



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

Malandrino

Nome do estabelecimento: Malandrino

Razão Social do estabelecimento: Casa de Massas e Confeitaria Malandrino LTDA

Endereço: Rua Capitão Macedo, 176 – Vila Clementino

Telefone: (11) 5572-9954 e 93203-3030

Página na internet: <https://www.instagram.com/malandrinorestaurante>

Tipo de empresa: Sociedade Limitada

Data de constituição: 06/08/1982

Início de atividade: 06/08/1982

CNPJ: 50.923.648/0001-08

Horário de funcionamento: Terças a Domingos, das 8h30 às 16h30

Data de fundação: 1940

Proprietários/sócios: Analice Malandrino Gomes Correa e Martino Malandrino

Ramo de atividade: Padaria e confeitaria com predominância de revenda, restaurantes e similares

Setor/Quadra/Lote: 037.051.0051-3

Ocupa imóvel tombado? Não, mas está inserido na Área Envolvória do Antigo Matadouro de Vila Mariana, pela Resolução Conpresp 02/2004

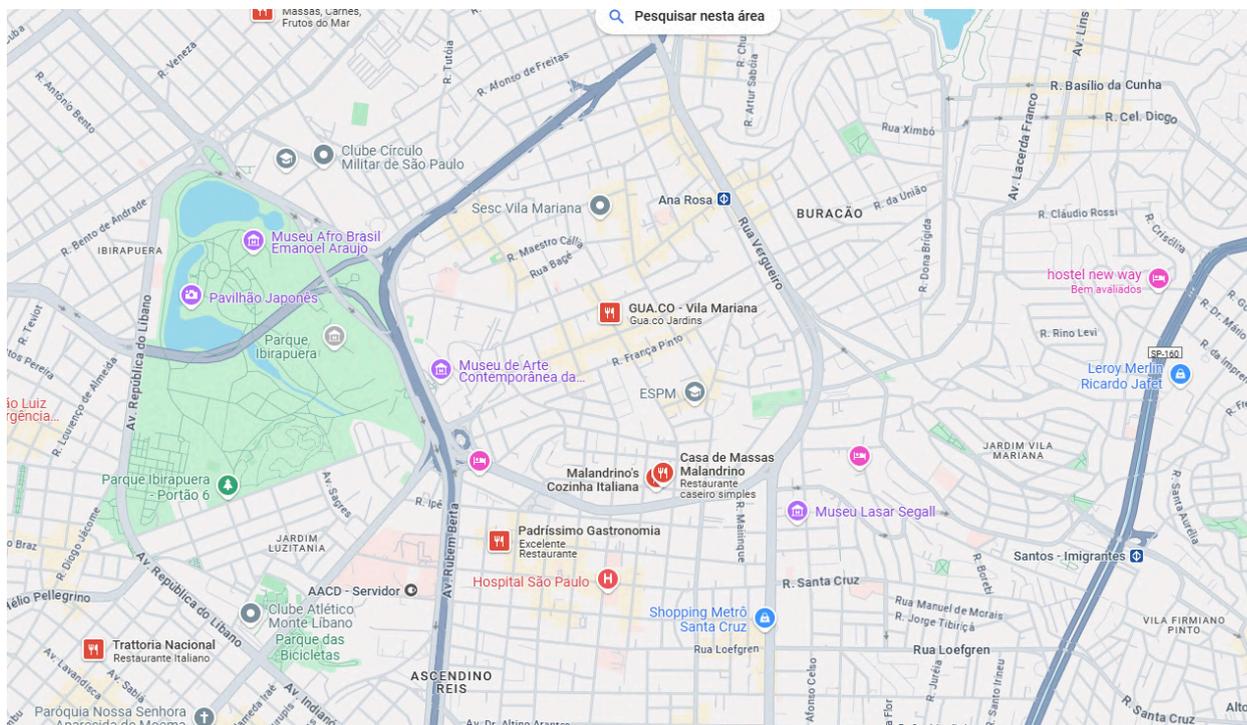
Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local? Sim

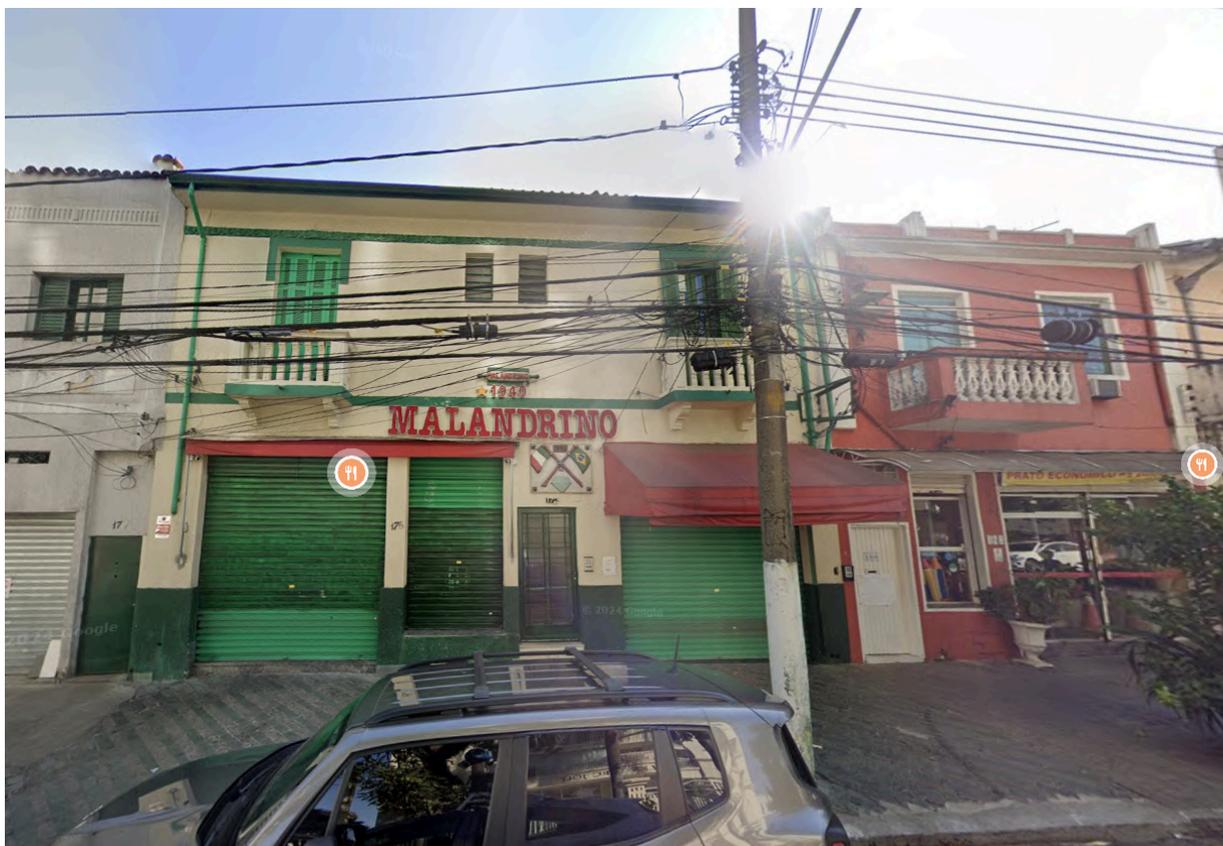
É referência na cidade? Não



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



Localização do Malandrino. Fonte: Google Maps, 2025. Acesso em: janeiro de 2025.



Fachada do Malandrino. Fonte: Google Street View, julho de 2024. Acesso em: janeiro de 2025.



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

Dados históricos:

Segundo as informações do Instagram do restaurante⁴⁹, a casa de massas foi fundada em 1940 por Antônio Malandrino, sendo comum em cantinas italianas a incorporação do sobrenome do dono ao nome do estabelecimento, tradição que transmite aos clientes a sensação de que estão sendo recebidos na casa da família.

O restaurante afirma possuir a máquina italiana de massas frescas mais antiga do Brasil, tendo chegado aqui no final dos anos 1930, por meio da família Matarazzo, para uma exposição em São Paulo. Com a eclosão da Segunda Guerra Mundial, o equipamento ficou impossibilitado de retornar ao país de origem, de modo que os Matarazzo e os Malandrinos, que eram originários da mesma região na Itália, Santa Maria de Castellabate, negociaram a compra da máquina, que permanece em funcionamento até os dias atuais, produzindo as massas do restaurante Malandrino.

Dos itens do cardápio, destacam-se no Instagram da casa de massas o antepasto de berinjela, a salada marbife, o spaghetti com frutos do mar, o conchiglione de quatro queijos ao molho sugo, o parmegiana de filé, frango ou berinjela, o ravioli de carne ao molho bolonhesa, a lasanha ao sugo, a panqueca de carne, o nhoque gratinado de quatro queijos, o capeletti in brodo, o penne à calabresa, o sorrentino de damasco, brie e nozes, o talharim com ragu de cordeiro, o filé mignon ao molho madeira, o camarão ao limone, a lagosta à thermidor e as almondegas e polpetones. Uma prática comum e incentivada no restaurante é a scarpetta – que consiste em “limpar” o prato com um pedaço de pão ao final da refeição, sendo considerada um verdadeiro elogio ao chef e uma forma carinhosa de dizer que o molho estava tão bom que não foi desperdiçada nenhuma gota!

O Malandrino também produz diariamente pães frescos, entre eles os de calabresa, três queijos, cebola, berinjela, tomate seco, provolone e italiano de fermentação natural.

Entre as sobremesas, chamam a atenção no Instagram da casa os cannolis – tubos sicilianos de massa recheada com creme de baunilha e finalizados com açúcar impalpável, a pastiera de grano – torta napolitana recheada com grãos de trigo, ricota, frutas cristalizadas e uvas passas, a sfogliatelle – finíssimas camadas de massa napolitana folhada, recheadas com frutas cristalizadas, ricota e uvas passas ao licor de anisete, a malandrino – mousse de chocolate ao leite com toque de laranja, complementada por um insert de chocolate cremoso, biscuit de chocolate com canela, nibs de cacau e namelaka de caramelo, e a supreme – mousse de baunilha suave com toque de morango, biscuit de citrus levemente crocante e namelaka de vanilla cremosa com toque de chocolate com crocante de avelã. Em março, mês em que se celebra São José, no dia 19, o

⁴⁹ <https://www.instagram.com/malandrinorestaurante>.



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

Malandrino produz os zeppole, doce italiano típico de Roma e Nápoles, constituído por uma massa choux em forma de rosca recheada com creme.

Sobre as instalações e a ambiência:

A casa de massas Malandrino está instalada em imóvel à rua Capitão Macedo nº 176, com salão comercial no térreo e residência no pavimento superior. As construções vizinhas têm as mesmas características. Nessa face da quadra, ainda há residências térreas e sobrados. Esse trecho da rua Capitão Macedo é pouco movimentado, apresentando apenas trânsito local.

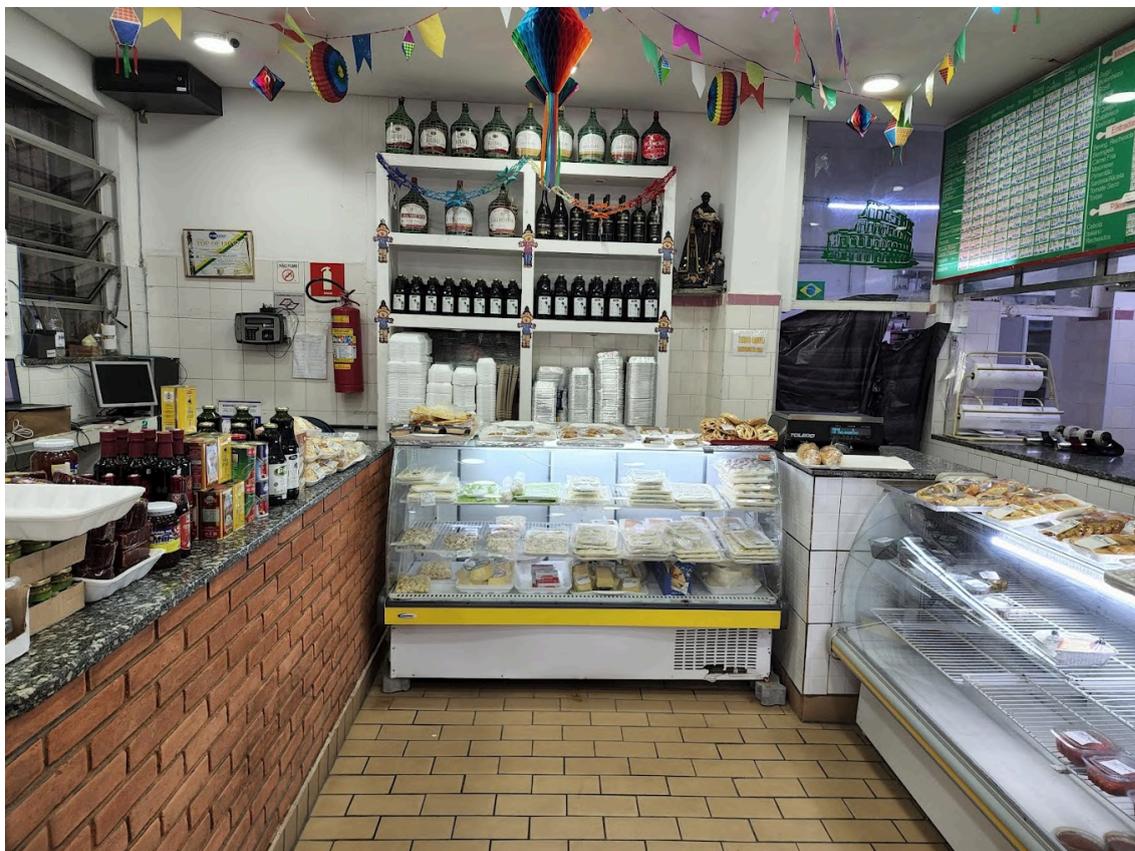
Na casa de massas, os produtos ficam dispostos em prateleiras, em um balcão de mármore, em vitrines frigoríficas e geladeiras. Do salão, por uma grande abertura atrás de um dos balcões, é possível visualizar uma área com máquinas, onde são produzidos massas, pães e doces. No salão ao lado da casa de massas, funcionava o restaurante Malandrino. Em 2020, provavelmente, o restaurante mudou-se para imóvel na calçada oposta, no número 285 da rua Capitão Macedo, construído especialmente para abrigá-lo.



Aspecto do salão da casa de massas Malandrino. Foto de ROB R, de 2025, postada na plataforma Google. Acesso em: janeiro de 2025.



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



Vista do salão da casa de massas Malandrino, a partir da entrada pela rua Capitão Macedo. Foto de Sérgio R. Cabral, de 2023, postada na plataforma Google. Acesso em: janeiro de 2025.

Fontes e bibliografia:

Ficha cadastral simplificada emitida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo em 31/1/2025 para o NIRE 35201923377

INSTAGRAM. Malandrino Restaurante. Disponível em:

<https://www.instagram.com/malandrinorestaurante/?hl=pt-br> Acesso em: 31 jan. 2025.

TRIPADVISOR. Casa de Massas Malandrino. Disponível em:

https://www.tripadvisor.com.br/Restaurant_Review-g303631-d7781362-Reviews-Casa_de_Massas_Malandrino-Sao_Paulo_State_of_Sao_Paulo.html Acesso em: 31 jan. 2025.

Elaborado por: **Marina Gregori Tokita**, estagiária de Ciências Sociais e **Marcelo Leite**, Arquiteto e Urbanista, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, em janeiro de 2025.

Revisão por: **Fatima Antunes**, socióloga, Núcleo de Identificação e Tombamento/DPH, em janeiro de 2025.