



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: Restaurante Piassi

Razão Social do estabelecimento: PIASSI E PIASSI LTDA.

Endereço: Avenida Marechal Tito, 176 - São Miguel Paulista

Telefone: (11) 93385-3233

Página na internet: <http://www.restaurantepiassi.com.br/>

Data de constituição: 07 out. 1960⁴⁶

Início de atividade: 07 out. 1960⁴⁷

Horário de funcionamento: Segunda à quinta das 11h às 22h. Sexta à sábado das 11h às 23h. Domingo das 11h às 17h

Data de inauguração: 1955

Proprietários/sócios: Carlos Eduardo Piassi, Maria Elisa Piassi, Pedro Piassi Neto e Marco Aurélio Piassi

Ramo de atividade: Bares, cafés e botequins⁴⁸

Setor/Quadra/Lote: 112.359.0098

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Não

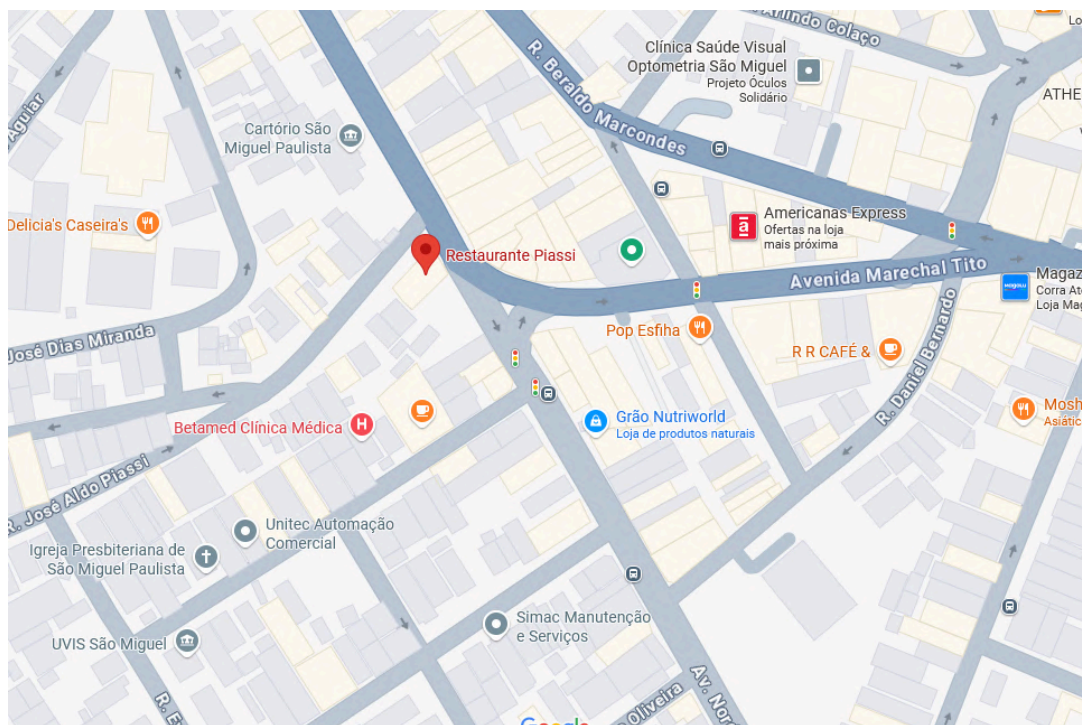
⁴⁶ Cf.: Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: https://www.jucesponline.sp.gov.br/Pre_Visualiza.aspx?nire=35201055880&idproduto=. Acesso em: 01 ago. 2025.

⁴⁷ Idem

⁴⁸ Ibidem.



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



Localização do Restaurante Piassi. Fonte: Google Maps. Acesso em: 01 ago. 2025.



Fachada do Restaurante Piassi. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Restaurante+Piassi/>. Acesso em: 03 set. 2025.



