



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: Leitaria Ita

Razão Social do estabelecimento: Leitaria Ita Lanche Ltda.¹⁶

Endereço: Rua do Boticário, 31-35 - República

Telefone: 3223-3845

Página na internet: FACEBOOK/Leitaria Ita: https://www.facebook.com/p/Leitaria-Ita-100063656915638/?locale=pt_BR

Data de constituição: 21 jun. 2024¹⁷

Início de atividade: 06 mar. 1953¹⁸

Horário de funcionamento: de segunda-feira a sábado, das 11h30 às 15h30

Data de inauguração: 1952

Proprietários/sócios: Victor José Peres Pedro e Adriana Cristina Pereira Pedro Tognato¹⁹

Ramo de atividade: restaurantes e similares²⁰

Setor/Quadra/Lote: 001.055.0165-4 e 001.055.0166-2

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Sim

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Sim

¹⁶ De acordo com Ficha Cadastral Completa para o NIRE 35264216473, emitida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 02 fev. 2026.

¹⁷ Idem.

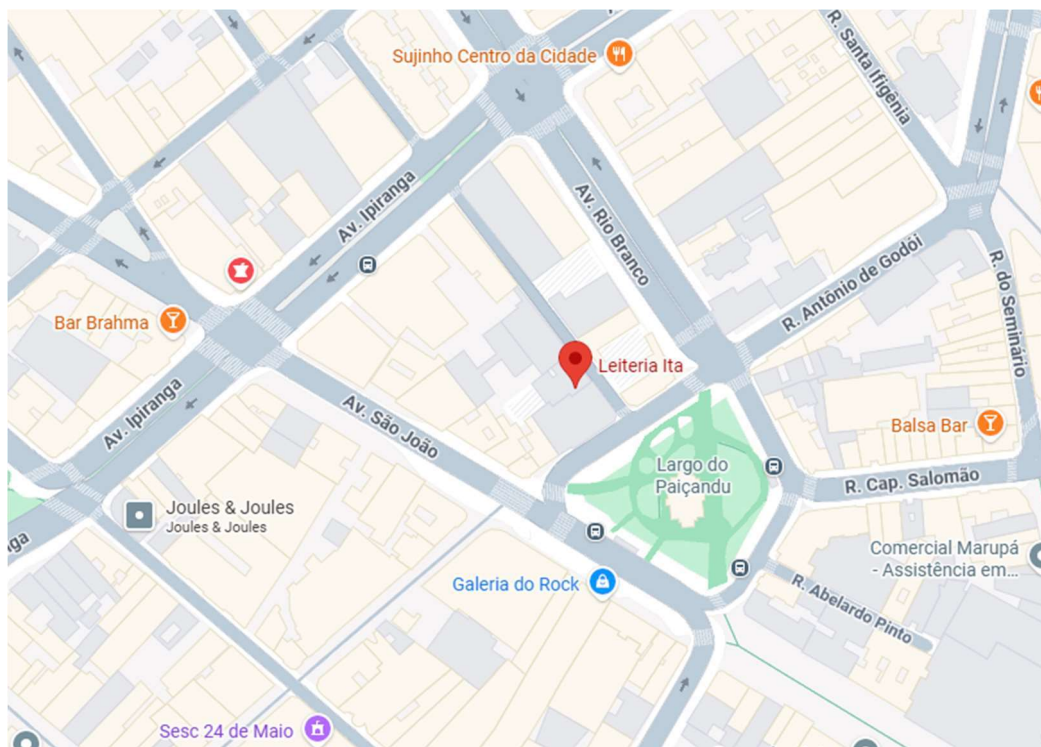
¹⁸ De acordo com Ficha de Breve Relato digitalizada para o NIRE **35202159778**. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 02 fev. 2026.

¹⁹ De acordo com Ficha Cadastral Simplificada para o NIRE 35202159778, emitida pela Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 31 jan. 2026.

²⁰ Idem.



