



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: O Gato que Ri

Razão Social do estabelecimento: Restaurante O Gato Que Ri Ltda.

Endereço: Largo do Arouche, 37-41 – República

Telefone: 3331-0089 e 3221-2577

Página na internet: <https://www.ogatoqueri.com.br/>

Data de constituição: 12 jun. 1973¹

Início de atividade: 28 mai. 1973²

Horário de funcionamento: Segunda a sexta das 12h às 16h e das 18h às 23h. Sábado, domingo e feriados das 12h às 23h

Data de inauguração: 1951

Proprietários/sócios: Embu Participações e Empreendimentos Ltda., Gilberto Zanchin, Itaim Participações e Empreendimentos Ltda., Madalena de Jesus Alves, Nove Participações Ltda. e TJP Participações Ltda.³

Ramo de atividade: Restaurantes, churrascarias, pizzarias, cantinas e pensões de alimentação

Setor/Quadra/Lote: 007.062.0195-7

Ocupa imóvel tombado? Não

Conserva instalações/ambiência de época? Não

É referência local/ bairro? Sim

É referência na cidade? Sim

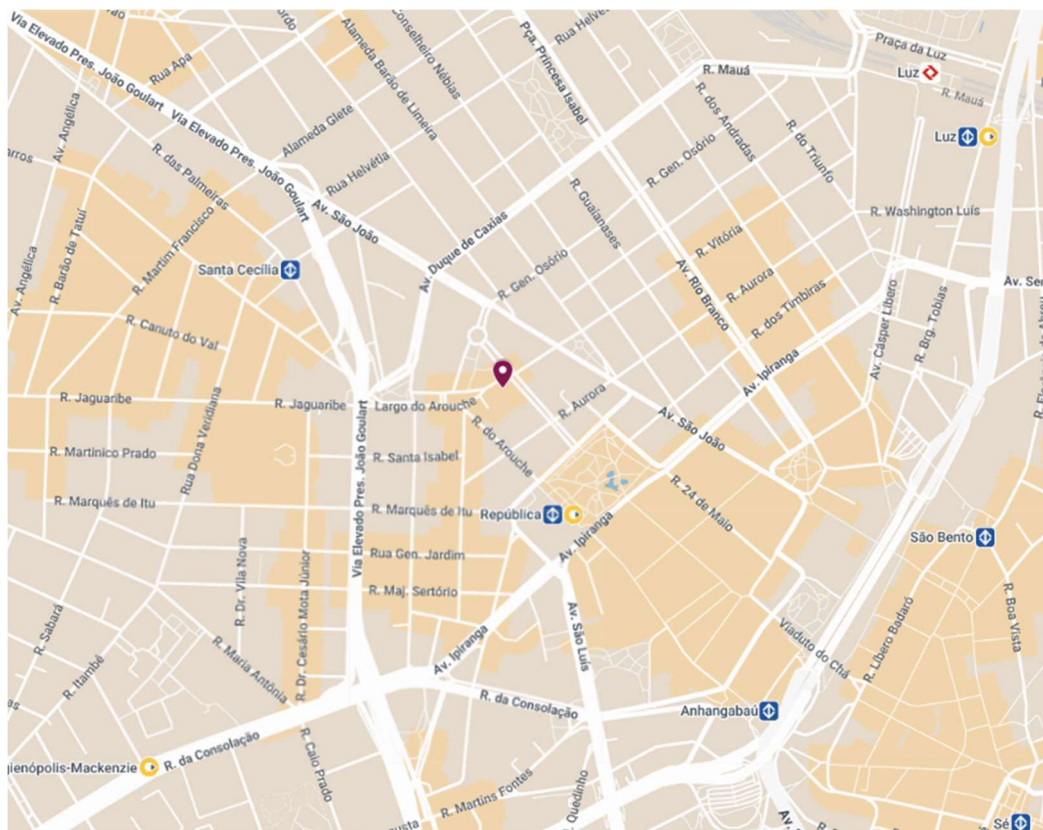
¹ Cf.: Junta Comercial do Estado de São Paulo. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 04 fev. 2026.

² Idem.

³ Ibidem.



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



Localização do Gato que Ri. Fonte: Google Maps. Acesso em: 04 fev. 2026.



Fachada do Gato que Ri. Disponível em: Google Street View: abr. de 2024. Acesso em: 04 fev. 2026.



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 central e o Largo do Arouche eram, ainda, bastante valorizados. É neste local que, em 1951, Amélia Masotti Montanari abriu o restaurante *O Gato que Ri*, no pavimento térreo da edificação onde morava. Durante pouco mais de trinta anos, a italiana de Bagnacavallo⁴ se ocupou pessoalmente da produção de massas e molhos cujas receitas eram de sua autoria.



À esquerda, Largo do Arouche na década de 1940, em destaque edificação onde hoje se situa *O Gato que Ri*. Fonte: *AMO SP, fotos antigas da história de São Paulo*. Grupo de Facebook. Acesso em: 10 fev. 2026. À direita, largo na década de 1970. Fonte: *A queda do chichá e uma antologia visual do Largo do Arouche*. *São Paulo Antiga*. Acesso em: 10 fev. 2026.



Montagem com fotografias antigas do Gato que Ri. Fonte: Página O Gato Que Ri no Facebook. Disponível em: https://web.facebook.com/ogatoqueri?locale=pt_BR. Acesso em: 10 fev. 2026.

⁴ PILLA, Lúcia. Amélia Masotti. In: MYHERITAGE. **Geni.com**. 14 jul. 2015. Disponível em: <https://www.geni.com/people/Am%C3%A9lia-Masotti/6000000034981204939>. Acesso em: 13 fev. 2026.



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

O restaurante, naquela época, só tinha um balcão retangular de pedra rústica com bancos redondos e sem encosto. A cozinha era no fim do balcão, onde por uma abertura diminuta (mal se podia ver o cozinheiro) se passavam os pratos prontos para serem servidos. Entre o balcão e a parede do lado direito de quem entrava se ia até o fundo onde havia umas quatro ou cinco mesas pequenas servidas por um garçom. Na parede, uma foto emoldurada de um gato rindo e embaixo dela uma frase: "mangiando si sana". Logo na entrada, um pequeno balcão em que se servia o café expresso incluso na refeição e o caixa, que era o Sr. Jacinto, esposo da Dona Amélia Mazotti Montanari (Vilanova, 2012).

Na época da constituição da empresa, em início da década de 1970, compunham a sociedade Giacinto Tagnin – esposo de dona Amélia –, e alguns de seus familiares.⁵ Segundo notícia de dezembro de 1983, desde a morte do marido que a fundadora do *Gato* já “vinha se afastando da direção do restaurante”.⁶

Dois eventos dramáticos marcam a história do estabelecimento: o assassinato de Dona Amélia, em final de 1983, e o incêndio de junho de 1989, que destruiu as instalações e todas os registros fotográficos da casa, exceto a tela com a memorável imagem do gatinho sorridente. Segundo Roberto Rissas, foi um copeiro do restaurante que resgatou a gravura trazida da Itália por Amélia.⁷

tem mesmo a reforma do prédio, já interditado, à Secretaria de Serviços e Obras. Além disso, está pedindo ajuda às editoras para recuperar o acervo destruído pelo fogo e laudo à Polícia Técnica para apurar as responsabilidades do incêndio.

GATO QUE RI

Também no domingo, só que pela manhã, um incêndio

interrompeu as atividades do tradicional restaurante **O Gato que Ri**, localizado no largo do Arouche, 41, Centro. O fogo começou na tubulação da churrasqueira e em pouco tempo avançou sobre os balcões, mesas, cadeiras e o teto. As origens do incêndio são desconhecidas, mas há suspeitas de que tenha sido

provocado por um curto-circuito.

O restaurante funciona há 38 anos no local e foi inaugurado por uma veneziana, Amélia, que trouxe o nome **O Gato que Ri** de uma cantina semelhante em sua cidade. Os funcionários garantem, agora, que em um mês

a casa estará reconstruída. Segundo seu gerente, Carlos Moacir Costa de Oliveira, uma reforma das instalações já estava planejada. Já o sócio do restaurante, Horácio dos Santos, não perdeu o humor ao comentar sobre o incêndio: “**O Gato** tem muitos fôlegos e estamos com toda a garra para continuar”.

Notícia sobre incêndio no *Gato que Ri*. Fonte: *O Estado de S. Paulo*, 20 jun. 1989, p.17. Acesso em: 29 fev. 2026.

Ao longo das mais de sete décadas de existência, o tradicional estabelecimento recebeu inúmeros artistas como Adoniran Barbosa,⁸ Luiz Gonzaga,⁹ Dominginhos e

⁵ Junta Comercial do Estado de São Paulo, Cópia Digitalizada de Documentos Arquivados, N° 350081. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 13 fev. 2026.

⁶ *O Estado de S. Paulo*, 22 dez. 1983, p.19. Acesso em: 05 fev. 2026.

⁷ NUZZI, Vitor. Restaurante O Gato que Ri supera traumas e vai completar 75 anos no Arouche. *Agência DC News*, São Paulo, 3 maio 2025. Disponível em: [https://agenciadcnews.com.br/o-gato-que-ri-superou-traumas-e-vai-completar-75-anos-no-arouche/#:~:text=Inspirado%20em%20um%20local%20de,do%20Centro%20de%20S%C3%A3o%20Paulo](https://agenciadcnews.com.br/o-gato-que-ri-superou-traumas-e-vai-completar-75-anos-no-arouche/#:~:text=Inspirado%20em%20um%20local%20de,do%20Centro%20de%20S%C3%A3o%20Paulo.). Acesso em: 29 jan. 2026.

⁸ *O Estado de S. Paulo*, 05 out. 2001, p.105. Acesso em: 05 fev. 2026.

⁹ *O Estado de S. Paulo*, 12 abr. 2001, p.69. Acesso em: 05 fev. 2026.



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

Caetano Veloso¹⁰. A gestão do restaurante, por sua vez, permaneceu na família de origem italiana até final da década de 1980¹¹, tendo, posteriormente, mudado algumas vezes.

Se as instalações se transformaram e novos pratos foram incorporados ao cardápio¹² – como a feijoada e a rabada¹³ –, as receitas das massas e molhos, ou seja, o carro-chefe da casa, se mantêm desde a fundação,¹⁴ assim como diversos funcionários permanecem por décadas no estabelecimento,¹⁵ conferindo ao *Gato que Ri* a característica de aliar novidade e tradição.

Centro

Massas que agradam em qualidade e preço

Desde 1951, O Gato Que Ri sobrevive com tradicional cozinha de pratos populares

VERÔNICA DANTAS

Apesar da invasão das redes de fast food, o restaurante quarentão do Largo do Arouche resiste ao tempo. Com simplicidade e bom gosto, O Gato Que Ri ainda mantém a clientela que aprecia as delícias da comida italiana e não dispensa qualidade e atendimento. Fundado em 1951 por Amélia Masotti Montanari, quando o Largo ainda guardava algumas características do velho Centro, o restaurante foi inspirado na homônima casa que existia em Veneza e essa é a única justificativa para a origem do nome.

Um enorme quadro com a foto de um gato sorridente enfeita uma das paredes. A decoração é simples e as cores da bandeira italiana aos poucos dão um ar de pizzaria ao lugar. As massas, molhos e temperos seguem a tradicional receita trazida pela primeira proprietária. "Nossa maior preocupação é manter a qualidade", diz Nédio Zanchin, um dos sócios.

Mas nem só de massas vive O Gato Que Ri. Zanchin conta que pelo menos 15 mil refeições são servidas por mês e o "brasado" (cupim cozido) com escarola é um prato que merece destaque. Entre as massas, a lasanha branca (de frango) à romanesca — molho branco, champignon, queijo parmesão e presunto — faz



Restaurante O Gato Que Ri, no Largo do Arouche: Nédio Zanchin, o sócio que procura manter a qualidade; Dangler Ferreira Luiz levou o angolaro Arão de Aragão que se impressionou com atendimento e variedade do cardápio

muito sucesso e custa R\$ 5,50. O preço das carnes varia de R\$ 7,00 a R\$ 12,00, e na lista de bebidas há desde sucos, chope, refrigerantes e até licores, vinhos e uísques nacionais e importados.

Ao longo de seus 43 anos, o restaurante sofreu algumas mudanças em suas instalações. A última modificação arquitetônica ocorreu em março de 1990, quando a casa foi reaberta depois de nove meses de obras. O motivo? Um incêndio que transformou seu aspecto original. Antes dele, o restaurante tinha 440 lugares, distribuídos em

**SUGESTÃO
DO MENU É
'BRASADO'
E LEGUMES**

dois salões, com entradas diferentes e contíguas, separadas pela porta de acesso à antiga residência de dona Amélia, que ficava no andar superior do prédio. No salão menor, não havia mesas e o atendimento era feito diretamente no balcão oval, para os clientes desacompanhados que disputavam um saboroso café de coador, oferecido gratuitamente, no final das refeições. O restaurante, no salão maior, era utilizado principalmente por grupos de fregueses que, sentados à mesa, eram servidos com atenção. Das antigas instalações, pouca

coisa restou. Hoje, são apenas 160 lugares e até o cardápio mudou: a casa também oferece pizzas, assadas no forno que fica próximo à entrada. "Não ficou um ambiente luxuoso, mas familiar", observa Zanchin. O garçom Pedro Paes é um dos funcionários mais antigos da casa e está no local há nada menos que 38 anos. "Aqui foi muito frequentado por pessoas da velha guarda", recorda-se. Entre os nomes que Paes faz questão de citar estão Adoniran Barbosa, Vicente Celestino e Luiz Gonzaga. Os atores Paulo Figueiredo, Valentino Guzzo (a Vó Mafalda do SBT) e o cantor de tango Carlos Lombardi estão entre os artistas que compõem a clientela de hoje. Dangler Ferreira Luiz não é

uma personalidade famosa, mas está sempre no local. Ele é o cicione da empresa onde trabalha e resolveu levar o angolaro Arão de Aragão para conhecer o restaurante. "Estávamos fazendo compras e ele queria comer massas em um lugar agradável." Luiz diz que apesar da simplicidade o Gato Que Ri é um dos poucos restaurantes onde o cliente encontra qualidade e bom atendimento. Aragão experimentou um pouco de tudo. "Aqui é muito bom", comenta. "Em Luanda não há restaurantes assim."

■ O Gato Que Ri — Largo do Arouche, 39/41. Telefones: 221-2577 e 221-2699. Funciona de segunda a domingo das 11 às 24 horas. Abre a partir das 8 horas para venda de massas frescas.

Reportagem sobre a história do *Gato que Ri*. Fonte: **O Estado de S. Paulo**, 26 set. 1994, p.89. Acesso em: 05 fev. 2026.

¹⁰ **O Estado de S. Paulo**, 06 set. 1988, p.46. Acesso em: 05 fev. 2026.

¹¹ Junta Comercial do Estado de São Paulo, Cópia Digitalizada de Documentos Arquivados, N° 922342. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 13 fev. 2026.

¹² **O Estado de S. Paulo**, 07 dez. 2000, p.149. Acesso em: 05 fev. 2026.

¹³ **O Estado de S. Paulo**, 16 fev. 1996, p.102. Acesso em: 05 fev. 2026.

¹⁴ **O Estado de S. Paulo**, 06 mai. 2016, p.66. Acesso em: 05 fev. 2026.

¹⁵ **O Estado de S. Paulo**, 12 abr. 2001, p.69. Acesso em: 05 fev. 2026.



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



Nova decoração do restaurante: salão apresenta fotos antigas dos

Sabor da tradição

Reformado, **O Gato**
Que **Ri** mantém
qualidade no cardápio
e na decoração

O tradicional **O Gato Que Ri** passou por uma reforma, mas nada que preocupe os clientes fiéis do restaurante, que há cinco décadas preserva a gastronomia italiana no Largo do Arouche. A decoração atual teve o cuidado de manter as características originais, conservando o estilo rústico e envelhecido.

"Decoramos o salão com fotos antigas dos principais pontos de São Paulo, evocando a tradição do Gato", afirma a administradora do restaurante, Madalena Alves. A casa foi fundada em 1951 pela imigrante italiana Amélia Mazotti Montanari. O nome veio da fotografia de um **gato**, tirada por Amélia em uma praça de Veneza antes de partir para o Brasil.

As massas logo cativaram o paladar dos apreciadores de comida italiana. Um dos clientes famosos foi o compositor Adoniran Barbosa, autor de



Largo do Arouche, 89, centro. Telefones: 221-2699 ou 220-0089.

Trem das Onze. "Ele às vezes batia um samba na caixinha de fósforos, enquanto esperava um tagliatelle à bolonhesa, seu prato preferido", lembra o maître Milton Dias de Souza, que trabalha há 42 anos no restaurante.

Cardápio - Até hoje produzidas artesanalmente pela própria casa, as massas mantêm o padrão e a qualidade original. Uma das especialidades é a lasanha à romanesca (R\$ 12,30), com molhos vermelho e bran-



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

POINT

Restaurante festeja cinquentenário

Gato que Ri, no Largo do Arouche, procura manter tradição italiana e inovar

Inaugurado pela imigrante italiana Amélia Mazotti Montanari, o restaurante O Gato que Ri, no Largo do Arouche, completou 50 anos no mês passado. A massa leve, preparada por Amélia, começou a atrair cada vez mais clientes. Ela e o marido precisaram aumentar o espaço da casa. Foi esticando um corredor e a cozinha transferida para o terceiro andar.

Sob a gerência de Amélia, o restaurante cresceu. Nas décadas de 50 e 60, recebeu famosos e conquistou clientes fiéis. Ela morreu em 1983, deixando a direção do restaurante para os so-

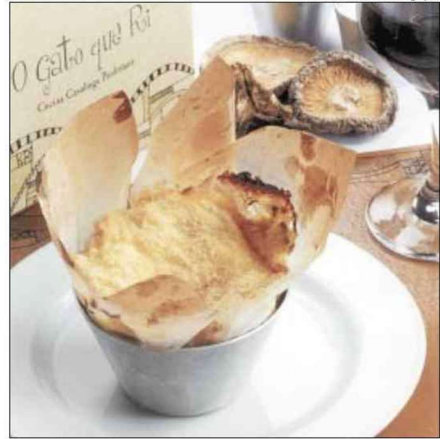


Largo do Arouche 37/41, República. Telefone: 221-2699

brinhos, pois o filho ficou na Itália. Desde 1992 sob nova direção, o restaurante vem incorporando ao cardápio novas tendências da gastronomia italiana e paulista, sem descartar pratos antigos.

O desenho do gatinho, símbolo que durante os anos acompanhou as transformações do restaurante, foi imortalizado. O retrato continua na parede principal da casa e ganhou moldura dourada. O desenho da fachada foi alterado, assumindo traços mais modernos. Uma das novidades do cardápio é um pãozinho batizado de "pão do Gato", oferecido como parte do couvert.

Outra inovação do Gato que Ri (Largo do Arouche, 37/41, telefone 221-2699) é uma polenta recheada, servida em forma de alumínio, que lembra um suflê gratinado, nos sabores queijo (gorgonzola e catupiry), funghi (funghi, shiitake, shimeji e creme de gorgonzola) e calabresa (calabresa, molho de tomate e ervas). Porção individual custa R\$ 5,00 e R\$ 7,00 (funghi).



Newton La Scaleia/Divulgação

Com três opções de recheio, polenta lembra suflê gratinado

Matéria sobre o Gato que Ri. Nota-se a característica do restaurante em aliar inovações e tradição. Fonte: O Estado de S. Paulo, 04 jan. 2002, p.65. Acesso em: 05 fev. 2026.

IGNÁCIO DE LOYOLA BRANDÃO

O Gato Que Ri, a Jade que chora

Assessorias de vez em quando acertam. Sobre a minha mesa, no fim do ano passado, uma caixa com uma porção de talharini. Abri, olhei, gostei. Logo descobri a razão e a caixa com talharini me provocou a memória afetiva. A massa foi lembrança simpática dos 50 anos do restaurante O Gato Que Ri. Lugar que pertence à história da cidade, do centro. Quando cheguei a São Paulo, em 1957, costumava "jantar fora" nos dias de pagamento. Gostava do Papa-gaio Verde, na Rua 24 de Maio, lanchonete que fazia uma omelete sequinha, perfeita. Era perto do demolido Teatro Santana, reducto de vedetes cuxidas em reduzidos biquínis.



■ Ignácio de Loyola Brandão escreve às sextas neste espaço

Outro lugar para se comer: o Gato Que Ri. Bem-humorado no-

me. Ele inovou o sistema de restaurantes. Era balcão, não mesinhas. Massas e molhos saborosos. Tudo muito barato. Sempre cheio. Para o provinciano recém-chegado era chique. Diferente. Para o paulistano que se adaptou ao longo de décadas, delicioso. Frequentei por anos, depois me afastei um pouco do centro. O que lamento. Mas, de repente, senti vontade de recender o paladar. Levei o talharini para casa, preparei-o um molho al sugo, simples. Assim, 45 anos depois, o Gato Que Ri e toda aquela atmosfera do centro se materializaram dentro de minha casa, naquela massa que tem ainda o mesmo sabor e textura. Deliciosa. Massa caseira, leve. A lembrar uma São Paulo que continua a existir, escondida aqui e ali. Cidade que permanece em detalhes. É só descobrir.

Mudemos de assunto. De boas lembranças para as agruras de assistir à São. Estava olhando o Faustão (olho, olho dele, é um amigo, não tem culpa do que a Globo está fazendo) e dei com Mário Lago sendo homenageado. Fazer 90 anos com aquele vozeirão e aquela força nos olhos é um dom, uma bênção. Mário ficou sentado recebendo beijos (que inveja) de Malu Mader, Debora Secco e outras. Então, se decidiu que era bom alguém cantar *Amélia*, um clássico da MPB. E chamaram um não-cantor, o empombado Alexandre Pires que, como intérprete dos ternos Armani ou Hugo Boss, ainda se sai razoavelmente. Mas, por que canta? Por que assassinou *Amélia* com seus gritos desafinados? Mário não merece o Pires. Nem nós. Por erros assim, a Globo desce a ladeira. Falando em descer ladeira: e os penteados de *O Clone*? Será que foi o próprio Murilo Benício quem criou aquelas exóticas cabeleiras, pratos cheios para a turna do *Casseta & Planeta*? Benício é aquele que tanto diz "eu te amo", como "estou com



Artista/Paula Ludwig

gases", com a mesma expressão, ou seja, nenhuma. Fala sem mover os lábios. Vai ver, por isso lhe deram poucos diálogos. Será que Reginaldo Farias, o Leãozinho, não entendeu que é melhor o Lucas não tomar conta de nada, porque é incompetente? Como personagem e como ator? Lucas sabe fazer outras coisas. Por exemplo, sal-

tro de um terno. Não tira nunca. Nem a gravata. O paléto sempre abotoado. E se em lugar do Said dar com chibatadas na Jade, desse no Benício? A Jade é infeliz. O marido é um chato de terno. O amante é um chato de galocha. Qual dos chatos vocês preferem? Soube que o Stênio Garcia, terminada a novela, vai dar aulas sobre a religião muçulmana e publicar um livro de provérbios árabes. Virou e mexeu, vem uma aula e um provérbio. E quero morar no Marrocos, lugar em que as mulheres vivem dançando no pátio. Ou dão aqueles grinchos que Bertolucci divulgou em *O Céu Que nas Protege*. Lembram-se do impacto que foi? Pois agora, em cada capítulo de *O Clone* tem uma gritaria inteira. Quando a Vera Fischer vai nos contar o que está fazendo na novela? Vai ver a Glória Perez ainda não teve acesso a ela, porque a Liège Monteiro, assessora da Vera, impede todo mundo de chegar. Já tentei entrevistá-la duas vezes, e dei com um muro. E eu, se fosse o avô da Mel, em lugar de proibir o namorado da neta com o segurança, obrigaria o Marcelo Novaes a fazer um peeling. De qualquer maneira, perceberam que não perco um capítulo?

Coluna de Ignácio Loyola Brandão na qual fala, brevemente, sobre como era o espaço do restaurante em seus anos iniciais. Fonte: O Estado de S. Paulo, 11 jan. 2002, p.43. Acesso em: 05 fev. 2026.



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

A tradição espera por você!



O restaurante **O GATO QUE RI** convida a todos para saborear o

Gnocchi da Fortuna



Todo dia 29

Massas de fabricação própria.

Delivery Diariamente das 11h às 24h

Grande variedade: saladas, aves, peixes e massas

Lg. do Arouche, 37/41 • Centro | (11) 3221-2699 • 3331-0089 • 3221-2577

www.ogatoqueri.com.br

790184

Divulgação do restaurante. Nota-se o uso da icônica imagem do gatinho ao cesto que constitui a identidade visual do restaurante. Fonte: **O Estado de S. Paulo**, 29 mai. 2009, p.104. Acesso em: 05 fev. 2026.



À esquerda, imagem icônica do gatinho ao cesto que constitui a identidade visual do restaurante. Fonte: sacola do *Gato que Ri*. À direita, hall de entrada do estabelecimento. Foto: Nicole S. S. Macedo (2026).



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

Sobre instalações, ambiente interno e inserção urbana:

Como dito anteriormente, *O Gato que Ri* se situa no Largo do Arouche, tendo persistido às adversidades e mesmo ao processo de desvalorização da área central (Cf. Oliveira, 2018). A edificação possui aspecto contemporâneo - ainda que conserve o baixo gabarito -, com fachada envidraçada, cobertura escondida por platibanda, e a icônica imagem do gatinho em destaque.



Fachada do *Gato que Ri*. Foto: Nicole S. S. Macedo (2026).



Salões do *Gato que Ri*. Fotos: Nicole S. S. Macedo (2026).



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

No interior, nota-se que o ambiente foi reformado, mas a espessura das alvenarias e a presença das vigas de madeira que se destacam no forro levam a crer que parte do primeiro sobrado permaneceu. Os salões possuem piso cerâmico, paredes com textura nas cores cinza claro e laranja, adornadas por nichos com diversas esculturas de gato, além de quadros com fotografias antigas da cidade. O mobiliário em madeira e as toalhas e guardanapos em tecido complementam o espaço, conferindo uma ambiência um tanto rústica e, ao mesmo tempo, refinada.



À esquerda, hall do restaurante, onde há o bar e mostruário com as massas à venda. À direita, quadro com o gato. Fotos: Nicole S. S. Macedo (2026).



À esquerda, mostruário com as massas da casa à venda. À direita, vitrine de canecas. Fotos: Nicole S. S. Macedo (2026).



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

Referências:

OLIVEIRA, André de. Desigualdade, vitalidade e decadência: o que aconteceu com o centro de SP: Urbanistas analisam processo histórico que fez com que, a partir de 1960, centro fosse esvaziado. **El País**, São Paulo, 12 maio 2018. Disponível em: https://brasil.elpais.com/brasil/2018/05/11/cultura/1526065149_527001.html. Acesso em: 4 fev. 2026.

SÃO PAULO. Junta Comercial do Estado de São Paulo. Secretaria de Desenvolvimento Econômico. **JUCESP**. Disponível em: <https://www.jucesponline.sp.gov.br/>. Acesso em: 04 fev. 2026.

VILANOVA, João. A Dona Amélia do Gato. In: PREFEITURA DE SÃO PAULO (São Paulo). São Paulo Turismo (SPTuris). **São Paulo Minha Cidade**. 17 set. 2012. Disponível em: <https://saopaulominhacidade.com.br/a-dona-amelia-do-gato/>. Acesso em: 12 fev. 2026.

Elaborado por: Nicole de Souza S. Macedo, Arquiteta e Urbanista, em fev. 2026.

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

Núcleo de Identificação e Tombamento

Divisão de Preservação do Patrimônio/DPH