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

Dados históricos:

O distrito de São Miguel tem origem em 1560, por meio da ocupação local em aldeamentos indígenas dos *guaianazes* em conjunto aos jesuítas, conduzidos por padre José de Anchieta, que renomeia a região antes chamada de Aldeia de Ururáí, para Aldeia de São Miguel de Ururáí. Desde sua fundação até a extinção desse tipo de ocupação, o local também é povoado por brancos e mestiços, interessados na prosperidade encontrada ali nas atividades de agricultura e pecuária.⁴⁹ O ano de 1850 marca o fim dos aldeamentos, com a incorporação das terras indígenas ao patrimônio nacional e a anexação do território à Freguesia da Penha. Somente com a Proclamação da República que o local recebe autonomia e se torna um distrito em 1891⁵⁰

No período que compreende o século XIX e parte do século XX, São Miguel passa por uma fase de estagnação do crescimento populacional e permanece afastado do desenvolvimento urbano e industrial da capital. Devido a distância e a falta de um transporte efetivo que o conectasse ao centro, já que a estação mais próxima de trem estava situada entre Itaquera e Guaianases, ainda distante do local, e o meio fluvial era utilizado para escoar os materiais de construção extraídos do Tietê, a atividade econômica predominante da época.

O distrito volta a se desenvolver a partir dos anos 20, com a chegada de melhorias relacionadas ao transporte, como a construção da rodovia Rio-São Paulo em 1922, da linha de ônibus Penha-São Miguel e o início das atividades da estação de trem da linha variante da Estrada de Ferro Central do Brasil em 1934. Esse empreendimento ferroviário tinha a finalidade de atender a demanda da Nitro Química Brasileira, um complexo industrial químico instalado em suas proximidades, inaugurado em 1937 pelo então presidente Getúlio Vargas. É nesse momento que ocorre a retomada da ocupação local em São Miguel Paulista, com a formação e expansão de um núcleo urbano nos arredores da estação, formado pela vila operária da Nitro Química.⁵¹

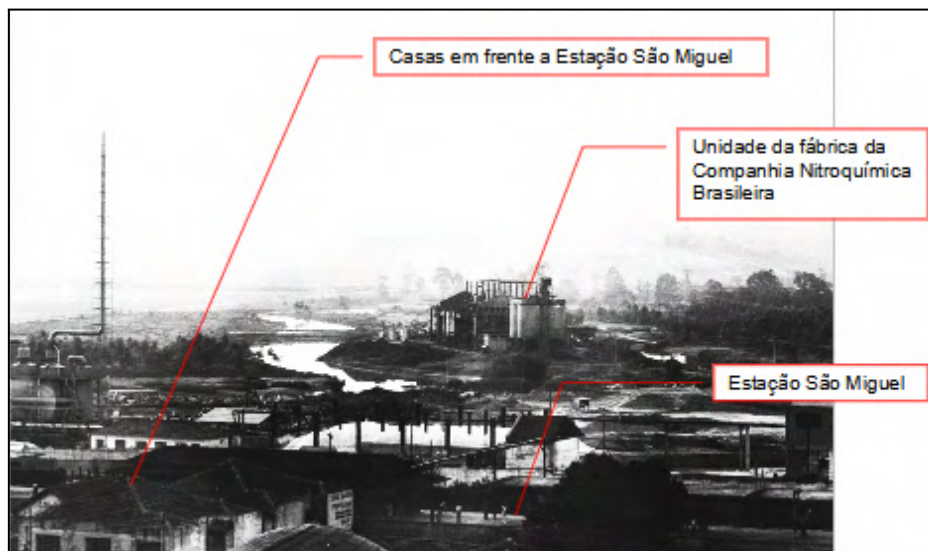
⁴⁹ SANT'ANNA, Lorena. **Histórico para a Instrução do Processo de Tombamento do Traçado Urbano do Centro Histórico de São Miguel Paulista**. São Paulo: Prefeitura de São Paulo, 2009, p. 8.

⁵⁰ *Ibidem*, p. 9.

⁵¹ *Ibidem*, p. 45.



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



O cenário industrial de São Miguel na década de 80. Fonte: Histórico para a Instrução do Processo de Tombamento do Traçado Urbano do Centro Histórico de São Miguel Paulista, Lorena Pugliese Sant'Anna.