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



Localização da Leiteria Ita. Fonte: Google Maps. Acesso em: 29 jan. 2026.



Fachada da Leiteria Ita. Fonte: SCHAPOCHNIK, Claudio. Feijão com arroz é o melhor da Leiteria Ita (SP). Que gostoso! Disponível em: <https://quegostoso.tur.br/2025/04/09/feijao-com-arroz-e-o-melhor-da-leiteria-ita-sp/> Acesso em: 29 jan. 2026.



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



Vista da Rua do Boticário com a Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Homens Pretos ao fundo. À direita, a entrada da Leitaria Ita. Reproduzido de: <https://i0.wp.com/eusouatoa.com/wp-content/uploads/2014/06/atendimento-Ita-Lanches.jpg?ssl=1> acesso em 29 jan. 2026.

Dados históricos:

A Leitaria Ita foi fundada em 1952 pelos irmãos Carlos, Serafim e José Rodrigues Belo. O registro da empresa, no entanto, ocorreu somente no ano seguinte. Naturais de Itanhandu (MG), os irmãos Belo se inspiraram na cidade natal para batizar o empreendimento. Daí a denominação de Leitaria “Ita”.

O termo “leitaria” foi largamente utilizado em São Paulo e em outras cidades brasileiras, sobretudo na primeira metade do século XX, para designar estabelecimentos comerciais que vendiam leite, sucos, vitaminas, sorvetes, sanduíches e outros alimentos simples. Com a mudança nos hábitos de consumo, caiu em desuso.²¹

²¹ De acordo com o *Dicionário da Língua Portuguesa*, de Aurélio Buarque de Holanda, leiteira é uma “casa comercial especializada na venda de leite e laticínios.” E, também, “um estabelecimento especializado no preparo de refeições ligeiras com base no leite e derivados”.



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

Instalada no salão comercial de um prédio residencial à Rua Amador Bueno²² n° 31 (atual Rua do Boticário), entre o Largo do Paissandu e a Avenida Ipiranga, a leiteria logo foi angariando uma boa clientela. À época, essa região já se transformara num centro comercial e de serviços consolidado, o chamado “Centro Novo”, famoso, também, por sua “Cinelândia” e instituições culturais, como o Museu de Arte de São Paulo (MASP), então com sede à Rua Sete de Abril, e a Biblioteca Mario de Andrade, entre outros.

A primeira alteração no contrato social da leiteria ocorreu em 1957. Entraram na sociedade os portugueses Antonio da Cruz Gouveia Belo e Anselmo dos Santos Thomé, e o brasileiro Arsenio Simões, enquanto os irmãos Carlos, Serafim e José Rodrigues Belo passaram a ter uma participação de capital menor. Pouco tempo depois, em junho de 1957, os irmãos Rodrigues Belo, fundadores do estabelecimento, deixaram a sociedade.²³

Conforme Ficha de Breve Relato da Junta Comercial do Estado de São Paulo (JUCESP), o imigrante português João Pedro Luiz foi admitido na sociedade em agosto de 1967.²⁴ João, que começara a trabalhar na leiteria em 1956, contratado por Antonio Belo, tornou-se, então, um dos seus proprietários. De acordo com informações concedidas por Victor Pedro, filho de João Pedro e atual gerente do estabelecimento, João foi admitido como sócio em 1962.²⁵ Dada a discrepância das informações, é possível que a situação administrativa do negócio tenha sido formalizada somente alguns anos depois.

Nova alteração na composição da empresa aconteceu em 2006. Em março desse ano, retiraram-se da sociedade os espólios de Antonio da Cruz Gouveia Belo e Anselmo dos Santos Thomé; retiram-se da sociedade, também, Suely Rosa Belo Diniz, Arsenio Simões e Carlos Anselmo Belo Thomé. A redistribuição do capital da empresa se deu somente entre João Pedro Luiz e seu irmão Luís Nunes Pedro.²⁶ Os documentos da JUCESP não são claros quanto à data em que Luís Nunes Pedro entrou na sociedade. Ainda segundo informações do sobrinho Victor Pedro, Luís foi admitido como empregado em 1959 e teria se tornado sócio um pouco mais tarde.

²² A Rua Amador Bueno teve sua denominação alterada para “Rua do Boticário” por meio do Decreto n° 15.540/1978. Cf. São Paulo (Cidade). Secretaria Municipal de Cultura e Economia Criativa. Arquivo Histórico Municipal. *Dicionário de Ruas*. Verbete “Rua do Boticário”. Disponível em: <https://dicionarioderuas.prefeitura.sp.gov.br/historia-da-rua/rua-do-boticario>. Acesso em 3 fev. 2026.

²³ De acordo com Ficha de Breve Relato digitalizada para o NIRE 35202159778. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 02 fev. 2026.

²⁴ Idem.

²⁵ Informações concedidas por Victor José Peres Pedro a Fatima Antunes, durante visita à Leiteria Ita em 5 fev. 2026.

²⁶ De acordo com Ficha Cadastral Completa para o NIRE 35202159778. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 02 fev. 2026.



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

Com o avançar da idade, os irmãos se retiraram da sociedade. Luís foi sucedido pela filha Adriana Cristina Pereira Pedro Tognato, em 2019, e João Pedro pelo filho Victor Jose Peres Pedro em 2021.²⁷

Por mais de 60 anos, os irmãos João Pedro e Luís serviram no balcão a fiel clientela da Leiteria Ita, sempre com o apoio de funcionários, trabalhando de segunda a sábado e adiantando alguns preparos no domingo à tarde. Victor dá continuidade ao legado da família, mantendo o cardápio, o modo de preparo dos pratos e a forma de servir.

A Leiteria Ita especializou-se na oferta do chamado “prato feito” ou simplesmente “PF”, uma refeição rápida, mas que em nada lembra o *fast food*. Trata-se de comida caseira e balanceada para quem dispõe de pouco tempo para o almoço e não quer gastar muito. Come-se bem e a um preço justo.

Além de manter um cardápio variado, o Ita também adota a tradição paulistana do “prato do dia”. Sexta-feira, por exemplo, é o dia de sua tradicional bacalhoadada, responsável pela formação de longas filas na calçada.

Matéria publicada no jornal *O Estado de S. Paulo* em 2023 resume bem a experiência de um almoço na Leiteria Ita:

Quem entra na Leiteria Ita
(R. do Boticário, 31) sente que
está sendo transportado no
tempo. O local, no centro de
São Paulo, tem um ar modes-
to que remete aos restauran-
tes de décadas passadas. No
entanto, o espaço é movimen-
tado – durante a semana, in-
clusive. O menu dos PFs se-
gue a tradição de São Paulo:
dobradinha na segunda, vira-
do na terça, feijoada às quar-
tas, rabada na quinta e baca-
lhau às sextas. Com bastante
comida no prato, servindo até
duas pessoas, as opções ficam
entre R\$ 18 e R\$ 35.

Ricardo D’Angelo. Três boas opções de PFs, incluindo uma opção para veganos. *O Estado de S. Paulo*, 13 dez. 2023, p. C7.

²⁷ Idem.



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



Equipe de funcionários da Leitaria Ita, em foto de 1970 exibida numa das paredes do estabelecimento. O balcão, as banquetas, azulejos e outros elementos continuam os mesmos. Reproduzido por Nicole Macedo, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



Homenagem da Câmara Municipal à Leitaria Ita, em 2024, é exibida numa das paredes do estabelecimento. Foto de Fatima Antunes, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



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



Os irmãos Luís e João Pedro foram destaque no jornal *Agora*, em 15 mai. 2016. Foto de Fatima Antunes, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



A Leitaria Ita ambientou foto publicada na revista *Marie Claire*, em 2018. No balcão, vemos Luís Nunes Pedro ao lado de modelos. Foto de Josefina Biatti. Disponível em https://www.facebook.com/p/Leitaria-Ita-100063656915638/?locale=pt_BR acesso em 18 fev. 2026.



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



Luís no atendimento do balcão durante o almoço. Fonte: AGUIAR, Livia. Leiteria Ita Lanches serve PF gostoso, barato e tradicional em São Paulo. 21 jun. 2014. **Eu sou à toa**. Dicas para viajantes independentes. Disponível em <https://eusouatoa.com/2014/06/21/leiteria-ita-lanches-serve-pf-gostoso-barato-e-tradicional-em-sao-paulo/> acesso em 29 jan. 2026.



Luís serve o tradicional pudim de leite do Ita. Fonte: Disponível em https://www.facebook.com/p/Leiteria-Ita-100063656915638/?locale=pt_BR acesso em 20 jan. 2026.



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



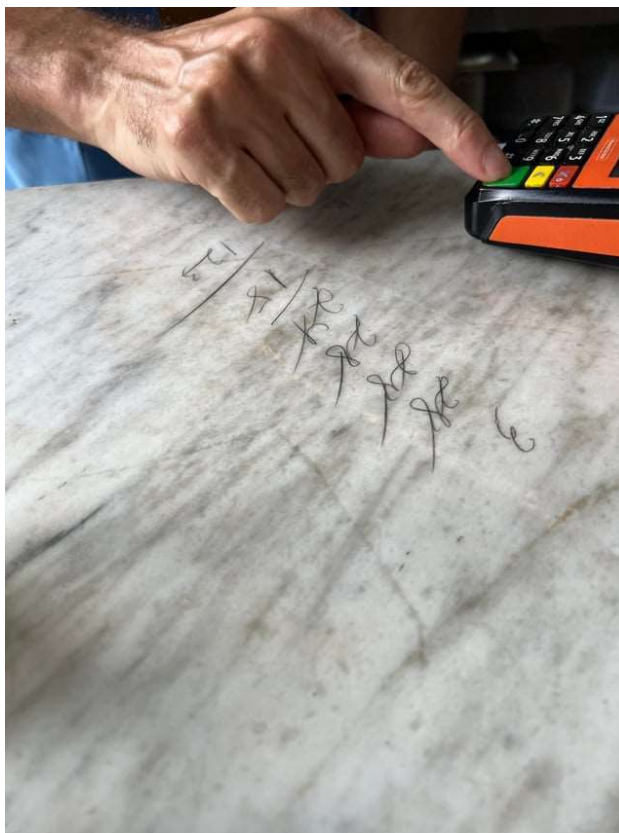
Um clássico do Ita: filé à parmegiana e fritas. Fonte: NASCIMENTO, Douglas. Sabores de São Paulo: Restaurante Ita. São Paulo Antiga, 31 jul. 2025. Disponível em <https://saopauloantiga.com.br/restaurante-ita/> acesso em 11 fev. 2026.



Sobremesas caseiras do Ita: manjar de coco e pudim de leite. Foto de Marcelo Leite, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



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



O fechamento das contas ainda é feito como antigamente: anota-se à lápis, diretamente no balcão de mármore. Para apagar, basta passar um pano úmido.

https://www.reddit.com/r/ComiEmSP/comments/1iz6y1a/leitaria_ita_c%C3%A1ssico_de_1953/ acesso em 29 jan. 2026.



Os irmãos Luís e João Pedro posam com empregados no balcão do Ita em seus últimos anos à frente do restaurante. Foto de Fatima Antunes, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



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



Da esquerda para a direita, Luís, Victor e João Pedro: tradição de família. Fonte: Globoplay. Claude apresenta tradicional restaurante paulistano, 20 jul. 2020. Disponível em <https://gshow.globo.com/realities/mestre-do-sabor/2019/episodio/2020/07/02/videos-do-episodio-de-mestre-do-sabor-de-quinta-feira-02-de-julho-de-2020.ghtml#video-8670285-id> acesso em 18 fev. 2026.

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

A Leitaria Ita ocupa um salão comercial no térreo de um edifício na Rua do Boticário, cujo fechamento é feito por duas portas de correr. Quando as portas estão abertas e o restaurante funcionando, não há qualquer barreira ou divisória entre o interior do salão e a calçada.

O interior do restaurante é composto por um balcão em “w” com banquetas fixas e um pequeno nicho para guardar pequenos objetos pelos clientes. O balcão propriamente dito é revestido de mármore branco. Todas as paredes são revestidas por azulejos.

Nas paredes, estão dispostos quadros com fotografias antigas e matérias publicadas na imprensa sobre o restaurante. Também há vários quadros onde está exposta a relação de pratos que a casa oferece e os respectivos preços.

Os atendentes circulam pela área circunscrita pelo balcão, com acesso à cozinha, que fica nos fundos do salão, e a uma vitrine, onde ficam expostas as sobremesas: arroz doce, pudim de leite, manjar de coco e creme de abacate.



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



O cardápio está exposto nas paredes do restaurante. Foto de Marcelo Leite, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



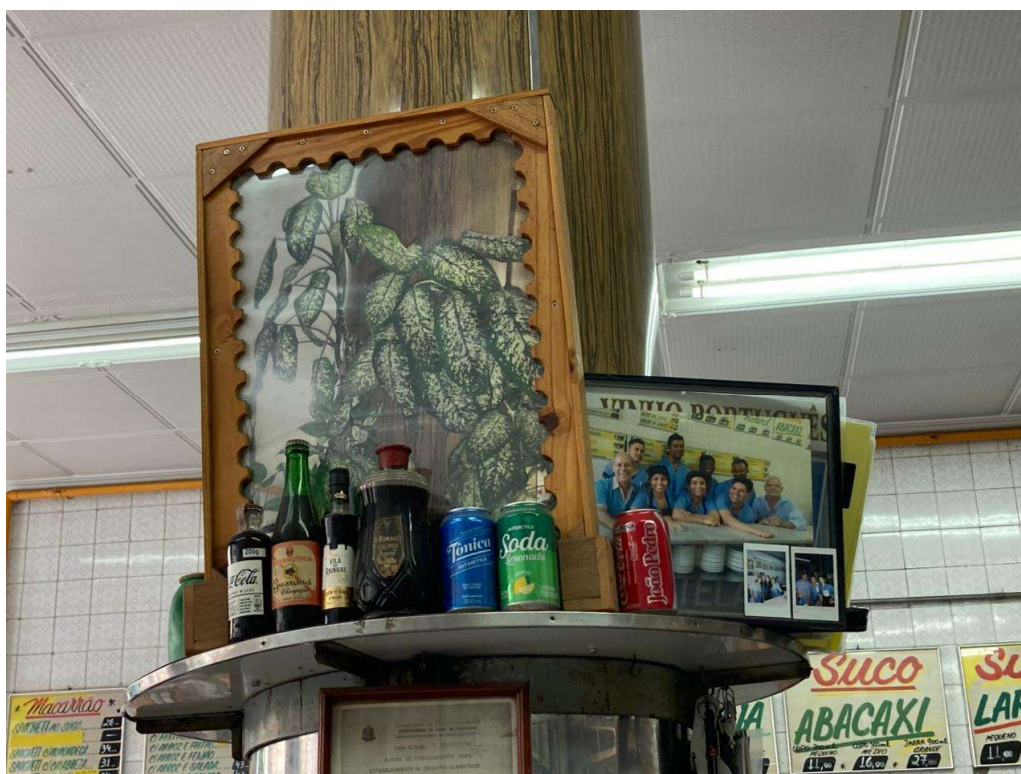
Aspecto do restaurante durante o horário do almoço. Foto de Marcelo Leite, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



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



Aspecto do interior do estabelecimento, durante o serviço de almoço. Foto de Nicole Macedo, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



Detalhe do interior do restaurante. Foto de Nicole Macedo, DPH/SMC, 5 fev. 2026.



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



Vista do restaurante, a partir da calçada da Rua do Boticário. Disponível em https://www.reddit.com/r/ComiEmSP/comments/1iz6y1a/leitaria_ita_cl%C3%A1ssico_de_1953/ acesso em 29 jan. 2026.

Referências:

AGUIAR, Livia. Leitaria Ita Lanches serve PF gostoso, barato e tradicional em São Paulo. *Eu sou à toa: dicas para viajantes independentes*, 21 jun. 2014. Disponível em: <https://eusouatoa.com/2014/06/21/leitaria-ita-lanches-serve-pf-gostoso-barato-e-tradicional-em-sao-paulo/> Acesso em: 29 jan. 2026.

D'ANGELO, Ricardo. Três boas opções de PFs, incluindo uma opção para veganos. *O Estado de S. Paulo*, São Paulo, 13 dez. 2023, p. C7.

FACEBOOK. Leitaria Ita. Disponível em: https://www.facebook.com/Leitaria-Ita-100063656915638/?locale=pt_BR Acesso em: 18 fev. 2026.

GLOBOPLAY. Claude apresenta tradicional restaurante paulistano. 20 jul. 2020. Disponível em: <https://gshow.globo.com/realities/mestre-do-sabor/2019/episodio/2020/07/02/videos-do-episodio-de-mestre-do-sabor-de-quinta-feira-02-de-julho-de-2020.ghtml#video-8670285-id> Acesso em: 18 fev. 2026.

GOOGLE MAPS. Disponível em: <https://www.google.com/maps> Acesso em: 29 jan. 2026.



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

INFORMAÇÕES concedidas por Victor José Peres Pedro a Fatima Antunes, durante visita à Leiteria Ita em 5 fev. 2026.

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Ficha cadastral completa para o NIRE 35200159061. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/> Acesso em: 4 set. 2025.

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Ficha cadastral completa para o NIRE 35202159778. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/> Acesso em: 2 fev. 2026.

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Ficha cadastral completa para o NIRE 35264216473. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/> Acesso em: 2 fev. 2026.

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Ficha cadastral simplificada para o NIRE 35202159778. Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/> Acesso em: 31 jan. 2026.

JUNTA COMERCIAL DO ESTADO DE SÃO PAULO. Ficha de breve relato digitalizada para o NIRE 35202159778. Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/> Acesso em: 2 fev. 2026.

NASCIMENTO, Douglas. Sabores de São Paulo: Restaurante Ita. *São Paulo Antiga*, 31 jul. 2025. Disponível em: <https://saopauloantiga.com.br/restaurante-ita/> Acesso em: 11 fev. 2026.

REDDIT. Leiteria Ita – clássico de 1953. Disponível em: https://www.reddit.com/r/ComiEmSP/comments/liz6y1a/leiteria_ita_cl%C3%A1ssico_de_1953/ Acesso em: 29 jan. 2026.

SÃO PAULO (Cidade). Secretaria Municipal de Cultura e Economia Criativa. Arquivo Histórico Municipal. Dicionário de Ruas. Verbete: Rua do Boticário. Disponível em: <https://dicionarioderuas.prefeitura.sp.gov.br/historia-da-rua/rua-do-boticario> Acesso em: 3 fev. 2026.

SCHAPOCHNIK, Claudio. Feijão com arroz é o melhor da Leiteria Ita (SP). *Que gostoso!*, 9 abr. 2025. Disponível em: <https://quegostoso.tur.br/2025/04/09/feijao-com-arroz-e-o-melhor-da-leiteria-ita-sp/> Acesso em: 29 jan. 2026.



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

Elaborado por: Fatima Martin Rodrigues Ferreira Antunes, Socióloga, em fev. 2026

Revisado por: Marcelo Leite, Arquiteto e Urbanista, em fev. 2026

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH