

# Rota Gastronômica: Lá na Lapa

Diogo Felipe Barbosa Oliveira<sup>1</sup>

Orientadora: Prof<sup>a</sup>. Dr<sup>a</sup>. Cynthia Harumy Watanabe Corrêa<sup>2</sup>

## Resumo

OLIVEIRA, D. F. B. **Roteiro gastronômico: Lá na Lapa.** 2023. TCC, Escola de Artes, Ciências e Humanidades.

O Lazer, Turismo e a Gastronomia estão cada dia mais presentes na nossa sociedade, com isso, discutir e criar novas ferramentas se torna cada vez mais necessário para usufruto consciente das ofertas disponíveis. Dito isso, este trabalho tem o objetivo de valorizar restaurantes da Lapa/SP que fazem parte da história do bairro, por intermédio da criação de uma rota gastronômica através de um portal Web, a fim de promover a divulgação e a memória dos estabelecimentos escolhidos. Para desenvoltura do mesmo, foram feitas entrevistas com os principais estabelecimentos, adjunto de uma pesquisa bibliográfica, condensando os dados para ser texto apoio da construção do portal.

**Palavras-chave:** Turismo Cultural; Rota Gastronômica; Lapa; São Paulo.

Link do WebSite: [www.lanalapa.tur.br](http://www.lanalapa.tur.br)

São Paulo  
2023

---

<sup>1</sup> Graduado em Lazer e Turismo pela Universidade de São Paulo. E-mail: diogofeboliveira@gmail.com

<sup>2</sup> Livro docente da Universidade de São Paulo. E-mail: cynthiacorrea@usp.br

## Agradecimentos

Expresso meus mais sinceros agradecimentos a todos que desempenharam papéis fundamentais na conclusão deste trabalho de pesquisa.

À minha respeitável família, cujo apoio inabalável e dedicação à minha educação constituíram alicerces cruciais para a consecução deste empreendimento acadêmico. Um reconhecimento especial é direcionado à minha mãe, uma fonte constante de inspiração e suporte, que enfrentou com coragem os desafios inerentes a esta jornada.

À notável equipe do estabelecimento gastronômico Quincho, expresso minha gratidão pelo contínuo respaldo, atuando como baluartes de serenidade nos momentos mais exigentes.

À minha companheira, Julia, cuja paciência e suporte, tanto emocional quanto financeiro, foram fatores preponderantes para a concretização deste projeto. Agradeço a todos que participaram da pesquisa, contribuindo com suas valiosas perspectivas e informações.

À ilustre instituição acadêmica EACH-USP, reconheço a sua notável diversidade, a qual, aliada ao sólido legado provido pela minha família, possibilitou meu desenvolvimento enquanto indivíduo. Expresso minha profunda gratidão a todos que integraram esta trajetória, desempenhando papéis cruciais na consecução deste trabalho.

## Introdução

São Paulo, a maior cidade do Brasil, com aproximadamente 12 milhões de habitantes<sup>3</sup> (IBGE, 2021) sendo um verdadeiro centro cosmopolita, possui uma cena gastronômica vibrante e diversificada que atrai turistas ávidos por experiências culinárias únicas. A cidade é conhecida como um verdadeiro paraíso para os amantes da gastronomia, oferecendo uma ampla variedade de restaurantes, bares e estabelecimentos que representam diferentes culturas e sabores do mundo todo. Diante dessa riqueza gastronômica, o turismo gastronômico ganha destaque, pois permite aos visitantes explorar a diversidade culinária que a cidade tem a oferecer.

O turismo gastronômico, segundo Gândara e Mascarenhas (2009), é uma forma específica do turismo cultural em que os visitantes se deslocam para uma determinada localidade motivados pelas práticas gastronômicas. Esse tipo de turismo engloba a experiência de saborear a culinária regional, participar de eventos gastronômicos e desfrutar da oferta diversificada de estabelecimentos de alimentos e bebidas. Além disso, o turismo gastronômico pode ser explorado por meio de roteiros, rotas e circuitos gastronômicos, que proporcionam aos visitantes uma jornada estruturada para explorar a gastronomia local de forma mais abrangente e envolvente.

Em outro momento Mascarenhas e Gândara (2015) reafirmam que turismo gastronômico são elementos culturais que desempenham um papel fundamental, permitindo que os turistas tenham uma vivência mais profunda da cultura local. Assim, a oferta de iguarias aos visitantes e turistas vai além de simplesmente satisfazer a fome das pessoas que estão fora de seu ambiente familiar, desempenhando um papel importante na socialização de culturas e impulsionando a economia local, uma vez que as atividades turísticas relacionadas à gastronomia contribuem para o desenvolvimento econômico da região em que ocorrem.

Nesse contexto, a criação de rotas gastronômicas surge como uma iniciativa inovadora e atrativa para os turistas, proporcionando um guia estruturado que os conduzirá a uma jornada pelos sabores autênticos da Lapa - Zona Oeste de São Paulo. Essas rotas não apenas valorizam a culinária local, mas também promovem a cultura e o desenvolvimento econômico da cidade, impulsionando restaurantes, produtores locais e negócios relacionados à gastronomia. Ao criar rotas gastronômicas, o município se consolida como um destino

---

<sup>3</sup> Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), Cidades e Estados, disponível em: <https://www.ibge.gov.br/cidades-e-estados/sp/sao-paulo.html> Acessado em: 24 de maio de 2023

imperdível para os viajantes em busca de experiências gastronômicas memoráveis e autênticas.

Atualmente, a Lapa é conhecida por suas atrações culturais e históricas, sendo importante centro cultural e comercial da capital. O bairro abriga teatros, cinemas, casas de show e bibliotecas. Um dos lugares mais conhecidos aqui é a Praça Waldir Azevedo (Mirante da Lapa), localizada na rua Cerro Corá, possuindo uma vista panorâmica da cidade. Além disso, parte do bairro é patrimônio tombado<sup>4</sup>, como o Mercado da Lapa, um importante centro de compras e gastronomia.

Em vista disso, o bairro foi objeto de estudo para construção de uma rota gastronômica que valoriza estabelecimentos que fazem parte da história do distrito, primeiramente identificando quais são estes restaurantes, posteriormente coleta de informações via formulário (Apêndice A) aplicado presencialmente e online. Assim, esse artigo serviu de base para a construção de um *website*, com conteúdo voltado para o roteiro gastronômico.

Seu desenvolvimento teve como objetivo estruturar, ordenar, qualificar e ampliar a oferta de roteiros turísticos de forma integrada e organizada, fortalecendo a identidade regional, incentivando o empreendedorismo, qualificar os serviços e equipamentos turísticos, facilitar o acesso dos turistas ao mercado, consolidando e agregando valor aos estabelecimentos escolhidos. (MINISTÉRIO DO TURISMO, 2007)

O propósito é fornecer informações relevantes e indispensáveis aos turistas que desejam explorar a rota gastronômica Lá na Lapa. O sítio eletrônico funcionará como uma plataforma informativa e interativa, oferecendo aos visitantes acesso a dados essenciais antes de escolherem um restaurante. Os turistas poderão encontrar informações detalhadas sobre cada estabelecimento, como o preço médio dos pratos, fotos do cardápio, horário de funcionamento, especialidades culinárias, entre outras informações relevantes. Além disso, também disponibilizará um pouco da história do restaurante e do bairro, proporcionando um contexto cultural e enriquecedor para a experiência gastronômica.

Essas informações auxiliarão os turistas na tomada de decisão, permitindo que façam escolhas informadas e personalizadas de acordo com suas preferências e expectativas. O site será uma ferramenta indispensável para os turistas que desejam aproveitar ao máximo a rota gastronômica da Lapa-SP, oferecendo-lhes uma experiência gastronômica única e

---

<sup>4</sup> Prefeitura de São Paulo. **Conpresp tomba 17 imóveis da região da Lapa.** Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/cultura/conpresp/noticias/?p=6281> Acesso em: 05 de junho de 2023.

memorável. Além dessas informações, também inclui outras funcionalidades relevantes, como avaliações e comentários de outros usuários, dicas sobre estacionamentos e futuramente sugestões de outros pontos turísticos próximos que complementam a experiência no destino.

Desse modo, em acordo com o Ministério do Turismo (2007) a roteirização desempenha um papel fundamental ao impulsionar o aumento do fluxo de turistas em uma região, assim como estender a duração média de suas estadias nos destinos. Essa abordagem estimula a circulação da riqueza gerada na localidade, trazendo benefícios econômicos significativos.

## **Metodologia**

Com o propósito de realizar essa pesquisa adotou-se a metodologia de caráter exploratório que, segundo Gil (2002, p. 41), “[...] têm como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses”, utilizando-se da revisão bibliográfica para a fundamentação teórica do texto, algo essencial para o mapeamento do tema escolhido. A abordagem utilizada foi qualitativa, processo que Gil (2002, p. 133) define “como uma sequência de atividades, que envolve a redução dos dados, a categorização desses dados, sua interpretação e a redação do relatório”. Nesse sentido, a técnica utilizada foi a da análise de conteúdo que, segundo Bardin (2011, p. 15), “é um conjunto de instrumentos de cunho metodológico em constante aperfeiçoamento, que se aplicam a discursos (conteúdos e continentes) extremamente diversificados”, essencial ao desenvolvimento da coleta de dados.

Sabe-se que “a pesquisa bibliográfica é desenvolvida com base em material já elaborado, constituído principalmente de livros e artigos científicos” (GIL, 2002, p. 44), por esta razão, na complementação da obtenção dos dados, contou-se com o auxílio de bancos de dados e fontes bibliográficas online como: *CAPES*, *SciELO*, *Web of Science* e *Google Acadêmico*, entre outros meios. Gil (2002) ainda reforça que uma pesquisa de caráter bibliográfico permite ao investigador uma cobertura mais ampla dos fenômenos, oferecendo uma gama de eventos diferentes do que uma pesquisa direta pode oferecer.

Além do material já elaborado, foi construído um formulário que servisse de base com perguntas restritas ao estabelecimento, que envolveu perguntas referentes à história, funcionamento, estrutura e informações indispensáveis.

Para execução, foi privilegiado a aplicação presencial, uma vez que assim podemos usufruir de uma outra metodologia que é a história oral, pois podemos investigar mais a fundo cada item perguntado. Concordando com Alessandro Portelli (1997), a exploração da

história oral como uma abordagem metodológica é única em comparação com outras, pois ao entrevistar determinados indivíduos, é possível obter *insights* mais profundos sobre os significados em vez dos eventos em si. Essa metodologia nos permite examinar as percepções que os entrevistados têm em relação aos episódios históricos, em vez do próprio acontecimento. As fontes orais nos fornecem informações não apenas sobre o que o povo fez, mas também sobre suas intenções, crenças durante a ação e suas reflexões atuais sobre o que fizeram.

## APÊNDICE A - FORMULÁRIO BASE

1. **Dados pessoais**
    - 1.1 Nome:
    - 1.2 Cargo/função:
    - 1.3 Data de admissão:
  
  2. **Dados relacionados ao estabelecimento**
    - 2.1 Nome:
    - 2.2 Segmento:
    - 2.3 Inauguração:
    - 2.4 Horário de funcionamento:
    - 2.5 Contatos (incluir e-mail, website, perfil em redes sociais):
    - 2.6 Faz reserva? Se sim, é pago?
    - 2.7 Quantidade de mesas/lugares:
    - 2.8 Fluxo:
    - 2.9 Tempo de espera:
    - 2.10 Carro-chefe:
    - 2.11 Breve histórico da casa:
    - 2.12 Rotatividade do cardápio:
    - 2.13 Horários de pico:
    - 2.14 Promove eventos? Se sim, quais?
    - 2.15 Curiosidades:
    - 2.16 Formas de pagamento:
    - 2.17 Pet friendly?
    - 2.18 Acessibilidade?
  
  3. **Outras informações necessárias (não necessariamente eu vá perguntar)**
    - 3.1 Foto do cardápio
    - 3.2 Ticket médio por pessoa
    - 3.3 Traçar rotas da estação da Lapa e da Barra Funda para cada estabelecimento (T.P, Uber, A Pé)
    - 3.4 Fotos da casa
-

## **Rotas Gastronômicas**

A alimentação desempenha um papel fundamental no turismo, uma vez que a gastronomia é uma expressão cultural que envolve não apenas sabores e ingredientes, mas também tradições, história e identidade de um local. Nesse contexto, o turismo gastronômico surge como uma forma de explorar e apreciar as riquezas de determinada região, por meio de rotas, roteiros e eventos.

Segundo Gândara e Mascarenhas (2009), no âmbito da atividade turística, estabelecimentos como bares, restaurantes e similares desempenham um papel estratégico, uma vez que vão além de satisfazer a necessidade fisiológica de nutrição, possuindo também o potencial de divulgar as características culinárias locais e regionais, e podem se tornar verdadeiros atrativos devido às suas especificidades, como é o caso de restaurantes e bares temáticos encontrados mundo afora. Esses estabelecimentos permitem a diversificação da oferta de lazer no destino turístico e estabelecem um elo significativo entre o turista e a realidade visitada. Esse vínculo não se limita apenas à comida e à bebida, mas também é fortalecido por meio da interação social entre os frequentadores, sejam eles turistas ou moradores locais.

Em meio à crescente competitividade no mercado turístico, Gândara e Mascarenhas (2009) relatam que diversos destinos têm direcionado esforços para promover o turismo cultural como estratégia de diversificação e diferenciação de sua oferta turística. Nesse contexto, o turismo gastronômico emerge como uma forma destacada de atrair visitantes, e sua utilização planejada promove e contribui para o desenvolvimento da localidade.

De acordo com Delgadillo e Valiente (2018, p. 3)

en la búsqueda de ese desarrollo regional y de la consolidación de experiencias turísticas vinculadas a productos gastronómicos, así como el fomento y la potencialización de estas (experiencias turísticas), los procesos productivos y transformativos por los que atraviesan los diferentes sectores del mercado nacional están generando nuevos métodos y experiencias alrededor de los productos, una de ellas es la ruta turística gastronómica.

As rotas são uma ferramenta do turismo gastronômico para criar itinerários específicos que destacam os melhores estabelecimentos, pratos típicos e experiências culturais únicas. Dessa forma, o turismo gastronômico e as rotas gastronômicas oferecem uma experiência enriquecedora, que vai além do simples ato de alimentar-se, proporcionando uma imersão cultural e uma conexão íntima com o destino visitado.

Para o Ministério do Turismo (2007) a roteirização turística deve ser compreendida como um passo essencial devido ao seu potencial de impulsionar o desenvolvimento socioeconômico de nosso país. Quando implementada corretamente, ela pode aumentar

significativamente o fluxo de turistas para um destino específico, bem como estender a duração de sua estadia e os gastos que realizam durante a visita.

A rota gastronômica Lá na Lapa destaca a história por trás de cada restaurante, buscando entender a cultura de cada estabelecimento, resumindo tudo em um *website*, com intuito de atrair novos turistas que estão em busca não só de uma refeição, mas também de uma ligação cultural, promovendo os espaços para a população local, de modo que reconheçam os estabelecimentos como parte da história do bairro.

Dessa forma, concordando Gândara e Mascarenhas (2009), com à medida que esses eventos gastronômicos ocorrem e os estabelecimentos de alimentos e bebidas são frequentados não apenas por turistas, mas também por residentes locais, esses locais se transformam em espaços de lazer que se integram à própria vida cultural das comunidades. Essa interação entre turistas e residentes, ao desfrutarem juntos das experiências gastronômicas, contribui para a criação de memórias compartilhadas e para o fortalecimento dos laços sociais dentro das localidades.

## **Lapa**

A Lapa retratada aqui é um bairro localizado na zona oeste da cidade de São Paulo<sup>5</sup>, no Brasil. Situada entre as margens dos rios Tietê e Pinheiros, a região abrange uma área aproximada de 10,28 quilômetros quadrados<sup>6</sup>. Geograficamente, faz parte da Subprefeitura da Lapa, que também responde pelos distritos da Barra Funda, Jaguará, Vila Leopoldina e Perdizes<sup>7</sup>, tangendo outros bairros conhecidos como: Pompeia, Vila Madalena e Alto de Pinheiros. A região é caracterizada por suas ruas movimentadas, praças arborizadas e um ambiente urbano diversificado.

O Distrito da Lapa, segundo o que descreve a Lei 11.220/1992 se delimita ao norte pelo Rio Tietê sua via marginal denominada Avenida Embaixador Macedo 29 Soares, também conhecida como Marginal Tietê. A leste, confronta-se com os distritos de Perdizes e Barra Funda e delimita-se pelas vias: Avenida Santa Marina, Rua Venâncio Aires, Rua Coriolano, Rua Dr. Miranda de Azevedo, Rua Guiará, Rua Bárbara Heliodora e Rua Aurélia. Ao Sul é delimitado pela Rua Cerro Corá, confrontando-se com o Distrito de Alto de

---

<sup>5</sup> No Brasil, temos outros distrito chamado Lapa, localizado no Paraná, ao sul do país.

<sup>6</sup> Prefeitura de São Paulo. **Dados Demográficos dos distritos pertencentes às Subprefeituras**. Disponível em: [https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/subprefeituras/dados\\_demograficos/index.php?p=12758](https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/subprefeituras/dados_demograficos/index.php?p=12758) Acessado em: 20/06/2023

<sup>7</sup> idem

Pinheiros. A oeste pela Rua Barbalha, Avenida Diógenes Ribeiro de Lima, Rua Belmonte e Rua Monte Pascal, confrontando com o Distrito da Vila Leopoldina.

Segundo Destro (2019), a Lapa é atravessada de leste a oeste pela linha férrea que pertencia anteriormente à Estrada de Ferro Sorocabana e atualmente é utilizada pelos trens da CPTM - Companhia Paulista de Trens Metropolitanos - na Linha 8 Diamante. Paralelamente à Linha 8, também se estende a Linha 7 Rubi, operada pela mesma companhia. Essa via férrea segue o percurso da antiga Estrada de Ferro São Paulo Railway (SPR), que foi a primeira ferrovia a operar em território paulista em 1867. No centro do distrito, as linhas se separam, e a Linha 7 segue em direção norte, em direção aos distritos de Pirituba e Jaraguá, e a Linha 8 segue para o extremo oeste, sentido as jurisdições de Osasco, Barueri, Itapevi entre outros.

Atualmente, segundo Ignacio (2019) o bairro está dividido em duas áreas que apresentam características bastante distintas em relação à ocupação e uso do solo. Na parte sul, conhecida como Lapa de Baixo, é possível observar uma arquitetura modesta, predominância de atividades comerciais e preservação de parte do casario antigo. Do outro lado temos o Alto da Lapa que estabeleceu-se como um bairro de elite, perdendo parte de suas características originais em termos de arquitetura e estrutura urbana desde sua fundação como parte do território da Companhia City. Atualmente, é predominantemente residencial e abriga residências de alto padrão. Próximo às linhas ferroviárias, nota-se uma intensa atividade comercial e um centro importante de serviços.

Destro (2019) relata sobre o período inicial de ocupação da Lapa, compreendendo de 1591 a 1867, que a região era pouco povoada e distante do centro de São Paulo. Os poucos moradores viviam nos sítios próximos ao antigo Caminho dos Goyazes, uma rota utilizada por tropeiros que ligava São Paulo ao planalto de Goiás. Em 1590, foi construída a Tranqueira do Emboaçava, uma fortaleza de taipa e pilão, para proteger a Vila de São Paulo de possíveis ataques indígenas. Esse marco de fundação deu origem a um povoado incipiente que mais tarde seria conhecido como Lapa.

Originalmente, segundo Santos (1979) o bairro era conhecido como Emboaçava - termo tupi que significa "local de passagem". O bairro da Lapa passou por uma alteração de denominação graças à intervenção do padre Ângelo Siqueira Ribeiro do Prado, um religioso de São Paulo. O padre era um fervoroso devoto de Nossa Senhora da Lapa, uma santa

venerada em Portugal, e construiu uma capela em homenagem a essa santa na Fazenda Jesuítica na região do Emboaçava. O aldeamento passou a ser chamado de "lugarejo da Lapa".

A Fazenda da Lapa, pertencente aos jesuítas, foi posteriormente administrada pelo Coronel Anastácio de Freitas Trancoso, que a transformou em uma importante propriedade rural. Com a construção de uma ponte sobre o Rio Tietê, a região ficou conhecida como "sítio da Ponte do Anastácio", e assim a Lapa se tornou um ponto de passagem dos tropeiros que se dirigiam a São Paulo, e diversas fazendas e ranchos foram estabelecidos na área, Santos (1979) ainda revela que região conhecida como Lapa ficou popularmente associada a uma designação latifundiária, embora a denominação genérica ainda persistisse como Emboaçava ou Boaçava,

De acordo com Destro (2019), a partir de 1867, a estrutura da Lapa e da cidade de São Paulo passou por uma grande transformação com a implantação das ferrovias destinadas a escoar a produção de café do interior para o porto de Santos. A primeira ferrovia implantada foi a The São Paulo Railway Company (SPR), também conhecida como "Ferrovia Inglesa", ligando Santos a Campinas, e posteriormente reduzida até Jundiaí. Outra ferrovia implantada foi a Estrada de Ferro Sorocabana (EFS), que chegou até São Paulo a partir do extremo oeste do Estado.

Ainda com o autor, as ferrovias foram essenciais para o desenvolvimento da cidade de São Paulo, incluindo a Lapa, que não possuía estações ferroviárias. Porém, em 1899, a São Paulo Railway instalou uma parada nas redondezas para servir suas oficinas de manutenção de vagões e locomotivas, escolhendo o local devido ao preço acessível das terras e à disponibilidade de água do Rio Tietê para resfriamento das peças. Essa parada se tornou a Estação Lapa da SPR. Assim, a partir da segunda metade do século XIX, o distrito passou por um rápido crescimento devido às ferrovias, atraindo fazendeiros de café, comércio, serviços e indústrias.

As ferrovias se tornaram os principais eixos de desenvolvimento suburbano, impulsionando a expansão urbana do bairro e de outras regiões da cidade de São Paulo, segundo o estudo de Destro (2019) durante o período de 1895 a 1952, a chegada das ferrovias em São Paulo impulsionou o desenvolvimento industrial na cidade, incluindo a área do Distrito da Lapa. Além da facilidade de escoamento proporcionada pelas ferrovias, os

terrenos baratos e amplos ao longo delas foram fatores importantes para atrair a implantação de indústrias. As primeiras indústrias surgiram na área no final do século XIX e início do século XX, com destaque para a Vidraria Santa Marina e o Frigorífico Armour.

Santos (1979) conta um pouco sobre a Vidraria Santa Marina, fundada em 1903 no entroncamento da linha da SPR com o Caminho da Freguesia do Ó, pelo Conselheiro Antônio Prado. Porém, a iniciativa de explorar a turfa nas várzeas do rio Tietê para a fabricação de vidro havia sido tomada pouco mais de dez anos antes por Antônio Prado e o Dr. Elias Fausto Pacheco Jordão. Inicialmente, a vidraria tinha o propósito de produzir vidros planos, mas logo passou a fornecer garrafas de vidro para a Cervejaria Antarctica, que também estava localizada na Água Branca. A Santa Marina foi vendida para a empresa Saint-Gobain por volta de 1960 e posteriormente para a Nadir Figueiredo em 2011, mas a antiga planta industrial ainda pertence ao grupo Saint-Gobain. As duas fábricas atualmente existentes na região são as empresas Verallia e a Veressence.

Destro (2019) conta sobre o Frigorífico Armour que foi instalado em 1916 nas proximidades da Ponte do Anastácio, no antigo Caminho de Jundiaí, que na época era utilizado como estrada de boiadeiros. Pertencente a uma empresa americana sediada em Chicago, o frigorífico tinha como objetivo principal o processamento de carne bovina, principalmente para exportação. O investimento na época foi significativo, tanto que foi aberto um ramal ferroviário na Estrada de Ferro Sorocabana para interligá-lo às dependências do frigorífico. O Frigorífico Armour foi vendido nos anos 1970 para o grupo Bordon, um dos maiores grupos frigoríficos do Brasil, e posteriormente foi adquirido pela empresa JBS, detentora das marcas Friboi e Swift, no início do século XXI. As instalações do frigorífico ainda são utilizadas pela JBS.

Para Ignacio (2019) o que favoreceu o crescimento do bairro foi a presença das estradas de ferro Sorocabana e Santos-Jundiaí, que desempenharam um papel significativo na concentração de grandes indústrias na região, a partir do início do século XX. Além disso, a imigração e ocupação do bairro contribuíram para a disponibilidade de mão de obra.

A história da Lapa também é marcada pela presença da City Lapa, um conjunto arquitetônico planejado e construído nas décadas de 1940 e 1950. Conforme Santos (1979) relata, a City Lapa foi um empreendimento pioneiro na cidade de São Paulo, seguindo o modelo das cidades-jardins europeias. Seu projeto urbanístico incluía ruas arborizadas, praças

ajardinadas e edifícios residenciais de estilo modernista. A arquitetura da City Lapa reflete o período de desenvolvimento e modernização da cidade, com suas linhas retas, fachadas envidraçadas e espaços amplos. Essa área tombada pelo patrimônio histórico é um verdadeiro tesouro arquitetônico e contribui para a identidade única do bairro.

O CONPRESP (Conselho Municipal de Preservação do Patrimônio Histórico, Cultural e Ambiental da Cidade de São Paulo) exerce um papel fundamental na preservação e valorização do patrimônio histórico da cidade. A Resolução nº 03/CONPRESP/2009<sup>8</sup>, em particular, estabeleceu diretrizes e critérios para a proteção de bens culturais, promovendo a conservação e salvaguarda dos elementos que compõem a identidade e memória da Lapa, considerando os bairros Alto da Lapa e Bela Aliança como um conjunto, mais conhecido como City Lapa.

É notável como a Lapa soube preservar sua essência histórica enquanto se adaptava às demandas do presente. A mistura de elementos arquitetônicos, o movimento comercial e a diversidade de atividades refletem a pluralidade e a vivacidade desse bairro. A Lapa é um local que encanta tanto os moradores quanto os visitantes, oferecendo uma experiência única que conecta passado e presente de forma harmoniosa. Através de sua história e evolução, a Lapa continua a ser um lugar especial, onde a tradição se encontra com a modernidade, criando um ambiente único e acolhedor para todos que o exploram.

Um povoado com uma rica trajetória histórica, consegue manter uma conexão sólida entre seu passado e o presente. Desde seus primórdios como uma área rural de sítios e chácaras, até o seu desenvolvimento impulsionado pelas ferrovias e a industrialização no século XX, a Lapa passou por diversas transformações ao longo dos anos. A chegada das vias férreas e a concentração de indústrias na região impulsionaram o crescimento econômico e a urbanização do bairro, resultando em um cenário marcado pela coexistência de edifícios históricos e modernas construções residenciais e comerciais.

Hoje em dia, a Lapa continua sendo um reflexo da sua rica história. Nas ruas da Lapa de Baixo, podemos encontrar casas antigas e uma arquitetura modesta, que remetem aos tempos passados. Por outro lado, o Alto da Lapa se destaca como um bairro de elite, com

---

<sup>8</sup> Prefeitura de São Paulo. Conheça as regras de tombamento da City Lapa. CONPRESP. 2009. Disponível em: <https://www.prefeitura.sp.gov.br/cidade/secretarias/subprefeituras/lapa/noticias/?p=1885> Acessado: 03 jun 2023

residências de alto padrão e uma paisagem urbana que se modificou ao longo do tempo. Além disso, a presença das linhas de trem proporcionou uma intensa atividade comercial e um importante centro de serviços, agregando dinamismo ao bairro.

Sendo assim, a abundante história da Lapa, permeada por acontecimentos marcantes e influências culturais diversas, despertou o interesse em escolher esse bairro como recorte para a construção da rota gastronômica. Ao mergulhar na trajetória do local, percebe-se a importância de sua herança histórica e a relevância que isso tem para o desenvolvimento do turismo gastronômico.

A Lapa, com suas ruas históricas, casarões centenários e monumentos emblemáticos, é um verdadeiro tesouro cultural que guarda segredos e histórias fascinantes. Essa atmosfera única e enraizada no passado se estende também à sua culinária, que reflete a diversidade cultural brasileira e a mistura de influências que moldaram o bairro ao longo dos anos.

A construção da rota gastronômica da Lapa busca explorar e valorizar a riqueza histórica por meio da gastronomia local. Cada restaurante, bar ou estabelecimento selecionado para a rota foi cuidadosamente escolhido para representar a autenticidade e a tradição da cozinha da Lapa, além de trazer inovações contemporâneas que dialogam com o passado.

Através dessa rota, pretende-se oferecer aos visitantes uma experiência única, na qual eles possam saborear pratos tradicionais e contemporâneos, explorar os pontos históricos do bairro e se conectar com a cultura local, sua rica história e culinária apaixonante, é o cenário perfeito para criar uma rota gastronômica que encanta os visitantes e celebre a identidade desse bairro tão especial.

Se no período atual a Lapa é um dinâmico bairro de intensa atividade comercial e de serviços e um dos mais valorizados do ponto de vista imobiliário, o mesmo não se pode dizer dessa localidade até o início do século XX quando não passava de um mero bairro rural, sem nenhum atrativo. O vertiginoso crescimento populacional que a Lapa assistiu nesse século se deve principalmente aos seguintes fatores: a implantação das ferrovias São Paulo Railway e Sorocabana, a industrialização e sua consecutiva imigração. (DESTRO, 2019, p. 33)

### **Apresentação dos restaurantes:**

Para composição da rota, foram escolhidos restaurantes: Tia Nena, Dona Felicidade, Família Lucco, Bar/Restaurante: Nelito, Valadares, e Padaria: Padaria Natalina.

## **Nelito**

O formulário foi preenchido pelo Bio Barreira, sócio proprietário do Nelito Bar e Restaurante. O estabelecimento, localizado na Rua Mario, 75, esquina com Vespasiano, foi inaugurado em 11/02/2015. O horário de funcionamento é de segunda a sexta, das 12h às 15:30, sábado das 12h às 18h, e domingo das 12h às 17h.

O restaurante possui um total de 70 lugares e recebe um fluxo médio de aproximadamente 525 pessoas por semana, totalizando cerca de 2 mil pessoas por mês. Nos fins de semana, o tempo de espera pode variar entre 30 minutos e 1 hora e 30 minutos. O carro-chefe do Nelito Bar e Restaurante é a feijoada.

A casa possui um breve histórico, ocupando o mesmo espaço onde funcionou o bar da Dona Maria por mais de 30 anos. O nome do restaurante é uma homenagem a Nelito, pai do atual proprietário, que era um antigo frequentador do bar e tinha uma ótima relação com a família dos antigos donos. O objetivo do Nelito é oferecer um atendimento cordial em um ambiente familiar e agradável, servindo comida caseira. A decoração do restaurante conta com fotos em preto e branco, remetendo à origem interiorana do homenageado.

Quanto ao cardápio, não há muitas mudanças frequentes. Eventualmente, um ou outro prato pode ser incluído ou retirado, mas a maioria dos pratos é estável e já se tornou uma tradição. O horário de pico ocorre normalmente entre 13h e 14h, podendo se estender até as 15h nos fins de semana.

Além do atendimento regular, o Nelito Bar e Restaurante promove eventos como casamentos, festas de aniversário e lançamentos de livros. Esses eventos requerem reserva antecipada, com combinação prévia dos horários, valores e número aproximado de pessoas.

Uma curiosidade interessante é que, durante as negociações para adquirir o ponto do estabelecimento, Bio Barreira revelou ser filho de um antigo frequentador do local, que era muito querido por todos. Isso facilitou a negociação e contribuiu para a aquisição do ponto.

O restaurante aceita diversas formas de pagamento, incluindo dinheiro, ticket, crédito e débito. Além disso, o Nelito Bar e Restaurante é pet friendly, permitindo a presença de animais de estimação, porém, não possui acessibilidade. O ticket médio por pessoa no estabelecimento é de aproximadamente R\$80,00.

## **Dona Felicidade**

Sérgio, proprietário do Bar & Restaurante Dona Felicidade, nos leva a uma viagem pela rica história desta casa de comida portuguesa. Fundada em dezembro de 1996, a trajetória começou nos anos 60 com a mercearia do pai de Sérgio, Sr. Manuel. Com o talento culinário de Dona Felicidade, a pequena mercearia se transformou em uma lanchonete nos anos 70 e, nos anos 80, tornou-se o famoso Pé Prafora na Avenida Pompéia.

Nos anos 90, desafios surgiram, mas a determinação de Dona Felicidade manteve viva a tradição. Após a partida de Sr. Manuel, seus filhos Toninho e Sérgio assumiram o legado, transformando a antiga mercearia na Vila Romana no espaçoso Dona Felicidade Bar & Restaurante.

O restaurante, localizado no coração da Vila Romana, destaca-se por pratos irresistíveis como o bolinho de bacalhau aclamado, a alheira deliciosa, a bacalhoadá cremosa e uma feijoada que é sucesso absoluto. Com 130 lugares, incluindo uma incrível varanda, o Dona Felicidade funciona de terça a sexta, das 12:00 às 23:00, e aos sábados, domingos e feriados das 12:00 às 17:00. A tradição de preparar tudo na brasa com carvão proporciona uma experiência autêntica.

Além disso, o restaurante aceita reservas até às 13h, sem taxa de no-show. Para os entusiastas da culinária, há um livro de receitas exclusivo, editado por cartunistas dos quadrinhos Chiclete com Banana.

A casa não tem rotatividade no cardápio e os horários de pico são quarta no almoço e nos finais de semana, especialmente em feriados. Dona Felicidade não promove eventos, mas possui curiosidades como um livro de receitas exclusivo e uma área de fumantes interna. O pagamento pode ser feito com cartão, dinheiro, PIX e Visa Vale, mas não aceitam Vale Refeição. Infelizmente, não é pet friendly, mas é acessível, com rampa e mobilidade no banheiro.

## **Villa Lucco**

Fabianna, diretora do Villa Lucco, nos leva ao coração dessa cantina italiana que é mais do que um restaurante - é uma história de família. Inaugurada em 2011, com raízes

desde 1982, a casa oferece uma experiência única que combina tradição e amor pela culinária italiana.

O restaurante, localizado na Rua Tito, 79, Vila Romana, Lapa, é um projeto que começou há mais de 30 anos com o Famiglia Lucco, uma pequena pizzaria que cresceu com a paixão pelo sabor autêntico italiano. Fundada pelos avós de Fabianna, Élio e Rodolfo, e com a contribuição do pai, Fabio Lucco, a história evoluiu para incluir pratos que são verdadeiras receitas de família.

Fabio Lucco, apaixonado pelo local, decidiu expandir o cardápio para incluir os pratos da avó. Hoje, a Villa Lucco é referência em São Paulo, com duas unidades - o Restaurante Villa Lucco e a Famiglia Lucco Pizzeria. A história deles é marcada por momentos memoráveis, como o primeiro dia de inauguração em 1982, quando todas as vendas foram por conta da casa devido a uma confusão na forma de pagamento.

O cardápio diversificado inclui pratos deliciosos como Paillard e Ragu, além de pizzas com sabores tradicionais. A casa é dedicada à acessibilidade, oferecendo banheiro PCD.

O Villa Lucco aceita reservas sem taxa e tem um horário de funcionamento justo: de segunda a sexta, das 12:00 às 15:00 e das 18:00 às 00:00; aos sábados e domingos, fica aberto ininterruptamente das 12:00 às 00:00.

A forma de pagamento inclui cartão de crédito e débito, aceitando todas as bandeiras até o final da noite. Infelizmente, não é pet friendly, mas oferece delivery pelo iFood e tem serviço de valet, tornando a visita mais conveniente.

### **Família Lobatos**

José Lobato, um apaixonado proprietário, é o coração por trás do Restaurante e Cachaçaria Família Lobatos. Com uma história que começou há 25 anos, esse estabelecimento é mais do que um local para refeições - é um refúgio gastronômico com charme e preços convidativos.

A Família Lobatos reinaugurou sua casa em janeiro de 2019, mantendo o encanto da construção original. Com um cardápio focado em executivos e pratos do dia, o restaurante

oferece desde as clássicas parmegianas até opções vegetarianas e veganas, garantindo uma experiência autêntica da culinária paulistana.

Seu Lobato, arquiteto de profissão e empreendedor de coração, resgatou o restaurante após uma reforma completa. Destacando-se por seu fluxo rápido, o restaurante é ideal para quem busca uma refeição deliciosa e eficiente. Os pratos chegam em 10 a 15 minutos, e as pessoas passam pouco mais de 30 minutos, priorizando a agilidade sem perder a qualidade.

A casa busca inovar no cardápio conforme a demanda e, antes da pandemia, promovia eventos a pedido, com destaque para a cerca frango. Curiosamente, 60% das vendas são pelo delivery, mostrando a adaptabilidade de Seu Lobato às mudanças do mercado.

Com todas as formas de pagamento aceitas, inclusive PIX e ticket, e a possibilidade de levar seu pet pequeno, o Família Lobato torna-se um local acessível a diversos públicos. A acessibilidade parcial é compensada pela localização ao lado de um estacionamento.

### **Panificadora Natalina**

Marco, sócio-proprietário e administrador, tem conduzido a Padaria Natalina com paixão e tradição há quase 2 anos. Este estabelecimento familiar, localizado na Rua Sepetiba, 448, na Lapa, São Paulo, é uma verdadeira joia enraizada na história da região.

Desde a sua inauguração em 1948, a Padaria Natalina tem sido um ícone da autêntica padaria paulistana. O diferencial? O forno à lenha, presente desde os primórdios, que confere um charme especial às delícias assadas.

Com um balcão acolhedor para 15 pessoas, a padaria é o lugar perfeito para uma breve parada e experimentar o famoso Sanduíche de Pernil, feito com pão francês fresquinho e pernil desfiado com maestria.

A jornada da Padaria Natalina começou em 1949, mas foi em 1973 que o tio de Marco assumiu o estabelecimento. O nome, em homenagem à esposa do fundador, Natalina, foi preservado em respeito à tradição e à reputação consolidada.

Ao longo dos anos, a padaria evoluiu, oferecendo confeitaria, pizzas, salgados e sanduíches preparados na hora. Mesmo com as mudanças de donos, a cultura geracional e o relacionamento próximo com os clientes permanecem intactos.

A Padaria Natalina é uma experiência familiar e cultural conduzida por uma família portuguesa que mantém viva a herança gastronômica. Funciona diariamente das 06:15 às 21:30, convidando todos a explorar os sabores que contam a rica história dessa padaria única na Lapa.

## **Tia Nena**

Danilo, sócio apagador de incêndio na Tia Nena, localizada no coração da Vila Romana, São Paulo, está envolvido com o restaurante desde a infância, assumindo oficialmente em 2009.

A Tia Nena, fundada em 1979, começou como um modesto carrinho de lanches e se transformou em um renomado restaurante que oferece pratos à la carte, comfort food e especialidades apreciadas pelos paulistanos. Operando diariamente das 11:30 às 16h, o estabelecimento não aceita reservas, acomoda 134 pessoas e experimenta movimento intenso entre 12h e 13:30, com outro pico no final de semana, das 13h às 14:30. O tempo de espera é geralmente curto, especialmente para grupos grandes, não ultrapassando 10 minutos.

O carro-chefe da Tia Nena é o Parmeggiana, destaque em um cardápio diversificado que inclui massas, grelhados e especiais diários. Os preços acessíveis, com um ticket médio entre 40 e 60 reais por pessoa, refletem a visão de criar uma atmosfera familiar e inclusiva.

Danilo e Ygor, responsáveis pelo legado da Tia Nena, compartilham a paixão por preservar a memória do restaurante. As paredes decoradas com revistinhas de Mauricio de Sousa e a atmosfera nostálgica transportam os clientes para uma época mais simples.

O restaurante, além de pet friendly, oferece sobremesas especiais, como Pudim da Casa e Crème brûlée, e está em processo de mudança de perfil. Aceita todas as formas de pagamento, exceto cheque, e dispõe de rampa e banheiro acessível.

Em termos gerais, a Tia Nena está localizada na Rua do Cortume, 151, Lapa, São Paulo, com horário de funcionamento das 11:30 às 16:00 todos os dias. Não é necessário fazer reserva, e aceita todas as bandeiras e vale refeição, possui estacionamento amplo na rua e não oferece serviço de delivery.

## **Valadares**

O Bar Valadares, inaugurado em 1962 pelos irmãos Valdir, Tuca e Luiz, originários de Guanhães, Minas Gerais, é um ícone da região. Administrado pela família Pires Bicalho, o bar começou pequeno e cresceu, tornando-se um ponto de encontro clássico e resistindo à modernização.

O cardápio destaca-se por petiscos exóticos como testículos de bois, rãs e provolone à milanesa, além da famosa batata na serragem. O bar também produz sua própria cachaça em Cambuí, Minas Gerais, lançada em 2012 para comemorar os 50 anos do estabelecimento.

Diego, neto de um dos fundadores, destaca o sucesso do Valadares, construído ao longo dos anos pela clientela fiel e pela hospitalidade característica. O bar já promoveu eventos de cachaça, mas após a pandemia, as atividades cessaram.

Quanto às formas de pagamento, o Valadares aceita VR, ticket, todos os cartões e já aceitou cheque no passado. O trajeto até o bar, situado na esquina de ruas importantes na Lapa, é desafiador para estacionamento, aconselhando o uso de transporte público ou aplicativos de transporte.

Em termos gerais, o Bar Valadares está localizado na esquina de ruas importantes na Lapa, com horário de funcionamento de segunda a sábado das 12:00 às 00:00. O ticket médio por pessoa varia de 60 a 80 reais, não faz reservas, acomoda 150 lugares e é pet friendly apenas na calçada. Aceita todas as bandeiras, inclusive VR, mas não possui estacionamento e não oferece serviço de delivery.

## **Considerações finais**

Segundo o Ministério do Turismo (2007) a implementação de rotas turísticas desempenha um papel fundamental ao facilitar a identificação, desenvolvimento e solidificação de itinerários inovadores. Além disso, sua função abrange a indicação da imperatividade de incrementar os aportes em iniciativas preexistentes, seja aprimorando as infraestruturas vigentes ou elevando o padrão dos serviços turísticos disponibilizados.

Ao longo desta pesquisa, exploramos a rica história e a diversidade cultural do bairro da Lapa, em São Paulo, em busca de construir uma rota gastronômica que não apenas celebre a culinária local, mas também promova o fortalecimento da identidade regional. Os

resultados esperados desta iniciativa são amplos e abrangentes, contribuindo para o desenvolvimento socioeconômico do local e aprimorando a experiência dos turistas.

É notável que, durante as entrevistas realizadas com os proprietários dos estabelecimentos selecionados para a rota gastronômica, tenha sido identificado um padrão interessante: todos eles são apaixonados pela gastronomia e ingressaram nesse setor movidos pelo amor à culinária, mesmo sendo formados em cursos aleatórios. Essa peculiaridade destaca a autenticidade e dedicação dos empreendedores locais, evidenciando que a gastronomia na Lapa é impulsionada por verdadeiras paixões, o que certamente enriquece a experiência dos visitantes.

No contexto nacional, é relevante ressaltar que, apesar da importância do turismo gastronômico, há uma carência de material específico sobre a construção de rotas no Brasil. Este estudo contribui não apenas para preencher essa lacuna, mas também para promover a ideia de que as rotas gastronômicas podem ser uma ferramenta estratégica no desenvolvimento regional do turismo.

Os resultados esperados da implementação da rota gastronômica na Lapa são diversos e impactantes. O fortalecimento da identidade regional emerge como um dos principais objetivos, proporcionando aos visitantes uma imersão autêntica na cultura e tradições locais. A expectativa é que a rota não apenas atraia turistas, mas também promova a permanência e aumente o gasto médio, impulsionando a economia local.

A proposta visa proporcionar experiências genuínas aos turistas, destacando não apenas a culinária, mas também os aspectos históricos e culturais da Lapa. Além disso, a iniciativa busca envolver pequenas e microempresas no mercado turístico, criando e ampliando postos de trabalho, gerando renda e contribuindo para a redução das desigualdades sociais e regionais.

Ao incluir municípios nas regiões e roteiros turísticos, a rota gastronômica pretende consolidar uma estratégia de desenvolvimento regional, alinhada aos objetivos do Programa de Regionalização do Turismo – Roteiros do Brasil. Isso não apenas fortalece a competitividade dos roteiros turísticos, mas também amplia e diversifica a oferta turística, beneficiando tanto a Lapa quanto as regiões circunvizinhas.

Em síntese, a construção da rota gastronômica na Lapa não é apenas uma proposta de experiência culinária; é um projeto que visa transformar o turismo local, impulsionar o desenvolvimento socioeconômico, promover a inclusão social e contribuir para a construção de roteiros turísticos mais competitivos em nível nacional. Ao conectar passado e presente, tradição e inovação, a rota gastronômica da Lapa se apresenta como uma iniciativa integral e estratégica para o desenvolvimento sustentável do turismo na região.

Para o Ministério do Turismo (2007) vislumbra-se a perspectiva de uma distribuição mais equitativa de renda a médio prazo, originada pela geração e expansão de empregos resultantes do crescimento estruturado e planejado do turismo em um destino. Esse cenário implica um aumento significativo dos recursos financeiros direcionados à região.

## **Bibliografia**

BARDIN, Laurence. **Análise de conteúdo**. Tradução: L.de A. Rego & A. Pinheiro. São Paulo: Edições 70, 2006, 229 p.

BRASIL. Ministério do Turismo. **Módulo Operacional 7: Roteirização Turística. Programa de Regionalização do Turismo - Roteiros do Brasil**. Brasília: Ministério do Turismo, 2007. 51 p

DELGADILLO, Mario Fernando Prieto; VALIENTE, María Fernanda Triana. **LAS RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL DEPARTAMENTO DEL META: UNA PROPUESTA DE SUSTENTABILIDAD TURÍSTICA**: gastronomic routes in the state of meta: a proposal of tourist sustainability. 25. ed. Colombia: Turism y Sociedad, 2018. Disponível em: <https://doi.org/10.18601/01207555.n25.09>. Acesso em: 05 jun 2023.

DESTRO, Eduardo Bruno. **As ruas de comércio varejista no distrito da Lapa, São Paulo/SP - análise espacial e representação**. 2019. Dissertação (Mestrado em Geografia Humana) - Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2019. doi:10.11606/D.8.2019.tde-11092019-151604. Acesso em: 29 jun 2023.

GÂNDARA, José Manoel Gonçalves; GIMENES, M. H. S. G.; MASCARENHAS, R. G. Reflexões sobre o Turismo Gastronômico na perspectiva da sociedade dos sonhos. **Segmentação do mercado turístico—estudos, produtos e perspectivas**. Barueri: Manole, p. 179-191, 2009.

GIL, A. C. **Como Elaborar Projetos de Pesquisa**. 4. ed. São Paulo: Atlas, 2002.

IGNÁCIO, Marcus Vinicius Lemos. **A FERROVIA COMO ELEMENTO INDUTOR DE TRANSFORMAÇÕES NA PAISAGEM URBANA DE SÃO PAULO – O CASO DO BAIRRO DA LAPA A PARTIR DA CONSTRUÇÃO DA FERROVIA SANTOS-JUNDIAI**. 2019. 83 f. Monografia (Especialização) - Curso de Arquitetura e Urbanismo, Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, 2019. Disponível em: <http://dspace.mackenzie.br/handle/10899/26652>. Acesso em: 29 jun. 2023.

MASCARENHAS, R. G. T.; GÂNDARA, J. M. G. **O papel da gastronomia na qualidade e na competitividade dos destinos turísticos**. CULTUR: Revista de Cultura e Turismo, v. 9, n. 1, p. 60-83, 2015.

PORTELLI, Alessandro. **O que faz a história Oral diferente**. Projeto História, São Paulo, v. 14, fev. 1997.

SÃO PAULO (MUNICÍPIO). **Lei nº 11.220, de 20 de maio de 1992, institui a divisão geográfica da área do município em distritos, revoga a lei nº 10.932, de 15 de janeiro de 1991, e dá outras providências**, Diário Oficial da Cidade, 21/05/1992. Disponível em: <https://legislacao.prefeitura.sp.gov.br/leis/lei-11220-de-20-de-maio-de-1992>. Acesso em: 26 jun 2023.

SANTOS, Wanderley dos – **‘Lapa’**, in **História dos Bairros de São Paulo, vol. 18**.  
Departamento do Patrimônio Histórico, Secretaria da Cultura/Prefeitura de São Paulo, 1979.