Com o intuito de beneficiar seus funcionários, a Nitro Química constrói uma série de edificações no bairro, que iam desde fábricas até vilas e equipamentos coletivos e de comércio.⁵² Dentro desses empreendimentos se destacam as áreas de habitação, estudo e saúde⁵³, como os alojamentos, escolas, berçários, farmácias e um hospital. É neste contexto que se dá a chegada da família Piassi ao bairro e posteriormente a abertura do restaurante Piassi.

Vitório, descendente de imigrantes italianos e o mais velho de 8 irmãos, deixa a cidade interiorana de Boa Esperança do Sul e vem trabalhar em uma das farmácias da Nitro Química. Com o passar do tempo, ele começa a trazer o restante de seus irmãos para trabalhar na região e os pais decidem acompanhar os filhos. Assim, Pedro Piassi, o patriarca da família, compra um imóvel na antiga Estrada São Paulo-Rio (atual Avenida Marechal Tito) e abre um bar em 1955. Passados alguns meses, o estabelecimento ficou sob a responsabilidade dos irmãos Pedro e Aurélio, que inicialmente comercializavam apenas bebidas e lanches para os clientes da época, os caminhoneiros passavam por ali devido a rota da Estrada.

No entanto, algum tempo depois, o bar e seu cardápio passaram por mudanças significativas, a partir da ideia de um cliente, o local se torna um restaurante e passa a produzir pratos feitos. “Oscarzinho”, como era conhecido no estabelecimento, em um dia ao frequentar o ambiente em horário de almoço e se deparar com os dois irmãos fazendo uma refeição, ele teve vontade de comer também e pediu por um pouco daquele

⁵² TONAKI, Luciana Lepe. **A Companhia Nitro Química**: indústria e vila operária em São Miguel Paulista. São Carlos: Universidade de São Paulo, 2013. p. 80.

⁵³ *Ibidem*, p. 84



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

prato, ainda que ressaltada a simplicidade da comida. Depois de ter seu pedido atendido, foi a vez de Oscar trazer um amigo que possuía a mesma vontade. Desse momento em diante, o bar passou por uma transformação crucial, pois a comida havia se tornado um sucesso entre a clientela e a partir disso os proprietários resolveram transformar o local em um restaurante.

Para se adequar à mudança de empreendimento, um cozinheiro foi contratado para ensinar os dois irmãos a fazerem os pratos tradicionais na mesa do brasileiro, como virado à paulista, feijoada e dobradinha. Assim, inicialmente, o corpo de funcionários contava com a presença das esposas dos dois e posteriormente com um primo da família Piassi. Algumas décadas mais tarde é a vez dos netos integrarem a rotina de trabalho do local, Maria Elisa, a filha de Pedro Piassi Filho, chega por volta de 1986, mas relata que desde cedo esteve presente no ambiente do restaurante, quando criança gostava de passar pela cozinha e depois na adolescência entregou tickets pela cidade.

Ao longo dos anos, diversas pessoas trabalharam ali e desenvolveram uma relação de proximidade com a família Piassi, com isso alguns dos funcionários mais antigos foram eternizados no cardápio do restaurante, como o filé Elvira, a pizza Luzia, de senhoras que já se aposentaram, e a pizza João, que referencia o copeiro que possui 50 anos de experiência no local. Atualmente, o quadro de funcionários conta com aproximadamente 40 pessoas, dentre eles estão pares e trios de familiares, como mães e filhos, casais, irmãos e primos. De forma que a tradição familiar do estabelecimento ultrapassa o corpo administrativo local.

No âmbito do histórico de clientes, fazem parte aqueles que frequentam o ambiente há bastante tempo e trazem consigo o relato de memórias afetivas sobre visitas ao restaurante em momentos compartilhados com a família e amigos, conforme relatado por Maria Elisa Piassi:

Às vezes a gente escuta a história, olha, “eu fazia faculdade e conheci minha namorada e trouxe ela para comer a primeira vez aqui, aqui a gente noivou, nós casamos, nossos filhos vêm, agora vêm netos. Então é muito legal saber que às vezes três gerações também frequentaram e frequentam o restaurante né. Ainda brincam, fala assim “olha vem um bebezinho né, ele ainda vai trazer a namorada aqui”.

Ademais, o local é também ponto de encontro de trabalhadores da região no horário do café ou do almoço, como foi bastante frequentado no passado por operários da Nitro Química e da Eletropaulo, que possuíam uma identificação distinta dos demais, seja pelas cadernetas que continham suas contas no restaurante ou o uso dos tickets que a empresa fornecia como vale refeição para os seus funcionários. Durante a década de 90, a equipe do estabelecimento sentiu a mudança no movimento do ambiente com a queda de produção da Nitro Química em São Miguel Paulista.



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

No entanto, o momento que mais afetou a atividade do estabelecimento foi a chegada dos restaurantes por quilo⁵⁴ no bairro, após a década de 80. A ideia de vender refeições completas de forma expressa, com a montagem do prato pelo cliente, acaba impactando os estabelecimentos mais tradicionais, que não estavam acostumados ao rápido fluxo de clientes e a falta de permanência no local, já que a comida vendida ali era consumida em outros lugares. De acordo com Maria Elisa Piassi, esse foi um momento de repensar a opção A La Carte, para se adequar a nova tendência do mercado, mas a ideia foi rebatida pela qualidade do serviço oferecido pelo restaurante e o conforto de comer tranquilamente:

Nós até chegamos a pensar em mudar de estilo. Passar a quilo também. Que o nosso tradicional é A La Carte desde que começou. Foi uma fase difícil, porque tudo é a quilo, né? E a gente continuava ali no nosso A La Carte. E chegamos a pensar em mudar, mas foi uma grande decisão de não mudar. Porque nós continuamos com o nosso restaurante, onde as pessoas vêm almoçar, discutem negócios. Então, podem sentar, ser servidos. Não tem que comer e sair. Então, isso é uma coisa que eu percebo muito. Almoços de negócio, confraternizações. Precisava ter um ambiente assim em São Miguel. Então, a gente preservou isso. E hoje as pessoas vêm e tem condição de ficar almoçando e não precisa sair correndo, né? Porque um quilo você come e tem que ir embora, liberar o espaço, né?

Após a chegada do novo milênio, o estabelecimento e a família passam por perdas inestimáveis. Aurélio Piassi morre em 2007 e 11 anos depois é a vez de seu irmão, Pedro Piassi Filho, partir. Com isso, quem assume a frente dos negócios é a 3ª geração da família: Marco Aurélio, Carlos Eduardo, Pedro Piassi Neto e Maria Elisa Piassi. Todos os 4 possuem profissões distintas do ramo alimentício, mas trabalham ativamente no local.

⁵⁴ Em 1984, na cidade de Belo Horizonte é inaugurado pelo chef Fred Machado o primeiro restaurante a quilo do país, com o objetivo de oferecer um serviço de comida rápido, rotativo e para ser degustado em casa. Disponível em: <https://abrasel.com.br/noticias/noticias/comida-a-quilo-voce-sabe-onde-foi-inventada/>. Acesso em: 10 set. 2025.



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



Restaurante Piassi em 1962. Disponível em: <https://www.restaurantepiassi.com.br/>. Acesso em: 01 ago. 2025.



Duas gerações de Piassi à frente dos negócios. Disponível em: <https://www.restaurantepiassi.com.br/>. Acesso em: 01 ago. 2025.



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



Maria Elisa Piassi e a apresentadora de TV “Super Nanny”. Disponível em:
<https://www.restaurantepiassi.com.br/>. Acesso em: 01 ago. 2025.



Pedro Piassi Filho com o pugilista Maguila. Disponível em: <https://www.restaurantepiassi.com.br/>.
Acesso em: 01 ago. 2025.



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



Oscarzinho, o primeiro cliente do restaurante. Fonte: Maria Laura Siqueira. Acesso em: 03 set. 2025.



Aurélio e Pedro Piassi Filho nas instalações antigas do restaurante. Fonte: Maria Laura Siqueira. Acesso em: 03 set. 2025.



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

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

No início, o imóvel contava com um pequeno espaço destinado ao bar e a outra parte, aos fundos servia de moradia para a família dos proprietários.

Em 70 anos de existência, o espaço passa por duas reformas cruciais para a sua caracterização, de forma que a primeira é necessária para fazer a laje do primeiro andar, realizada entre a década de 90, e a segunda é um projeto mais recente, feito com o intuito de ampliar a lotação do estabelecimento e fornecer um espaço para a realização de eventos, como festas de aniversário, confraternizações e recepções.

Esse segundo projeto consiste na construção de um amplo salão e uma segunda sala mais reduzida, uma espécie de recepção, no segundo andar. O primeiro espaço conta a história da família e do local, com fotografias e pinturas penduradas em uma das paredes, e do lado oposto, uma estante com itens de decoração e os prêmios recebidos pelo restaurante. O ambiente também conta com a presença de poltronas e dois banheiros.

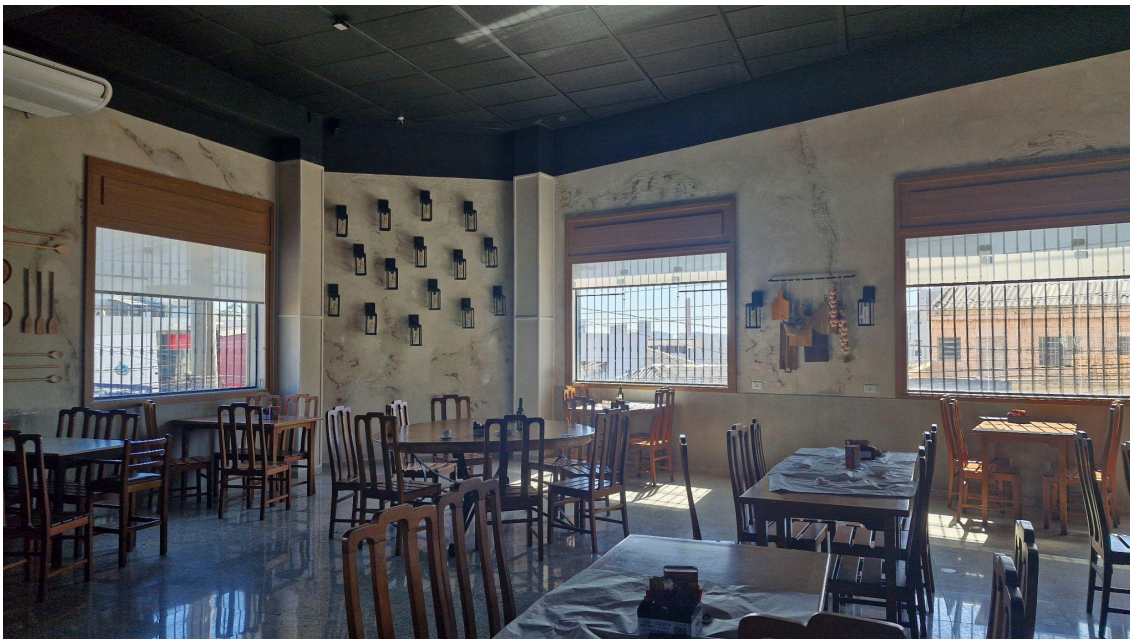
O salão conta com uma quantidade considerável de mesas e cadeiras dispostas por sua extensão em um espaço bem arejado e de teto amplo. Em uma das paredes, está fixado o quadro com a fotografia redimensionada dos jovens Pedro Filho e Aurélio Piassi, nas antigas dependências do bar. Próxima a entrada do local, há uma estante com objetos de memória da família, como itens antigos que fizeram parte de sua trajetória, como a balança infantil de um dos irmãos que era farmacêutico e o liquidificador de uma tia.



Quadro dos irmãos Piassi no restaurante em sua fase inicial, localizado no recém inaugurado segundo andar. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).



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



O novo espaço do restaurante, o salão familiar. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).



Estante com objetos afetivos da família Piassi. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).



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



Hall do salão e a estante com alguns prêmios recebidos pelo restaurante. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).



Fotografias das gerações da família Piassi. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).

No andar de baixo, está localizado o espaço tradicional do imóvel, bem iluminado e adornado por janelas que dão visibilidade para o movimento das principais vias. Independente da entrada escolhida, seja pela Av. Marechal Tito ou a Rua José Aldo Piassi, o cliente irá se deparar com mesas bem dispostas em toalhas brancas e verde



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

quadriculadas, uma escolha típica para um ambiente tradicional. Pratos, talheres, condimentos e cardápios compõem a mesa.

O restante do ambiente conta com espelhos em suas pilastras, fornecendo uma visão de vários pontos do restaurante. Um balcão de atendimento, com caixa, e a copa, presentes no lado esquerdo do local. A cozinha, conectada ao balcão por meio de espaços vazados em suas paredes. E freezers, que armazenam as bebidas comercializadas ali.



Visão da entrada lateral para o lado direito do restaurante. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).



Visão da entrada lateral para o lado esquerdo do restaurante. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).



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



Vista interna para a Av. Marechal Tito. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).

Parte da decoração local se constitui como um espaço de memória do bairro, em função de uma parede repleta de quadros que expõem momentos que contam a história de São Miguel Paulista, como as construções e as linhas de ônibus mais antigas, os cenários que antecedem o asfaltamento local e a Nitro Química, a indústria que impulsionou o desenvolvimento da região a partir da década de 30. Além disso, outra parede também se insere nesse espaço de memória, mas dessa vez, com lembranças do restaurante ao longo dos anos.

Um fato importante sobre a inserção urbana do estabelecimento e da relação de importância construída pela família Piassi no bairro, está na homenagem prestada a José Aldo, o filho caçula de Pedro Piassi (Pai), que morreu de forma abrupta em 1970 e deixou profundas saudades em seus familiares e conhecidos da região, por ser uma figura querida na dedicação de seu trabalho prestado como farmacêutico. Por meio da iniciativa de um vereador, o decreto nº 14.854 de 27/12/1977⁵⁵ retifica a rua Doutor Félix para José Aldo Piassi.

⁵⁵ Dicionário de Ruas. Disponível em: <https://dicionarioderuas.prefeitura.sp.gov.br/historia-da-rua/rua-jose-aldo-piassi>. Acesso em: 11 set. 2025.



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



Quadros sobre momentos históricos do bairro. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).



Memórias do restaurante ao longo dos anos. Foto: Maria Laura Siqueira (2025).



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

Referências:

HERRERO, Rodrigo. Tatuapé. In: HERRERO, Rodrigo; RODRIGUES, Geraldo Antônio; V, Daniel. **Face Leste**: revisitando a cidade. São Paulo: Mitra Diocesana São Miguel Paulista, 2011. Cap. 9. p. 86-95.

PIASSI, Maria Elisa. RESTAURANTE PIASSI. Entrevista e registro fotográfico concedidos à Maria Laura Siqueira em, 3 set. 2025.

PREFEITURA DE SÃO PAULO. GeoSampa, 2025. Página inicial. Disponível em: <http://mapas.geosampa.prodam/PaginasPublicas/_SBC.aspx#>. Acesso em 01 jago. 2025.

RESTAURANTE PIASSI (São Paulo). **Restaurante Piassi**. Disponível em: <https://www.restaurantepiassi.com.br/>. Acesso em: 01 ago. 2025.

SÃO PAULO. Arquivo Histórico Municipal. Secretaria Municipal de Cultura e Economia Criativa. **DIC.ruas**: Rua José Aldo Piassi. 2023. Disponível em: <https://dicionarioderuas.prefeitura.sp.gov.br/historia-da-rua/rua-jose-aldo-piassi>. Acesso em: 11 set. 2025.

SÃO PAULO. Junta Comercial do Estado de São Paulo. Secretaria de Desenvolvimento Econômico. **JUCESP**. Disponível em: <https://www.institucional.jucesp.sp.gov.br/index.html>. Acesso em: 29 jul. 2025.

TONAKI, Luciana Lepe. **A Companhia Nitro Química**: indústria e vila operária em são miguel paulista. 2013. 2000 f. Dissertação (Mestrado) - Curso de Arquitetura, Instituto de Arquitetura e Urbanismo, Universidade de São Paulo, São Carlos, 2013. Cap. 7. Disponível em: <https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/102/102132/tde-28042014-152126/publico/DissertacaoLucianaTonakifinal.pdf>. Acesso em: 11 set. 2025.

Elaborado por: Maria Laura Barbosa e Siqueira, estagiária em Ciências Sociais, em 01 ago. 2025

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH.