada pizza tradicional custando R\$ 8,80), mas manterá apenas o sistema de rodízio no salão. A capacidade do local é de 240 pessoas, dividido em dois ambientes: o salão com mesas e o jardim de inverno, onde plantas e quadros dão um toque diferenciado.

A **Mourisco Pizzeria** funciona das 11 às 24 horas. Fecha às terças-feiras. Não aceita cartões de crédito. Possui estacionamento próprio na Rua São José 83.

Reportagem sobre a pizzeria. Fonte: O Estado de S. Paulo, 9 de abr de 1997, p.108. Acesso em: 27 de ago. de 2025.

Em 2010, Rodolfo Alberto Carrega deixou a sociedade com seu irmão e, em 2019, a Mourisco foi vendida à José Eduardo Amato, mais conhecido como Edu Amato,²³⁶ que sempre teve uma relação com a pizzeria - fosse como cliente, desde sua infância, fosse pela proximidade que a sua família tem com o ramo.²³⁷

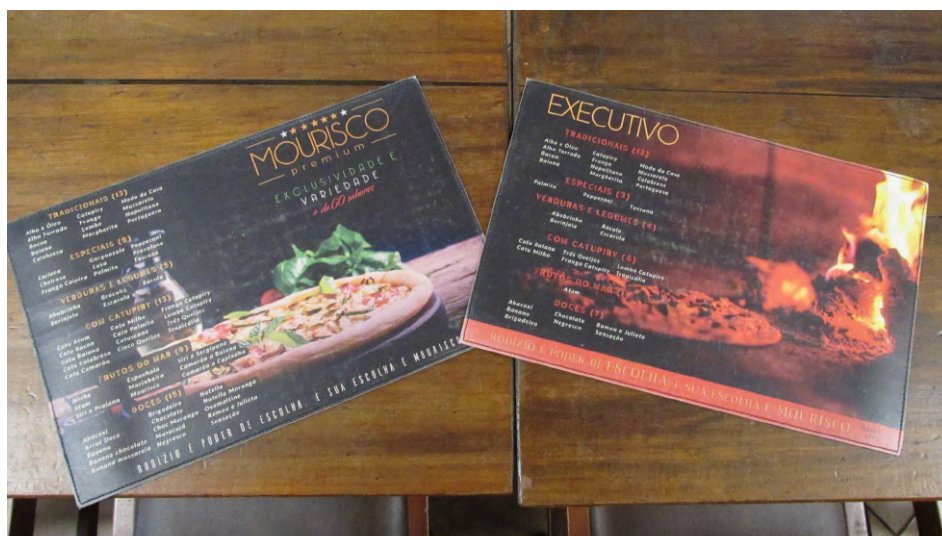
²³⁶ Junta Comercial do Estado de São Paulo, Cópia Digitalizada de Documentos Arquivados, N° 509.965/19-2. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 2 set. 2025.

²³⁷ Entrevista de José Eduardo Mário Amato, realizada em 26 ago. 2025.



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

Ao longo dos anos a edificação sofreu poucas reformas e o estabelecimento conserva, além de suas instalações, uma equipe de funcionários com longa trajetória no local: o pizzaiolo principal possui trinta e oito anos de casa, o primeiro se aposentou após quarenta e dois anos de serviço, o mãe, por sua vez, tem também trinta e quatro anos na Mourisco. O restaurante ampliou seu cardápio com o passar do tempo, recentemente inovou ao criar duas classes de rodízio - de modo a atender os que não gostam das pizzas de frutos do mar -, mas mantém-se, há gerações, como o cenário acolhedor de celebração de aniversários, bodas e festas em família.²³⁸



Jogo americano com as duas modalidades de rodízio. Foto: Nicole S. S. Macedo (2025).



Salão da Pizzeria Mourisco durante um sábado. Fonte: Acervo Pizzeria Mourisco.

²³⁸ Idem.



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



Divulgação da pizzaria. Fonte: O Estado de S. Paulo, 5 de mai de 2006, p.132. Acesso em: 27 de ago. de 2025.

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

A Mourisco Pizzeria se situa em via de forte caráter comercial, sem faixas destinadas ao estacionamento de veículos. A edificação conserva o aspecto dos anos 1970, com vãos em arco - sendo o de acesso destacado pelo toldo vermelho e verde -, fachada com acabamento em lajota terracota na porção inferior e pintura em vermelho e branco na metade superior, que esconde a cobertura e sustenta o letreiro com nome e telefone do estabelecimento.



Fachada da Mourisco Pizzeria, à Avenida João Dias. Foto: Nicole S. S. Macedo (2025).

No interior, a aparência remete à uma cantina e os revestimentos indicam que grande parte ainda é original da década de 1970. O salão possui piso em cerâmica, paredes pintadas com textura em tons de amarelo e ocre, forro de gesso acartonado, luminárias originais e nicho no fundo da edificação com decoração em motivos



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

botânicos e iluminação verde. O mobiliário é em madeira e há também alguns ventiladores, televisão e aparelhos de ar condicionado instalados nas paredes.



Salão da Mourisco Pizzeria, a partir da entrada, olhando para o fundo do lote. À direita, nicho decorativo.
Foto: Nicole S. S. Macedo (2025).



Salão da Mourisco Pizzeria, olhando para a frente do lote. Foto: Nicole S. S. Macedo (2025).



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



Salão da Pizzeria Mourisco durante um sábado. Fonte: Acervo Pizzeria Mourisco.

Referências:

AMATO, José Eduardo Mário. História da Mourisco Pizzeria [ago. 2025]. Entrevistadora: Nicole S. S. Macedo. Entrevista concedida para pesquisa de Selo de Valor Cultural.

CASTRO, Reginaldo. Pizza de frutos do mar é opção. **O Estado de S. Paulo**, p. 108, 9 abr. 1997.

SÃO PAULO. Junta Comercial do Estado de São Paulo. Secretaria de Desenvolvimento Econômico. JUCESP. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 16 set. 2025.

VUCOVIX, Irene. Uma nova moda nos aniversários: Alguns locais e os preços. **O Estado de S. Paulo**, p. 72, 17 jul. 1986.

Elaborado por: Nicole de Souza S. Macedo, Arquiteta e Urbanista, em 18 set. 2025.

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH.