





MO^OCA

Só quem
tem história
pode contar

Beatriz Lia



Copyright © 2019 by Beatriz Lia

Livro-reportagem apresentado como Trabalho de Conclusão de Curso, uma exigência do Centro de Comunicação e Letras (CCL), para a obtenção do título de bacharel em Jornalismo, da Universidade Presbiteriana Mackenzie.

Orientação acadêmica
Prof.^a Dr.^a Denise Paiero

Diagramação
Bruno Leão

Lia, Beatriz

Mooca : livro-reportagem / Beatriz

Lia. – São Paulo : Edição do autor, 2019.

Este Trabalho de Conclusão de Curso não reflete a opinião da Universidade Presbiteriana Mackenzie. Seu conteúdo e abordagem são de total responsabilidade de seu ator.

2019

Todos os direitos reservados a
Beatriz Lia







Agradeço, primeiramente, à Denise. Minha orientadora firme que acreditou no potencial deste livro desde o começo.

Agradeço ao Bruno. Meu diagramador que soube traduzir em editoração aquilo que eu queria para a obra.

Agradeço ao Nicolas. Meu namorado, motorista, auxiliar de câmera, e meu primeiro leitor. Seus incentivos são meu combustível.

Agradeço aos meus pais, Rosana e Antonio. Sem eles, jamais saberia o que é viver em um dos bairros mais queridos de São Paulo. Também nunca entenderia o que é amar.

E, agradeço a Deus por não ter falhado em nenhum momento comigo.



14

SÓ QUEM TEM
HISTÓRIA PODE
CONTAR

24

CASAS DA
MOOCA

32

TRADIÇÃO
NA JAVARI

40

CURIOSIDADES
DO JUVENTUS

44

DO OUTRO
LADO DA RUA

50

A FAMÍLIA
QUE FUNDOU
O JUVENTUS

58

SAUDOSA
MOOCA

62

CURIOSIDADES
DOS DEMÔNIOS
DA GAROA

70

MÚSICA QUE
VEM DE BERÇO

76

A BONDADE
DESARMA



84

MÁQUINA
DO TEMPO

92

O ELÉTRICO
QUE VAI PARA
A CIDADE

96

O MANEZINHO
DA IMPLOÇÃO

102

A REVITALIZAÇÃO
DO DI CUNTO

110

DOCE
MOOCA

114

O BAIRRO
MAIS SEGURO
DA CIDADE

126

RESISTÊNCIA

136

GALERIA

148

SERVIÇO





A ideia de escrever um livro sobre a Mooca existe em mim faz tempo. Foi de uma conversa com meus pais alguns anos atrás que me inspirei para a concepção deste projeto.

Os dois se conheceram em um bailinho de bairro por volta dos anos 1960. Minha mãe, adiantada para a época, foi atrás do meu pai na festa. Depois daquele encontro, nunca mais se separaram. Estão casados há mais de 40 anos.

Assim que ouvi a história, percebi que poderia contar muitas outras sobre um dos distritos mais antigos de São Paulo.

Desde cedo gostei de morar na Mooca. Mas, no começo, não era nada especial. O bairro era seguro e tranquilo, e isto era suficiente para explicar os motivos por não querer me mudar de lá.

A paixão mesmo veio no ano em que entrei na faculdade. Em janeiro de 2016, assisti a um jogo do Juventus pela primeira vez. Os *cannoli*, a atmosfera, as pessoas, a camisa grená... Finalmente entendi. Eu me sentia em casa.

Descobri ainda que a região era tradicionalmente operária. No início do século XX, a Mooca foi destino de imigrantes europeus em busca de melhores condições, afinal era lá que estava localizada a Hospedaria dos Imigrantes. Por conta disto, diversas indústrias se estabeleceram no distrito, dentre elas a Alpargatas (proprietária da Havaianas), União (refinadora de açúcar) e Companhia Antártica Paulista (atual Ambev).



Por outro lado, a área concentra pontos gastronômicos e culturais, como por exemplo Di Cunto, Javari Streat Park, Casarão do Vinil e até passeio de Maria Fumaça.

O contato com os colegas na universidade só reforçou o amor. Os olhos deles esbugalhavam quando eu dizia que vivia na Zona Leste. Porém, se explicava que era da Mooca e tudo que tinha ali, suas expressões começavam a mudar.

Cansei-me das vezes que chamei meus amigos para conhecer o Estádio da Javari, comer doces no Di Cunto, ou visitar o Arsenal da Esperança. As desculpas eram sempre as mesmas. “Ah, não tenho tempo”. Ou “Ah é muito longe” - porque o distrito é depois do rio Tamanduateí. Depois de quatro anos, consegui resolver o problema.

Dedico este livro a todos os amigos que fiz na faculdade. Espero que vocês possam entender o motivo de tanto carinho pelo bairro.





SÓ QUEM
TEM HISTÓRIA
PODE CONTAR



Às 16h35 de uma sexta-feira, a padaria Santa Branca ainda não está tão cheia. Em outros horários, como no almoço ou jantar, corpos disputam o espaço no estabelecimento para pegar a fila do pãozinho, escolher o que vão comer do self-service, e sentar à melhor mesa.

Naquela tarde, era possível observar um cidadão lendo o jornal com a vista da rua a sua direita. Uma mulher oriental com seu bebê tomando um café da tarde. A família que buscara a filha no colégio e desfrutava de um doce para comemorar o fim da semana. Duas senhoras que aguardavam impacientemente a próxima fornada de baguete. E, algumas pessoas apreciando a própria companhia.

Além dos “Oi, tudo bem?” e “Nossa, como seu menino cresceu” que se ouvia de quem se encontrava na padoca, pedidos eram anotados e pagamentos feitos no caixa.



MOOCA

“Obrigado, próximo”. Também era possível escutar o *tim-tim* dos talheres e pratos do almoço sendo recolhidos e lavados para a próxima refeição.

A Santa Branca é um lugar de gente diversa, segundo Carlos Alberto da Costa, um dos sócios da panificadora. Alto e encorpado, sua presença é dificilmente ignorada no local. Com seus óculos azuis e algumas rugas que não revelam os 61 anos, ele comentou que raramente observa os mesmos frequentadores ali.

- Eu não sei de onde sai tanta gente... É uma incógnita, falou.

Cerca de 2 mil pessoas passam pelo estabelecimento diariamente. O movimento tornou-se mais intenso após uma modernização em 2012. Desde então, com a ampliação do espaço, novos serviços foram oferecidos. São eles: a comida por peso; as sopas tão amadas por casais idosos – que as levam para casa e comem o caldo enquanto assistem às suas novelas; e as dezenas de opções de sobremesas, tortas, bolos, salgados, salgadinhos e pães recheados.

É na esquina da Itamaracá com a Siqueira Bueno que aniversários são celebrados, contratos assinados, conversas jogadas fora, e aquele lanche rápido antes do trabalho é engolido.

O seu Carlos, na verdade, não sabe dizer se lá ainda é Mooca, Água Rasa, Belenzinho, ou qualquer outra denominação de bairro. Duvida também se todos os frequentadores são do



distrito, ou se apenas passam por ali a caminho de suas casas. Porém, uma coisa é certa: os funcionários não são mooquenses.

Os 95 trabalhadores, que revezam três turnos ao longo do dia e trabalham aos fins de semana e feriados são, em maioria, nordestinos. É a mão de obra cearense, sergipana, e principalmente, paraibana e baiana, que garante o pão fresco e o sorriso simpático a quem passa por ali, a qualquer momento. São pessoas que não conseguiram emprego em suas terras e vieram para São Paulo tentar a vida, muitas vezes indicados por um amigo, primo, vizinho, ou irmão.

- Eles vêm, ficam uns dois ou três anos e voltam para a Paraíba. Tentam alguma coisa lá, não dá certo, e rumam à capital paulista novamente, explicou Carlos.



Mesmo sendo filho do dono, e sócio há quase uma década, Carlos ainda é figura importante na Santa Branca. Vira-e-mexe tem de resolver alguma coisa. A passos largos, faz o trajeto cozinha-caixa várias vezes ao dia. Contudo, tem o direito de folgar um final de semana sim, outro não. Sorte a dele que o dia de descanso começa na sexta-feira.

Não têm tanta fortuna, entretanto, os funcionários que trabalham no período da noite e madrugada. A partir das 22h30, chegam dois padeiros e dois confeitores, cuja função



MOOCA

é assegurar que os alimentos estejam preparados até às 4h, para que quando as portas de aço do estabelecimento subirem às 6h, tudo esteja pronto para o consumo.

Antigamente, contou seu Carlos, o local era aberto ao público às 4h30. Antes do amanhecer, os operários que desciam do ônibus na Avenida Álvaro Ramos tinham como parada quase obrigatória a padoca na esquina da Siqueira Bueno. Lá, completavam suas marmitas com um ovo estalado na hora ou um pão na chapa quentinho. Isto era suficiente para lhes dar energia e aguentar o árduo dia de trabalho nas fábricas da rua Cassandoca.

O sócio viu tudo isso de perto, ainda que menino. Filho de portugueses, chegou ao Brasil com seis meses de idade, e desde então vivenciou ao máximo o que a Mooca tem a oferecer.

Estudou na mesma rua de seu atual trabalho, no Plínio Barreto, em tempos que “*era uma bela escola*” e oferecia oficinas de arte e estudo de literatura. Frequentou o clube Juventus, onde jogava bola e nadava. Viu as fanfarras dos colégios no Largo São José do Belém, e todos os alunos cantando o hino em 7 de setembro. Presenciou o estopim da Revolução de 1964, e suas consequentes passeatas e greves. E assistiu às corridas de carrinho de rolemã que aconteciam na porta da padaria e terminavam na rua Serra de Jairé.

A Santa Branca também sofreu algumas modificações ao longo dos anos. Na mesma época em que o proletariado da cidade era predominantemente imigrante, o único telefone



disponível do bairro ficava no estabelecimento. Os cidadãos disputavam a fila para poder utilizá-lo por sagrados 3 minutos.

Já os pães eram embrulhados em fitilhos, e o cliente podia pedir somente um pedaço, para que o valor coubesse no bolso. E, pela falta de geladeiras, o leite era entregue em garrafas de vidro por um menino descalço.

Além disso, a panificadora sobreviveu a todos os “*planos mirabolantes econômicos*”, como apontou Carlos. Foi remodelada, e em breve será reformada novamente. O sócio pretende aumentar seu “*espaço gourmet*” e oferecer churrasco e sorvetes artesanais no self-service.

No entanto, não sabe ainda o que o futuro reserva para a padaria. De acordo com as estatísticas, o modelo de negócio familiar tende a não resistir após a terceira geração. Abel da Costa, Fernando Carreira dos Santos e Alfredo Carreira dos Santos fizeram sua parte, quando adquiriram o estabelecimento em 1958. Filho de Abel, Carlos assumiu após a morte do pai em 2010. Já a filha de Carlos, é médica e não herdará a Santa Branca.



- Mas, então, o que o senhor espera do futuro?
- (Toma fôlego) É difícil... Depois de uma história de 60 anos... Mas tudo tem um começo, meio e fim. Eu tô com



MOOCA

61, então quero terminar essa reforma e ver tudo isso aqui funcionando. Depois, arrumo alguém para administrar minha parte. Porque a sociedade é assim, quando tá decidido pronto, vamos embora.

- E por quê o senhor acha que a padaria deveria fazer parte do livro?

- Nesse percurso todo, acredito que a gente tenha prestado serviço para a Mooca. Eu sempre acho que tudo é uma troca. O empregador ajuda o funcionário a ter um trabalho, e por outro lado, o trabalhador te auxilia a manter clientela. Sem isso, não dá para se ter nada: um depende do outro. Quem já veio aqui sabe como é que é. Todo mundo elogia a qualidade. Isso é um dos carros-chefe da gente. E, ao longo desses anos também criei algumas coisinhas como esses panfletinhos aqui (me mostra os panfletos com curiosidades sobre a padaria e história do pão). Só quem tem história pode contar, então já que a gente tem, a gente conta um pouco.



- Posso tirar uma foto da senhora? É que eu achei muito bonitinho ver você conversando aqui na padaria.

- Oi? Pode, pode.

Naquele instante, dona Ruth, um pouco surpresa, mas muito lisonjeada, arrumou os ralos cabelos brancos sob



o chapeuzinho cor de creme com uma fita laranja e não se incomodou em tirar os óculos escuros amarelos para aparecer no livro.

- Nelsa, olha aqui essa moça, ela é jornalista e está escrevendo um livro sobre a Mooca.

A Nelsa, bem miudinha e magra, chegou um pouco esbaforida após pegar a fila da baguete - que não saía de jeito nenhum. Toda arrumada e com o cabelo pintado de um tom castanho avermelhado para esconder os fios grisalhos, ela se apresentou, ouviu o resumo da dona Ruth sobre o meu projeto, e se sentou.

- Podem conversar à vontade, não quero que a foto seja posada, disse.

As duas voltaram a atenção uma para a outra, mas as pegava me observando com o canto do olho de pouco em pouco, esperando ansiosamente pelo registro. Então, fui chegando de fininho, fiz algumas perguntas, e quando vi, estava sentada com as simpáticas velhinhas que nunca havia visto antes.

Elas me contaram sobre tudo: a infância; tantos parentes que já bateram as botas; a corrida de Uber até o baile da terceira idade; a festa de Carnaval para idosos - que não aconteceu durante o feriado; que elas conhecem o dono da padaria, a filha do dono, a esposa, e que inclusive “*onde ela está Nelsa? Não a vi mais...*”; o dia da ioga, do pilates, do cafezinho da tarde com a amiga; e a solidão.



MOOCA

Ruth tem 90 anos e mora sozinha. Nelsa completou 81 e também vive só. Elas me relataram vários detalhes sobre a família e os amigos. Porém, a única companhia diária é a apresentadora Cátia Fonseca, que Ruth vê através da televisão, ou a imensa cidade que vive fora da janela do apartamento de Nelsa.



Quando Nelsa finalmente pegou a baguete, minha conversa com as senhoras terminou. Recebi um beijo e um abraço das duas, e elas me lembraram de marcar um café da tarde qualquer dia desses.

- É só ligar pra mim ou bater lá em casa, falou Ruth.
- Pode deixar, dona Ruth. Pode deixar.

E eu me despedi sem perceber que não havia anotado o telefone ou o número da casa delas.





CASAS
DA MOOCA



Um portãozinho vermelho na rua Siqueira Bueno, sem placa nem nada, abriga a Casa Paulistana de Comunicação. A agência é responsável por criar conteúdo artístico voltado à editoração e publicidade.

Quem não conhece nem imagina quanta ideia boa já saiu daquele simples escritório. Dentre os trabalhos realizados pela Casa, pode-se destacar o primeiro site de Chico Buarque e a identidade visual de vários livros da editora Saraiva.

Foi lá também que Carlos Alberto, um dos sócios da Santa Branca, mandou fazer os panfletinhos da padaria. Inspirado pelo Mc Donald's, ele conversou com seu amigo de longa data, Milton Rodrigues, para a concepção deste projeto na padoca da esquina com a Itamaracá.

Nascido orgulhosamente na Mooca, Milton foi o fundador da Casa Paulistana de Comunicação. Quando sonhava em



MOOCA

abrir um negócio próprio, imaginava até que o nome teria algo a ver com o bairro em que cresceu, pela arquitetura singular das residências no distrito. Só não colocou “Casa Mooquense” porque a região não era bem vista na época, por ser predominantemente operária.

Naquele tempo, nos anos 1990, as construções no bairro eram feitas com um aparato de medida principal: o “olhometro”. Um conhecido, amigo ou primo olhava como eram as edificações de distritos chiques e copiava o modelo nas casas da Mooca, conforme o padrão lhes pedia.

O resultado eram verdadeiros palacetes substituindo terrenos vazios: Volutas, colunas e grandes janelas construídas entre os anos 1920 e 1930 davam um ar mais luxuoso à região.

Milton, percebendo o potencial histórico e emocional daquelas moradias sentiu que deveria registrá-las. Começou passeando pela região e, quando viu, estava fazendo desenhos e anotações para documentação.

Coincidentemente, no mesmo período, uma boa graninha entrou em sua conta após um freela gigante. Então, desta impulsão por preservar a memória das casas do distrito aliada à verba que detinha, resolveu escrever um livro.

Como já atuava em veículos de comunicação havia alguns anos, logo conseguiu um excelente fotógrafo para se ocupar das imagens, e uma ótima jornalista para redigir o texto.

Convecê-los a entrar no barco foi tarefa fácil.



Principalmente o fotógrafo. Nascido no bairro vizinho do Belém, o ganhador do Prêmio Esso de Jornalismo, Pedro Martinelli, topou na hora. E, Paula Grinover, também colega de trabalho de Milton, não hesitou em abraçar a loucura do amigo.

Com uma equipe da Casa Paulistana de Comunicação, o grupo se uniu para tornar o sonho de Milton realidade. Ele lembra que na mesma época teve outras oportunidades para investir seu dinheiro. Ainda assim, manteve-se fiel ao que parecia ser sua missão de vida.



- E você, de alguma forma, se arrepende da decisão que tomou?

- Meu, ficou um trabalho massa! E me deu muito prazer ter feito. Não ganhei um centavo, mas, em compensação, a obra repercutiu e repercute até hoje... Não me arrependo nem um pouco. E, foi aquela coisa: meio que devolvi para a Mooca tudo isso. Metade 'dessas casa' já não existem mais.



Atualmente, a arquitetura da Mooca é estudada na Universidade do Texas, nos Estados Unidos. E, o livro de



MOOCA

Milton é usado como exemplo quando se fala em preservação de patrimônio. Ele, inclusive, já recebeu diversas homenagens pelo serviço prestado ao bairro.



Mas, não foi só pela Mooca que Milton batalhou. Ele teve inúmeros trabalhos notórios ao longo de sua carreira, como o planejamento visual da primeira edição da revista Superinteressante, e seus longos anos como diretor de arte da Veja e Folha.

Sua família começou a fazer história no bairro quando ele nem era nascido. A avó italiana veio ao Brasil ainda menina, e aqui em São Paulo conheceu o avô, brasileiro.

Os dois se casaram em 1932 em meio à explosão da Revolução Constitucionalista. Ao saírem da Paróquia São José do Belém, no Belenzinho, foram recebidos com caminhões do Exército e metralhadoras.

Essa mesma *nonna* chamava o “Miltinho” tantas e tantas vezes para o lanche da tarde quando este era criança, em meados dos anos 50. O menino brincava descalço na rua com os amigos até às 16 horas, aproximadamente. Depois disto, começava a romaria. As avós apareciam enfileiradas nas vias do distrito, e chamavam seus devidos netos para o café.

Nada de bolacha ou fruta da estação, o garoto deveria



engolir um belo de um pão com linguiça e tomar café com leite antes de voltar para a rua. Aquele lanche era mais que suficiente para saciar sua fome. Além disso, ele perdeu as contas de quantas vezes o café da tarde, que acontecia em horário britânico, salvou-lhe de brigas com os colegas.

Já na hora do jantar, era um pouco diferente. Desta vez, quem vinha buscar os meninos eram os homens da casa. Milton lembra da rotina que seu avô pregava no toque das Ave-Marias, às 18 horas: o garoto deveria entrar em casa e imediatamente lavar os pés, tomar banho e comer.

As histórias vividas por ele no bairro são tão caricaturescas, que lhe renderiam mais um livro. Ou quem sabe, “*um filme*”. Uma cena perfeitamente visível em sua cabeça é a venda de galinhas que acontecia na rua Itaqueri.

Na quarta-feira, mulheres de todos os lados da Mooca, desciam a rua e paravam na casa em frente à Escola Estadual Queiroz Telles. Em determinado horário, um homem que parecia Getúlio Vargas abria as portas da residência e anunciava o leilão das aves. De um cômodo vazio nos fundos da cozinha, saíam galinhas de todas as cores. Sempre vivas. Cada um deveria matar a sua em casa da forma que preferia.

A avó do Milton, por exemplo, começava a preparar o macarrão com frango de domingo no sábado à tarde. O ritual era destroncar, depenar, limpar, pôr no caldeirão e assar.

Era assim com os outros animais também. Naquele tempo, era comum até comer pombo. Criado, claro. O próprio Milton



MOOCA

degustou muitas pombas em sua vida, pois acreditava-se que se alimentar daquela ave ajudaria os bebês a falar. E não é que ajudou mesmo? Ele brinca que não conseguiu mais calar a boca desde então.

Outro prato que estava sempre presente nas mesas dos mooquenses era porco. Tanto que no Natal, as portas da Santa Branca eram abertas à toda comunidade. Quem quisesse utilizar os fornos do estabelecimento na véspera do feriado era mais que bem-vindo. Ao final do dia, cada pessoa que passara por ali levava um pedacinho de carne a mais para a ceia com a família.

Milton também adorava “pegar carro”. Ele e os meninos da rua, sempre solícitos, saíam em disparada quando seus pais lhe pediam para chamar um táxi. Era uma coisa de cinema mesmo: “*Siga aquele carro!*”, diziam empolgados.

O mooquense já não se sentia tão confortável assim em ir à igreja. Quando criança, não via a hora de completar 12 anos para ser cruzado e receber a tal da medalhinha azul. Mal sabia ele que os compromissos que o esperavam depois desta idade não seriam tão especiais assim.

Na primeira vez em que foi à Paróquia Nossa Senhora da Conceição, na Santa Ifigênia, passou mal. A excursão de ônibus que partia da Paróquia Nossa Senhora de Lourdes estava indo bem até Milton saber que teria de adorar às imagens da igreja “*escura que nem a morte*” por uma hora de relógio. Não aguentou e foi retirado do local após sofrer um desmaio.



Os mal-estares eram comuns ao longo de sua infância. Principalmente quando ele ia comer pastel na “cidade”. A ocasião acontecia uma vez no ano e era um evento tão aguardado quanto a ceia de Natal. Seu pai vestia o melhor terno, e a mãe usava o casaco mais bonito para pegar o ônibus 32 com destino ao centro da cidade. Primeiro cinema, e então o lanche. E nem se imagina o tanto que aquela família, magra e bem vestida, dava lucro à pastelaria.



- Querida, o que você vai querer?, perguntava seu pai à esposa.

- Ah, eu vou querer de ‘parmito’.

- Eu também, completava Milton.

- Então me vê 18 de ‘parmito’, por favor!, pedia seu pai ao garçom.

Isso totalizava 6 pastéis grandes para cada um. A outra meia dúzia mandavam embrulhar para a viagem a pedido dos avós. Bebiam também 3 litros de garapa. E sua avó ainda culpava o ônibus pelos enjoos do garoto.



TRADIÇÃO NA JAVARI



Próximo à estação do Metrô Bresser-Mooça e da CPTM Mooça-Juventus, o futebol resiste. Na rua Javari, homens, mulheres, idosos e crianças se encontram para assistir a um espetáculo diferenciado. Nada comparado ao luxo de arenas suntuosas: o forte do estádio do Juventus é a simplicidade, tradição e família.

Naquele domingo, o jogo começaria às 10h da manhã. Mas, não pense que o juventino é preguiçoso, porque por volta das 8h ou 9h o movimento na região começara a aumentar, para comprar o ingresso diretamente na bilheteria, algo que é feito sem grandes filas, ou adquirir uma peça de roupa – ou melhor, um manto – na Camiseteria di Mooça, loja oficial do clube.

O dia ensolarado deixava os mooquenses otimistas com o resultado da partida. A presença do ex-jogador de futebol



MOOCA

e comentarista Walter Casagrande, do ator Bruno Mazzeo e do cantor do Titãs, Branco Mello, também animavam a torcida.

No horário do jogo, o barulho da Javari concentrava-se naquele estádio. Apesar do Juventus disputar na segunda divisão do Campeonato Paulista, o clima se assemelhava ao de Copa do Mundo: todos voltavam atenção para o Moleque Travesso, como ficou conhecido a partir dos anos 1930.

O que se escutava era uma mescla de gritos com tons diversos. “Dale ô dale ô”, “Moleque travesso da Mooca querida”, “Juventus, Juventus” ou ainda as inúmeras ofensas aos jogadores da outra equipe, como o típico “Filho da p...” quando o goleiro adversário lança a bola. E se o time visitante é do interior, então, os integrantes são chamados de “vendedores de pamonha”, e a torcida juventina exige que eles “voltem para suas terras para tirar leite das vacas”.

Além das comemorações exacerbadas, a gastronomia do Estádio da Javari é algo marcante. É uma parada quase obrigatória adquirir um *cannolo* do seu Antônio antes de o jogo começar ou no máximo até o intervalo – porque ao final da partida o doce já se esgotou. Na verdade, muita gente atravessa os portões do estádio apenas para se deliciar com aquela sobremesa italiana, e ainda pedir 10 de chocolate e 5 de creme para a viagem.

Mas, as 4 mil pessoas, capacidade máxima de torcedores do campo, que permanecem são como uma grande família.



Vê-se de tudo: jovens de boina, senhores de bengala, mulheres amamentando, crianças penduradas no pescoço dos pais e homens com pernas mecânicas.

Não há preconceito, nem distinção. O local é acessível a todos os tipos de público, que buscam o “futebol raiz”. A única restrição é: não é permitido entrar ao estádio com camisetas de outros times nacionais - a não ser que seja o adversário da partida. Há, inclusive, uma lista de pessoas barradas por confusões que causaram em jogos de outros clubes.



Pouco antes do final da partida, por volta das 11h30, algumas pessoas já deixavam o campo. A região, até então silenciosa, voltava a ganhar vida. Uma peripécia foi ver um torcedor feliz da vida, como se tivesse acabado de ganhar na loteria, saindo do estádio. “*Juventus, Juventus*”, cantava.

- Senhor, o jogo já acabou?
- Que nada. Tá tendo prorrogação de uns 10 minutos.
- E tá ganhando?
- Tá uma merda o jogo. Perdendo de 1 a 0.

E mesmo assim, ele saiu saltitando e entoando aquele grito entalado na garganta.



MOOCA



Entrar no estádio é sempre demorado. Ainda mais com aquela ansiedade pré-partida. Mas sair, ainda mais depois de uma derrota, acontece a passos largos. Ou simplesmente porque, em geral, os mooquenses não podem se atrasar para a macarronada de domingo na casa da avó.

No meio dessa multidão acabei conhecendo o pai do auxiliar técnico do time, que veio do Butantã só para apreciar o trabalho do filho, e é claro, o jogo. Para ele, o clima lá é bem diferente dos grandes estádios, e o horário é perfeito. Ele já estava quase convencido a se “converter” inteiramente à tradição juventina.



- O senhor tem mais algum time?
- O São Paulo... Tá mais fácil torcer pro Juventus mesmo...



Encontrei também a Ju-Jovem, torcida organizada do clube e celebridade à parte na rua Javari. Seus integrantes



têm até carteirinha. Apesar do nome, ela foi criada em 1981, e há cinco anos vem atuando de forma diferente, com diretoria e uniformes novos. A única coisa que não mudou foram os integrantes – que de jovens não tem quase nada.

Após o jogo, alguns dos 50 associados se reencontram em frente a uma Kombi azul, um pouco antes do estádio. O veículo é como o coração de uma mãe: “*Sempre cabe mais um*”. E para fazer parte da torcida é fácil. Basta vir.

Um de seus membros, o Kekeu, leva até os filhos de 7 e 15 anos. Ele também não esconde a paixão pelo time e pelo distrito.

– Quem bebe a água da Mooca, se apaixona. O bairro para mim é como se fosse Miami, posso fazer tudo aqui. E eu sempre falo que eu vim daqui, e fico aqui até morrer.

– E o que o Juventus simboliza para você?

– O Juventus é minha vida. Quando tem jogo, eu paro tudo e enquanto não acabar, eu não sossego. Fico com a adrenalina a mil. Deixo de trabalhar, viver e comer por causa desse clube.



Já na hora do almoço, quando não se ouvia mais a alegria da torcida e a arquibancada gritando, os bares ainda permaneciam abertos. E, no meio da torcida juventina, era



MOOCA

possível ver algumas camisas azuis e brancas, cores da uniformizada do Santo André, que tomavam uma cervejinha com o time rival. Não é só futebol.



A área próxima ao Estádio da Javari ainda concentra o quintal gastronômico Javari Street Park, a famosa Pizzaria São Pedro, a deliciosa Esfiha Juventus e o tradicional e cheio de história hipermercado Extra.

O mercado foi instalado no antigo Cotonifício Rodolfo Crespi, indústria têxtil fundada em 1897 e palco da primeira greve geral no país. Conduzido por mulheres, o movimento ocorrido em 1917 pedia aumento salarial e redução da jornada de trabalho. Em poucos dias, mais de 400 operários aderiram à paralisação, que durou um mês no total.

Além disso, a região está próxima à antiga fábrica da Companhia Antarctica Paulista (atual Ambev), que também foi crucial para o bairro e formação de São Paulo.

Fundada Por Louis Boucher em 1891, a produção de cervejas não era o único forte da empresa. No século XX, a Antarctica investiu no antigo Parque Antarctica (atual Allianz Park), no primeiro cinema da cidade (o Cine Bijou) e em estabelecimentos da área da saúde, como o Hospital Alemão Oswaldo Cruz. Tudo isso para atender às necessidades e



MOOCA

desejos de seus funcionários e da sociedade em geral. E, claro, movimentar a economia na capital.

Hoje em dia, as instalações da cervejaria na Mooca são patrimônio histórico. E, desde que o prédio foi vendido em 2010, a promessa é que ele seja reutilizado para a construção de parque, teatro e hotel. No entanto, o espaço está sem uso desde que foi tombado em 2016.



CURIOSIDADES DO JUVENTUS



- O clube foi fundado em 20 de abril de 1924 pela junção das equipes de várzea Extra São Paulo F.C. e Cavalheiro Crespi F.C. Na época, chamava-se Cotonifício Rodolfo Crespi F.C., e as cores utilizadas para sua criação foram vermelho, preto e branco.

- Em 1930, o conde Rodolfo Crespi sugeriu a mudança de nome da agremiação para Clube Atlético Juventus. As cores também foram alteradas e passaram a ser grená e branco.

- A primeira sede social foi cedida pelo Cavalheiro Crespi F.C. e ficava na Rua dos Trilhos, nº 42.

- O Juventus venceu o primeiro Campeonato Paulista da Segunda Divisão em 1929 e estreou na Primeira Divisão em 16/03/1930.

- Ainda no mesmo ano, em 14 de setembro, o Juventus passou a ser conhecido como “*Moleque Travesso*” após



MOOCA

vitória memoriosa sobre o Corinthians. O narrador esportivo Thomaz Mazzoni foi responsável por popularizar o termo.

- O Juventus venceu o “Torneio Relâmpago do Pacaembú” ocorrido em 1940, em comemoração à inauguração do estádio. A vitória histórica de 3x0 em 1º de maio foi em cima da Portuguesa.

- O Estádio Conde Rodolfo Crespi foi inaugurado em 13/07/1941

- O clube participou de um torneio na Europa em 1953, tendo jogado na Itália, Espanha, Suécia, Alemanha, Suíça, Áustria e na antiga Iugoslávia.

- O estádio possui a mesma estrutura e não passou por reformas desde 1954.

- Apesar de disputar pela série A2 do Campeonato Paulista, o Juventus venceu a Taça de Prata em 1983 (Série B do Campeonato Brasileiro).

- Certa vez, um placar digital foi colocado e destruído por um raio. De acordo com Ângelo Agarelli, um dos conselheiros do Juventus, os torcedores comemoraram a eliminação da tecnologia.

- O Estádio Conde Rodolfo Crespi é patrimônio histórico, portanto não poderá mais ser alterado. A decisão de tombá-lo foi publicada no Diário Oficial em 10 de abril de 2019.

- Apesar de o estádio da Javari ter capacidade para 4 mil pessoas, o maior registro no local foi de 15 mil torcedores.

- Ainda que homenageie a equipe italiana “Juventus”, o



MOOCA

clube da Mooca utiliza as cores do time rival, “Torino”.

- O gol mais bonito da carreira de Pelé foi feito no estádio do Juventus, em 2 de agosto de 2002, e há uma estátua em sua homenagem nas dependências do campo.



DO OUTRO LADO DA RUA



Quem sai do Estádio Conde Rodolfo Crespi se depara com um portão de aparência fabril à frente e uma placa em cima na qual lê-se: “*Chopp, drinks, cannoli, burgers, porções e pizza*”. Para o visitante de primeira viagem é um *food park* – porém, é bem mais que isso.

Se de um lado da rua Javari o tradicionalismo permanece, o outro apresenta ousada inovação na via: O Javari Streat Park surge como alternativa à selva de pedra, com espaço ao ar livre e um gramado.

Assim como no estádio, lá todo mundo é bem-vindo: gato, cachorro, criança, senhoras de 90 anos, famílias, amigos, aniversariantes com centenas de convidados, homens de terno que curtem o happy hour, vigilante sanitário de bermuda, policial, desembargador, estrangeiro.

E o ambiente eclético não para aí. Aquele que busca um



MOOCA

bar comum, com mesas patrocinadas pela Skol e litrão por 10 R\$, surpreende-se. Ao passar pela porta de metal o que se vê são cofres como mesas, cadeiras de praia para sentar e guarda-sóis divididos em uma parte coberta e outra sem teto. Além disso, a casa oferece drinks variados e copos de cerveja artesanal como opção de bebida.

Do lado direito há a banquinha de *cannoli*, caixa, bar e um mini-sebo. Para adquirir um livro, é fácil. Basta pegar aquele que te chamou a atenção, e quando possível retornar ali com aquela obra que marcou, mas que agora está encostada acumulando poeira em casa.

Já os quadrinhos na parede entre as televisões que transmitem os jogos do Pay-Per-View cobrem a tinta desgastada do antigo depósito, e trazem culturas diversas: do pôster de Kill Bill de Quentin Tarantino a um bilhete de boas-vindas “*Welcome to Heaven*”.

Na parte esquerda, uma pintura da CPTM de São Paulo antecede os banheiros e a pia, nada convencional, cuja água escorre por um barril reutilizado. O visitante ainda pode se admirar em dois espelhos diferentes, o de borda preta ou creme. Um pouco mais para frente há ainda uma porta amarela que não leva a lugar algum e fitas de Senhor do Bonfim penduradas ao lado. Também tem o carrinho do hambúrguer e da pizza.

No centro de tudo está o palco. Quem se apresenta lá, tem um telhado e um violão desmontado sobre suas cabeças, um carpete acinzentado sob seus pés e a companhia de uma bicicleta



enferrujada. O melhor é a vista privilegiada que se tem do Javari Streat Park dali. Principalmente do muro colorido, grafitado por vários artistas que obtiveram reconhecimento no local.

Naquele palanque, por enquanto improvisado, o blues acalma, o rock anima, o samba faz dançar e, logo logo, o reggae trará seu público para prestigiar uma boa música e a tranquilidade do lugar.

Quando não tem show, qualquer cliente pode colocar a moeda no Jukebox, ou melhor, acrescentar a canção que quiser na fila do Spotify e esperar. Amy Winehouse, Jack Johnson, Skank, Red Hot Chili Peppers, Bob Marley, Guns N' Roses, The Cardigans, Twenty One Pilots, Bon Jovi, Nirvana, e por aí vai, e sempre foi desde que o espaço foi inaugurado.



Ainda novo no bairro, o Javari Streat Park foi aberto entre novembro e dezembro de 2018 por dois primos-sócios: Milena e Renê. O contrato foi firmado cerca de quatro meses antes, e nesse meio tempo, diversas reformas e modificações foram feitas, muitas delas pelas mãos dos novos proprietários.

Tambores velhos foram lixados, algumas coisas mudaram de lugar e outras novidades ainda estão por vir - como o cinema ao ar livre e o parquinho para as crianças, dentre outras ideias sugeridas pelos próprios frequentadores.



MOOCA

O dia em que os sócios conheceram o local foi decisivo. Após visitarem opções variadas de ambientes grandes, pequenos, cobertos e sem telhado, encontraram em uma das ruas mais tradicionais da Mooca a concretização de seus conceitos de negócio próprio. A responsabilidade era tamanha que Renê ficou três dias em casa com febre.

Jornalista de formação, e com passagem por diversos veículos de comunicação, Renê estava saturado da área aos seus 30 anos de vida. A carreira de músico, que também era algo que o agradava, não deu certo da mesma forma. Então, surgiu a ideia de montar um empreendimento com sua prima, um lugar que eles gostariam de frequentar. E nesse impulso, pegaram dois empréstimos a juros altíssimos no banco.

Inspirado no movimento dos *food park*, que ocorre principalmente em outros países, Renê queria fazer algo diferente dos bares convencionais: sem garçom, 10%, ou *couvert* artístico. O pagamento seria feito diretamente no caixa com sua comanda, o ambiente teria portas abertas e crianças e animais de estimação conviveriam no mesmo local. Nas palavras dele, é “*um espaço de apropriação*”, “*praia do paulista*”, ou ainda “*balada de família*”.

Além disso, apesar de não ter nascido na Mooca, o jornalista se sente mais em casa no bairro do que na própria cidade em que vive, São Caetano. Para ele, retornar à região depois de passar tantos momentos da infância na Esfilha Juventus, Pizzaria São Pedro e assistindo aos jogos no



Estádio Conde Rodolfo Crespi, é o começo de um novo ciclo.



“A Mooca tem essa coisa do saudosismo. Mas, é muito positivo ver o bairro brincar entre o tradicional e o novo. Dá uma segurança maior de saber que estou no lugar certo. Porque eu não quero lembrar do distrito como o local em que passei os meus primeiros anos de vida, e que ele não mudou desde então. Não quero ser o garoto do interior que saiu de lá porque era pequeno e não tem novidade. A Mooca tem tudo isso...”, divagou Renê.

O ideal dos primos pode até ser “romântico” ou “maluco”, como eles próprios classificaram. *“Às vezes a gente pensa que é meio sonhador. Daqui para dentro, sim, da porta para lá, é outra coisa... Mas deixa, sabe... Eu queria fazer um lugar que eu gostaria de vir sempre. Essa energia, essa coisa louca. Bom, falei demais. Prazer. Volte sempre”*, encerrou Milena.



A FAMÍLIA
QUE FUNDOU
O JUVENTUS



Exemplo do quanto a família é importante na Mooca são os Agarelli: responsáveis pela fundação do Juventus, e que lutam pela preservação do bairro até hoje.

Sérgio Agarelli chegou ao Brasil em 1901, acompanhado da esposa Addolorata Galeone, e dos filhos, Rafael, Lucia e Angelo. O destino inicial da família foi Minas Gerais.

Como outros imigrantes que vinham ao Brasil naquele tempo, de Minas, os Agarelli rumaram ao porto de Santos e foram direcionados ao trem que levava à Hospedaria dos Imigrantes, em São Paulo.

No começo, a família trabalhou no interior do estado, na cidade de Rincão. Foram necessários 12 anos até que o clã pudesse juntar dinheiro suficiente para a compra de um terreno na capital. Quando finalmente conseguiram, o bairro escolhido foi a Mooca - de onde nunca mais quiseram sair.



MOOCA

Já no distrito, e em uma casa compartilhada por três famílias que usavam o mesmo banheiro, a “*nonna Addolorata*” foi a primeira a deixar os Agarelli famosos. Ela era uma excelente parteira, e foi responsável por centenas de nascimentos na região.

Alguns anos depois, foi a vez de seu filho Angelo brilhar. Quando criança, ele adorava participar de atividades esportivas e beneficentes, que mais tarde lhe inspirariam a criar o Clube Atlético Juventus. Renderiam-lhe ainda o título de diretor da Federação Paulista de Ciclismo.

O amor pelo esporte era tamanho que seu filho Angelo Eduardo recebeu uma carteirinha de sócio do Juventus antes mesmo de ser registrado no cartório.

Os outros herdeiros de Angelo, Sérgio Neto e Conrado, também carregaram a tradição do gosto pelas atividades físicas. Os três filhos ocuparam cargos importantes no clube e receberam as devidas homenagens do Juventus.



Quem me contou a história dos Agarelli foi o próprio Angelo Eduardo, filho de um dos fundadores do Juventus e associado em primeira mão no Clube Atlético.

A princípio, a árvore genealógica dele é confusa. Parece até que foi Gabriel García Marquez, autor de “*Cem Anos*



de Solidão”, quem a fez. Há vários parentes com o mesmo nome. Ele, por exemplo, é batizado em homenagem ao seu pai.

O que ajudou a tirar o nó da cabeça foi o “Portal da Mooca”. Numa tentativa de registrar a memória do bairro em todos os seus aspectos, Angelo Eduardo criou o site que reúne a história das famílias mais tradicionais, principais ruas e personalidades famosas que nasceram no distrito.

Portanto, quando aquele homem de 72 anos abriu as portas de seu apartamento na rua Etiópia para me receber, já sabia como era a dinâmica de uma entrevista. Só que desta vez, sua função se inverteria. De ouvinte, ele passaria a ser relator da memória de seus familiares.

Estar do lado oposto ao de costume deixou Angelo entusiasmado. No começo, aquele senhor de óculos e rasos cabelos brancos estava contido. Respondia minhas perguntas de forma direta e sequencial, sem muitas delongas.

Todavia, ao longo daquela tarde, e com a chance de contar tantas coisas que aconteceram em sua vida ou durante as conversas com os personagens do “Portal da Mooca”, ele se deixou levar. Passou a lembrar diversos momentos. E em uma ou duas vezes, educado, perguntava:

- Posso contar só mais uma historinha? É que eu me empolgo...

Uma delas foi a busca pelo paradeiro da família de Miriam Batucada. A sambista, nascida na Mooca, era amiga



MOOCA

próxima de sua prima. Porém, o tempo fez com que as duas se afastassem e, pouco a pouco, perderam o contato.

Ainda assim, o criador do Portal da Mooca não desistiu. Sabia que precisava registrar a biografia da cantora mooquense. Como ela falecera em 1994, suas esperanças estavam em conseguir se comunicar com o irmão da artista. Porém, ao longo da procura, descobriu que ele também havia partido.

Restava uma outra irmã, que até onde ele imaginava, morava no Paraná. O contato seria difícil pela distância física, então resolveu deixar aquela ideia para lá.

Até que um dia abriu a caixa de e-mails do Portal da Mooca e se deparou com a seguinte mensagem: *“Bello, que maravilha esse Portal! Eu tô chorando de reler todas essas histórias e relembrar meu tempo. Eu sou a Mirna, irmã da Miriam Batucada”*.

Quando se apresentou como Angelo, primo da Inaiá, e convidou-a para narrar a trajetória de Miriam logo recebeu uma resposta. Em 15 dias a mulher estava em São Paulo com as malas cheias de fotografias e memórias da cantora.

Outra vez também, rastreando os familiares do então jornalista Walter Silva, foi surpreendido. Angelo recordava que o mooquense havia vivido em uma vilazinha ao lado do Estádio do Juventus, na Rua João Antonio de Oliveira.

Contudo, os tempos já eram outros e o radialista conhecido como “Pica-Pau” havia se mudado. *“Como encontro este homem?”*, pensava o criador do Portal da Mooca. Cerca de três meses depois, conheceu o primo do jornalista.



Angelo queria alugar uma sala comercial em Santos, no litoral paulista. O objetivo era fornecer um curso Jurídico na cidade. Quando o representante da imobiliária levou o contrato até sua casa, entre uma conversa e outra, mencionou seu anseio por uma entrevista com Walter Silva.

Às 8 horas da manhã do outro dia, Angelo recebeu uma ligação. Era o radialista. Queria marcar uma data para dar seu depoimento sobre a Mooca. “*Você quer vir aqui hoje ou amanhã?*”, perguntou Pica-Pau ao seu colega de infância.

No dia seguinte, Angelo estava ao lado do Palácio dos Bandeirantes, na casa do jornalista. Ficou lá o dia todo: das 9h às 16h. Só foi embora porque havia ameaça de temporal e ficou com medo de pegar alagamento ao voltar para seu bairro.

A data foi marcante. Os dois riram e choraram juntos recordando momentos, viram álbuns de fotografia da família de Walter Silva, e Angelo ainda recebeu um CD com diversas músicas inéditas de cantores brasileiros. Como Pica-Pau também era produtor musical, possuía um acervo enorme com canções de artistas renomados como Elis Regina e Milton Nascimento.



Foi por momentos como este que Angelo decidiu construir o “Portal da Mooca”. O site foi lançado em um momento



MOOCA

complicado de sua vida. O caçula da família Agarelli tinha uma diferença de idade bem grande em comparação com seus irmãos: ele era 18 anos mais novo. E, conforme as décadas vão passando, essa discrepância pesa cada vez mais.

Em um curto período de tempo, o mooquense perdeu o pai e os dois irmãos. Desolado, e sabendo do tanto que eles simbolizavam para a Mooca e o tamanho da luta de ambos pela preservação do bairro, sentia que era preciso prestar-lhes uma homenagem.

Faltava contar que os três tiravam dinheiro do próprio bolso para comprar comida e medalhas aos jogadores do Juventus. Ainda não havia narrado que o genitor criou uma associação *dopo lavoro*¹ para conectar os imigrantes italianos e lhe proporcionar momentos de lazer. Sentia a necessidade também de confessar que guardou um pouquinho da terra de sua primeira casa na Mooca, na rua dos Trilhos, como lembrança da infância.

No fim, adquiriu tanto conhecimento sobre o distrito que se tornou coautor de um livro da Mooca. Sem contar os anos em que fez parte da história do Juventus como vice-presidente, diretor e conselheiro do Clube Atlético. Foi lá também que conseguiu seu primeiro emprego e onde conheceu sua esposa.

E, quem sabe daqui a algum tempo ele também acrescente um texto sobre este livro no Portal da Mooca.

¹do italiano, depois do trabalho.





SAUDOSA MOOCA



Por acaso do destino, ou simples coincidência, chovia no dia em que fui ao estúdio dos Demônios da Garoa. Em uma travessa da avenida Paes de Barros, na Coronel Joviano Brandão, o grupo mantém seu escritório. Lá, realizam gravações e boa parte das entrevistas para veículos diversos.

A casa é grande: tem estacionamento do lado de fora, e uma garagem que abriga um fusca azul na parte de dentro. Há também sala de estar, cozinha, banheiro e quintal. Nos fundos está o estúdio antigo, mas bem conservado.

Do sofá com vista para a sala de gravação, já era possível ouvir o tão famoso “*cães cães cães cães cães cães*” de Trem das Onze, ao vivo. Chegava a arrepiar. A banda concedia uma entrevista a um jornal francês: uma prévia da turnê que seria realizada no país em breve.



MOOCA

Entre uma gravação e outra, Sérgio Rosa, integrante mais velho (64 anos) e nascido na Mooca, aproveitava para acender um cigarrinho. Dentro do estúdio, isso já não ocorria. Lá é um lugar sagrado e a única coisa “diferente” permitida é o chapéu panamá que o filho de Sérgio e atual pandeirista, Ricardo Rosa, usava. “*Já deixa esse chapéu aqui para outras entrevistas*”, recomendou Ricardinho (como é conhecido) ao produtor da banda, Fábio.

Todos vestiam roupas comuns naquela tarde: calça jeans e camiseta básica. E mal podiam esperar o encerramento dos compromissos do dia para comer um pastelão na Pastelaria Big All, que fica na mesma rua. Segundo Dedé Paraizo, responsável pelo violão 7 cordas e autor do último hino do Juventus, não há pastel melhor que aquele na Mooca.

- Você tá achando que a Mooca é só pizza, bella? E o pastel?, perguntou Ricardo.

- Menina... Tem um pastelzinho aqui que eu não deixo de ir lá... Meia horinha que eu tenho é pá pum... Vou e volto. É famosíssimo esse pastel, e é delicioso. Inclusive saindo daqui, quem sabe..., brincou Dedé.

Os integrantes concordam quanto à gastronomia do bairro, especialmente quem puxou o papo, o vocalista Izael. Para eles, um dos principais motivos de a Mooca ser um bairro diferenciado é a comida.

A Pizzaria São Pedro, a Esfiharia Juventus, e o Cadillac Burger são sempre pontos de parada do grupo quando vêm



ao distrito. E, quando eles estão de folga com suas famílias, ainda assim retornam ao lugar que chamam de casa.

Ricardinho acredita que a Mooca conquista não somente pela culinária, mas também por ser um ambiente familiar. Ele lembra do local que passou boa parte de sua infância, nessa mesma via: a casa de seus avós. *“Casa da vó é sempre casa da vó... Só que quem tem a felicidade de ter uma avó na Mooca, ah minha amiga, é uma avó diferenciada...”*, gracejou.

O papo despertou outras tantas memórias de seu pai, Sérgio. Nascido no distrito, ele passou seus primeiros anos de vida frequentando o Clube Juventus, o Parque Distrital da Mooca, e ouvindo as histórias que seu pai, Arnaldo Rosa (um dos fundadores do conjunto) contava, como aquela em que as cabras voaram.

Segundo ele, naquela época, havia uma porteira na entrada do bairro, onde passava o bonde. Só que ali também existia um campo de criação de cabras. Em determinado dia, o fazendeiro amarrou as cabritas no portão para deixar o veículo passar. Conforme a cancela foi subindo, os animais também foram levantados.

Já na Cassandoca, quando ainda era rua e não avenida, e em tempos em que um córrego passava em frente a sua moradia, Arnaldo tinha de se virar com o recém-formado grupo musical. Os ensaios eram feitos na garagem de casa. Além disso, para atender as ligações da banda, ele utilizava o único telefone da via, que ficava na padaria Viana do Castelo.



MOOCA

Algumas casas que pertenciam aos Demônios da Garoa permanecem intactas até hoje, a que está na rua dos Trilhos é uma delas. Um sobradinho pequeno e simples na travessa com a Visconde de Laguna, bem perto do estádio do Juventus, era de propriedade da família Rosa. Izael julga que o local deveria ser declarado patrimônio histórico do bairro, “*desde que se preserve, é claro*”, afirmou.

Já outras, como aquela casinha da Cassandoca, foram tomadas pela modernidade. O terreno vizinho, onde havia campos de futebol de várzea, deu lugar a vários condomínios. E, a escolinha onde Sérgio estudou, do lado da Paróquia Nossa Senhora do Bom Conselho, também virou um conjunto de prédios.

A formação da banda também não é a mesma. Alguns já morreram, e outros conseguiram que os filhos e netos dessem continuidade ao grupo, como aconteceu com Sérgio e Ricardo.

Todavia, algo que não mudou foi a composição original das músicas do conjunto. O “*nóis fumo*”, “*nóis vortemo*”, bem como os “*cães cães cães*” e “*cascarigumdum*”, e a italianidade do sotaque carregado, característico dos imigrantes que vieram para a Mooca e tinham dificuldade de aprender o novo idioma são mantidos até hoje.

Entre os cigarrinhos de Sérgio, os pastéis de Dedé, os comentários de Izael e as brincadeiras de Ricardinho, compromissos muito sérios são organizados.



Se antes o grupo se espremia em um quintal na Cassandoca para fazer um sonzinho entre amigos, hoje os Demônios da Garoa se preparam para apresentações na Europa e cantam show especial com Toquinho, em memória a Vinícius de Moraes e ao principal compositor da banda, Adoniran Barbosa.

E, até o final de 2019, a expectativa é gravar um DVD especial em comemoração aos 75 anos do grupo. Além disso, a banda quebrou um recorde: foi registrada no Guinness Book como o conjunto musical brasileiro mais antigo ainda em atividade.



Ao final da entrevista, deixei claro e pré-marcado que retorno para comer o famoso pastel da Joviniano Brandão com eles. De preferência, para comemorar o lançamento do novo disco.



Saudosa Maloca*

*“Si o senhor não tá lembrado
Dá licença de contá*



MOÇA

*Que aqui onde agora está
Esse edifício arto
Era uma casa velha
Um palacete assobradado*

*Foi aqui seu moço
Que eu, Mato Grosso e o Joca
Construímos nossa maloca
Mais, um dia
Nós nem pode se alembrear
Veio os homi cas ferramenta
Que o dono mandô derrubá*

*Peguemo todas nossas coisa
E fumos pro meio da rua
Apreciar a demolição
Que tristeza que nós sentia
Cada táuba que caía
Doía no coração*

*Mato Grosso quis gritá
Mas em cima eu falei:
Os homi tá cá razão
Nós arranja outro lugar*

Só se conformemo quando o Joca falou:



M^OO^CA

*‘Deus dá o frio conforme o cobertor’
E hoje nós pega a páia nas grama do jardim*

*E prá esquecê nós cantemos assim:
Saudosa maloca, maloca querida,
Que dim donde nós passemos dias mais feliz de nossa vida”*

****Composta por Adoniran Barbosa
e cantada até hoje pelos Demônios da Garoa***



CURIOSIDADES
DOS DEMÔNIOS
DA GAROA



- O grupo teve início em 1943. A formação original era composta por Arnaldo Rosa, Bruno Michelucci, e os irmãos Antonio e Benedito Espanha.

- Grande parte dos primeiros ensaios aconteciam na fábrica de sapatos do pai de Arnaldo, a “Pisar Leve”. Ali, a preocupação inicial do conjunto era gravar músicas de outras bandas famosas da época, como “Quatro Ases e um Coringa” e os “Anjos do Inferno”.

- O nome original do conjunto musical era “Grupo do Luar”.

- O sucesso da banda foi impulsionado após a participação no programa de calouros da Rádio Bandeirantes “A Hora da Bomba”. Quando se inscreveram, mais dois participantes entraram no grupo, Antonio Gomes Neto (Toninho) e Artur Bernardo. A apresentação rendeu-lhes um contrato para shows nas Emissoras Unidas.



MOOCA

- Mas, o radialista Vicente Leporace acreditava que o grupo “endiabrado”, pela peculiaridade das músicas, deveria mudar de nome. Após consulta popular, a banda foi rebatizada como “Demônios da Garoa”, fazendo tanto referência ao comentário de Leporace, como à terra da garoa descrita nas canções deles.

- Em 1949, Bruno Michelucci e os irmãos Espanha saíram do Demônios da Garoa, por não se adaptarem à agenda cheia do conjunto. Francisco Paulo Galo e Cláudio Rosa, irmão de Arnaldo, assumiram o lugar dos antigos integrantes.

- No mesmo ano, o conjunto fez o arranjo de “Muiê Rendeira”, canção performada por eles e Homero Marques no filme “O Cangaceiro”, de Lima Barreto.

- A época também propiciou-lhes a implantação nas músicas do português “macarrônico”, aliado ao linguajar dos engraxates que ficavam no centro da cidade. O objetivo era criar uma marca registrada do grupo, algo que, por vezes, fazia-lhes perder contratos com gravadoras.

- O “Samba do Arnesto” foi escrito na Mooca por acaso. Naquele tempo, Adoniran Barbosa já era compositor do grupo. A gravação de “Saudosa Maloca” em disco de 78 rotações precisava de uma faixa para o outro lado da bolacha. Adoniran conhecia outro sambista (Nicola) que tinha uma composição perfeita para completar o vinil. Porém, o músico era de outra sociedade, e não era permitido que duas empresas diferentes gravassem juntas. A solução foi criar



um pseudônimo para Nicola, Alocin, que nada mais era que seu nome ao contrário.

- Os sambas dos Demônios da Garoa foram considerados campeões do carnaval de São Paulo por 2 anos consecutivos. Em 1951, a gravação foi “Malvina”, enquanto que o sucesso de 1952 foi “Joga a Chave”.

- Em uma apresentação no Amazonas, o grupo teve de mudar seu nome. A maior parte dos habitantes da cidade eram evangélicos e tinham medo de assistir ao show dos “Demônios”. Excepcionalmente naquela data, a banda performou como “Anjos da Garoa”.



MÚSICA QUE VEM DE BERÇO



Outro talento musical que a Mooca revelou foi Ary Sanches. De um cortiço na rua Guaratinguetá, no qual moravam 5 famílias que dividiam o mesmo banheiro, ele iniciou sua carreira cantando na Igreja São Rafael, localizada em frente à moradia.

Enquanto a mãe tocava órgão, Ary, ainda menino, soltava a voz e animava o público mooquense que ia lá só para prestigiar aquela criança. Com o tempo, e pelo aumento do número de pessoas que frequentavam a missa por causa da cantoria, ela passou a ser celebrada nas escadarias.

Quando jogava na equipe juvenil do Juventus, ele cantarolava e tocava violão para animar os colegas antes e depois dos jogos. Observando tal talento, os companheiros de time resolveram fazer uma piada com ele: inscreveram Ary em um programa de calouros da antiga Rádio Nacional



MOOCA

de São Paulo. Apresentada por Hebe Camargo, a competição tinha como jurados Nelson Gonçalves e Gregorio Barrios.

E não é que a brincadeira ficou séria? Desde então, após a aparição do jovem de apenas 17 anos na mídia, sua carreira decolou. Assim que o programa terminou, ele saiu do estúdio com contrato assinado para se apresentar na noite paulistana ao lado de ícones da época, como o pianista Pedrinho Mattar. Ary, por ser o mais novo dos músicos, “*era tipo o mascote deles*”, lembrou o cantor, com humor.

Pedrinho, além de companheiro de trabalho, foi seu amigo e o ajudou a buscar outros projetos artísticos: assim que Ary completou 18 anos, passou a se apresentar também no restaurante Fasano, ao lado do colega.

Também fizeram shows em um cruzeiro português juntos, o que lhes rendeu a oportunidade de ingressar na carreira internacional. Uma rede hoteleira que compareceu aos concertos do navio viu tanta vocação no mooquense que contratou-o para uma turnê pela Europa.

Um ano depois, ele voltou ao Brasil, e com o dinheiro recebido das performances pôde comprar uma casinha nova para seus pais, desta vez na rua Florianópolis, também na Mooca. Do bairro, o cantor revezava entre as apresentações em cruzeiros, no Fasano e no Baiúca, extinto bar frequentado pela elite de São Paulo.

Em 1965, seu dom musical chamou atenção mais uma vez. Numa noite cantando no Fasano, um homem lhe falou:



- Bicho, gostei muito de te ver cantar... E queria te fazer um convite: no domingo de manhã vamos fazer um piloto de programa musical, você quer participar?

Tal teste seria para a rede Record de televisão, a principal daquele tempo. A programação do canal era composta, principalmente, de apresentações de música e jogos de futebol. Dentre os cantores que a TV recebia estavam Roberto Carlos, The Golden Boys e Erasmo Carlos. Porém, ainda faltava uma coisa.

A moda do momento eram as canções italianas de amor. A Record precisava urgentemente de um cantor romântico para apresentar ao público. A habilidade musical de Ary nos shows noturnos chamou tanto a atenção da emissora que acreditaram que ele seria perfeito para isso.

A audição ocorreu no antigo teatro da rede de televisão, localizado na rua da Consolação. Os artistas começaram a chegar de trem ali a partir da 1h da madrugada. Era necessário ter antecedência para o preparo do palco e da banda. Após a apresentação do mooquense e de outros cantores, um homem sentado na última fileira do local se levantou e confirmou as expectativas de Ary.

- Eu quero essa garotada no ar hoje!, falou Paulo Machado de Carvalho.

A estreia ocorreu naquele mesmo domingo, e a primeira versão da “Jovem Guarda” durou uma hora. Das 16h às 17h, Ary teve de conter a emoção de estar ao lado de



MOOCA

grandes artistas brasileiros. Mal sabia o sucesso que aquele programa lhe reservava.

Um mês depois, a Jovem Guarda tornou-se uma das atrações com maior audiência da história da televisão nacional. A febre foi tamanha que as meninas do Colégio São Judas, Santa Catarina e Plínio Barreto faziam plantão na porta de Ary, obrigando-o a mudar de endereço.

Por outro lado, a experiência fez o artista criar laços com os outros cantores. O mais próximo deles foi Roberto Carlos. Assim que as gravações do programa terminavam, a turma estendia a confraternização nas noitadas da capital paulista e, por vezes, Robertão dormia em sua casa.

Ary dividia seu quarto com uma irmã, que levantava às 4h para cursar Enfermaria. A cama vaga separada por uma cobertura velha era mais aconchegante que a kitnet onde Roberto morava. Por conta de sua condição física, o cantor não se sentia confortável em chegar no meio da madrugada e ter de pedir licença aos outros moradores dali.

Na verdade, Roberto adorava passar as noites na casa de Ary. Até chamava a mãe do amigo de “Dolores Tiroteio”, por ser tão barulhenta e derrubar panelas pela casa no meio da noite.

Até hoje, sempre que o mooquense pode está em contato com os cantores. E, apesar do fim da Jovem Guarda em 1968, quando Roberto Carlos saiu do programa, a fama dos artistas continuou.

Em 1970, Silvio Santos anunciou os “Galãs cantam e dançam aos domingos”, programação do fim de semana da



rede Globo, que levava mulheres a cantar e dançar com os artistas do momento ao vivo.

Além de participar do programa de Silvio Santos, no mesmo período, Ary, já casado, também realizava um tour pela Europa com uma banda internacional.

“Como viajava muito, cada vez que eu voltava, tinha um filho com a Pilar (sua esposa)”, brincou. “E nós somos casados até hoje, são 49 anos com ela. Temos cinco filhos e sete netos. E ela também se adaptou a Mooca, né? Só não consegui me tirar daqui. Mas, eu nem quero sair mesmo...”, completou.

Em seu portfólio, o cantor também pôde incluir a produção e execução de canções em mais de 40 musicais e filmes que vieram ao Brasil, como o “Rei Leão” e “A raposa e as uvas”.

Hoje em dia, Ary se dedica mais a shows em resorts e hotéis, cujo público principal são aposentados que querem prestigiar um dos cantores mais conhecidos da juventude. Além disso, quando está em casa, pede para os filhos levarem-no para comer no Brasa e Mar, ou no Di Cunto, ambos na Mooca.



- Tá vendo? É essa a história... Mas olha, Bia, aproveita e manda um abraço pro seu pai que a gente deve ter jogado bola nos terrões aqui da Mooca - encerrou Ary e me deu um abraço, e um beijo no rosto, como se eu também tivesse dividido campinho com ele tempos atrás.



A BONDADÉ
DESARMA



Conheci o Arsenal da Esperança quando estava no colégio. Um dos projetos oferecidos pela escola era o Grupo de Jovens, que tinha como objetivo levar as crianças e adolescentes dali a praticar boas ações. No Ensino Médio fiz parte do grupo. Visitamos asilos públicos; levamos brinquedos, roupas e alimentos a crianças de abrigos; e mais de uma vez fizemos trabalho voluntário no Arsenal.

Como o nome já diz, o Arsenal da Esperança visa a oferecer um local de acolhimento a homens em situação de rua. Ali, os cidadãos podem passar a noite, tomar banho, comer, realizar cursos e oficinas de profissionalização, ter atendimento médico, atividades de lazer, e participar dos cultos religiosos promovidos na capela.

Incentivado por italianos, o projeto chegou ao Brasil em 1996. E, naquela época, quem teve a visão de oferecer esse



MOOCA

tipo de ajuda foram nada mais, nada menos, que mooquenses.

No Largo São Rafael, diretamente na Paróquia, e por orientação do padre Alberto Trombini, casais se organizaram para construir moradias nos bairros paulistanos de Vila Industrial e Jardim Santo André. O programa ficou conhecido como Associação para o Desenvolvimento Social (ASD).

Dentre os casais, Sueli, Augusto, Léa e Vasco carregaram muito cimento e tijolo para entregar os 16 apartamentos e 64 casas a tempo. Depois da entrega, viram que poderiam fazer bem mais para auxiliar o próximo.

Augusto lembra que o padre Alberto, diferentemente de outros párocos da época, andava de bicicleta pela Mooca com sua batina, e levava as crianças para jogar futebol no campo de várzea, onde é o atual Clube Juventus. Além da proximidade com a comunidade, como ele era italiano, tinha contato com o serviço missionário da Itália.

A busca por novas atividades direcionadas a amparar os menos favorecidos ocorreu ao mesmo tempo em que o Departamento de Assistência ao Imigrante (antiga Hospedaria dos Imigrantes) corria o risco de fechar as portas.

De acordo com os voluntários do Arsenal, naquela época, havia mais funcionários que acolhidos no DAI, portanto o governo queria passar a responsabilidade para frente.

Alberto, em parceria com religiosos italianos como Ernesto Oliveira e Dom Luciano, bem como as famílias voluntárias da São Rafael, decidiram abraçar o projeto.



Inicialmente, a ideia era atender 100 pessoas em situação de rua. Contudo, 23 anos depois, 1200 homens pobres passam por aquele portão preto da Avenida Doutor Almeida Lima nº 900 diariamente.

Pouco antes do horário de abertura, às 16h, a via já está cheia de gente e a fila de entrada organizada. Com o “*piuí*” da Maria Fumaça do Museu do Imigrante (atual acervo dos documentos e fotografias da imigração do século XIX e XX) ao fundo, as pessoas aguardam ansiosamente para entrar na casa.

As portas escuras e o muro rosado escondem um pátio aberto, com vários bancos de praça, áreas verdes, frases motivacionais pintadas pelas paredes, e diversas instalações e facilidades, como a sala de jogos, uma unidade de Alcoólicos Anônimos, e um bazar que tem um pouco de tudo.

A lojinha é mantida principalmente por doações feitas por pessoas e empresas. E é “*cada item que já passou por lá*”, conta Léa. Eles já receberam alimentos não perecíveis, camisas originais da Juventus da Itália, berimbau, lingerie da coleção antiga da Renner, copos e talheres que saíram de linha da TAM, capas italianas, barracas, bichos de pelúcia, enfeites, produtos de higiene e beleza, etc.

Os moradores do Arsenal da Esperança podem adquirir as mercadorias com a moeda local, o Ars. Quando o acolhido pega 40 latinhas na rua pode trocar por 1 Ars. Isto é suficiente para comprar uma camisa ou calça social bem conservadas, e ideais para serem usadas em entrevistas de emprego.



MOOCA

No segundo sábado de cada mês, o bazar é aberto ao público. Por valores que variam de R\$ 5 a R\$ 50, é possível comprar os produtos e, ao final do dia, ainda tomar café e comer bolo com os voluntários da casa.

A biblioteca é outro espaço curioso dentro do Arsenal. A crise no setor parece não atingir o local, que é aberto todos os dias das 18h às 21h, “*inclusive no Natal e no Ano Novo*”, garantem as funcionárias.

Às 17h40, os acolhidos já estão levantando suas cabeças para ver melhor as estantes de livros e batendo na porta. Também checam o relógio digital na parede a cada instante. Ainda assim, perguntam às mocinhas da recepção: “*Falta muito pra abrir? O tempo não passa...*”. A expectativa de pegar o jornal do dia ou continuar a leitura daquele livro didático ou enciclopédia, os preferidos deles, é grande.

Os voluntários da biblioteca, por sua vez, estão à disposição para escrever e imprimir currículos dos que estão à procura de trabalho. O acervo também possui gibis, revistas semanais e livros paradidáticos em português, francês, italiano e inglês.

Apesar do Arsenal ser um centro que acolhe “pessoas em situação de rua”, cidadãos de norte a sul do Brasil procuram-no em busca de melhores condições de vida. Estrangeiros também. E não só aqueles que não “tiveram oportunidades” ao longo de sua existência. Não há um perfil. Empresários, médicos, ex-jogadores de futebol, analfabetos, e refugiados são recebidos e convivem no mesmo lugar igualmente.



O primeiro contato é crucial para a compreensão do histórico do acolhido. Todos passam por atendimento com o Serviço Social, que os direciona ao que necessitam da casa.

No entanto, nem todos se abrem com facilidade, por conta da fragilidade não somente social, mas também emocional. É nas conversas sobre o Palmeiras, São Paulo, Corinthians, ou até mesmo o Juventus da Mooca que se descobre quem são os que passam por ali.

Ainda que seja um grupo heterogêneo, o sentimento familiar permanece. Seja reconhecer no próximo um irmão, ou pelos parentes que estão do lado de fora dos muros pretos.

Por conta disto, alguns anos atrás um telefone público foi instalado no pátio do centro de acolhida. Vasco, presidente do Arsenal, lembra-se de um dia que estava indo embora e, ao passar pelo orelhão, ouviu o trecho de uma conversa entre pai e filho. “Filho, não desobedece a mamãe, hein!”.

É por essa e tantas outras razões que os quatro voluntários Léa, Vasco, Augusto e Sueli, dentre tantos outros, atenderam mais de 60 mil pessoas nas últimas duas décadas. Para eles, o diferencial do Arsenal da Esperança está em ser não apenas uma “casa de acolhida”, mas uma “casa que acolhe”.





MOOCA

- O que motiva vocês a fazer um trabalho como este?, perguntei a Augusto.

- Eu faço porque isso me satisfaz. Acho que se nós tivemos a oportunidade de estudar e ter uma formação, não é para a gente se julgar superior aos outros, mas sim servir. Isso aí é uma gratificação que dou a Deus por muito que Ele me deu.

- E o que a sua família e seus amigos pensam sobre o que vocês fazem aqui?

- Tenho amigos meus que falam que não fariam isso por nada na vida. Mas eu... Eu faço por tudo.



Enquanto o sol já se punha e o tempo virava repentinamente naquela quinta-feira à tarde, fui convidada a participar do encerramento das atividades do bazar.

Apesar da confraternização ocorrer toda quinta e voltada somente às pessoas por trás do armazém, eles não pensaram duas vezes em me chamar para fazer parte também. Sentados em roda, eles fizeram uma oração, leram uma passagem bíblica e todos comemos bolo de leite condensado para comemorar o aniversário da Valéria, uma das voluntárias.

Ao me despedir, olhei em volta, em busca de algo que pudesse definir aquele encontro. No pátio, deparei-me com uma pintura enorme que dizia: “A bondade desarma”. Parece que tem sentido o que eles fazem ali.





MÁQUINA DO TEMPO



Quem segue pela rua Visconde de Parnaíba até o fim, encontra os dois pontos turísticos mais importantes da Mooca. Assim como o estádio do Juventus, a visita ao Museu da Imigração e o passeio de Maria Fumaça são programas obrigatórios no bairro.

Os trilhos do antigo bonde Bresser ainda permanecem na rua. O veículo circulou de 1902 a 1937 naquele trecho. Ele percorria também alguns lugares históricos no centro da cidade.

Como forma de promover a cultura no distrito, o bonde passou a funcionar novamente entre 1998 e 2008. Aos domingos e feriados, um das programações preferidas das famílias da Mooca era fazer a viagem no coletivo da extinta “The City of Santos Improvements Company”.

A área também é protegida pela Nossa Senhora Aparecida dos Ferroviários. A 500 metros do Museu do Imigrante, na



MOOCA

rua Almirante Brasil, foi criada uma paróquia dedicada à padroeira do nosso país. O responsável pela concepção do projeto foi o ferroviário Henrique Teixeira, que havia feito uma promessa à santa. Após o fato, o arcebispo Dom Carlos Carmelo de Vasconcelos Mota declarou a virgem como também patrona dos condutores de transporte férreo.

A instalação da Maria Fumaça nos trilhos abandonados da rua reforça a tradição ferroviária da região. Na Visconde de Parnaíba, vê-se um muro pintado com várias fotografias de imigrantes. Entre uma imagem e outra, há a placa que indica a viagem de trem.

Após um portão vermelho antigo, começa a viagem no tempo. O que se vê depois da porta é uma sala com tijolos alaranjados, alguns bancos de praça, filtro de água, e tomada para carregar o celular. Ao fundo, uma cabine para comprar o bilhete. Este é o primeiro espaço para aguardar o próximo embarque - o último do dia de domingo - que sairia às 16h05.

O segundo ambiente é a plataforma. Depois que entra ali, o visitante se sente de volta ao passado. É possível ver os trilhos em volta do mato e a parte de trás dos galpões e fábricas da rua Domingos Paiva.

Parece também cenário de Harry Potter, pelo clima britânico que fazia no dia. Quando a “Marta”, ou melhor, a locomotiva vermelha e preta está chegando, ouve-se o tal do “café com pão café com pão café com pão” de Manuel Bandeira². O vapor toma conta daquele espaço, e o click da



Maria Fumaça se aproximando da área de embarque torna-se impossível pela toxicidade liberada pelo motor.

Ao entrarmos na máquina de vapor, os assentos já estão marcados. E, os passageiros sentam-se em poltronas reclináveis bem mais confortáveis que as dos trens de hoje em dia.

Em menos de dez minutos e com todos já acomodados no vagão, um representante da Associação Brasileira de Preservação Ferroviária (ABPF) iniciou a explicação. Jovem e com chapéu de maquinista, seu objetivo era narrar um pouco da história daquela máquina a vapor e de tantas outras que passaram por ali no século anterior.

O passeio começava de ré para conhecermos os galpões daquele terreno. Vimos primeiro a plataforma de acesso ao Museu do Imigrante, então um vagão que funciona como restaurante de época, e finalmente chegamos ao depósito de antigos trens. Observamos também a área ocupada pelo Nos Trilhos, balada inaugurada na parte de trás da linha férrea abandonada.

Assim que o último maquinário passou pelos nossos olhos, o guia nos pediu para mantermos nosso bilhete em mãos. Agora, deveríamos imaginar que estávamos na época da imigração. Nosso trem que partia do porto de Santos chegaria ao ponto final: a Hospedaria dos Imigrantes.

²No texto “Trem de Ferro”, o autor descreve os barulhos feitos pelo trem por meio de termos como “café com pão”.



MOOCA

Os bolinhos portugueses ajudaram a criar ainda mais clima. Ao longo do caminho, outra representante da ABPF realizou uma venda digna de tempos atrás. Ela anunciou a tradicional receita e vinho do porto pelo vagão.

A história diz que a sobremesa é fabricada na Ilha da Madeira, em Portugal, desde 1886. O segredo de família foi trazido ao Brasil como forma de ajudar a manter a associação. Fala-se também que o bolo deve ser dividido, como forma de repartir a solidariedade.

O percurso foi encerrado ao chegar na estação Brás da CPTM. Depois disso, o maquinista engatou a ré novamente e era a hora de voltar à realidade. De retornar também ao presente. Pelo menos, por alguns minutos.



Os poucos instantes de tempos modernos foram suficientes apenas para atravessar a rua. Do outro lado da Visconde de Parnaíba, há o Museu da Imigração do Estado de São Paulo.

Apesar de registrar algo tão tradicional, o acervo é cheio de tecnologias. E, desde o primeiro espaço qualquer filho ou neto de imigrantes tem suas emoções mexidas.

O pátio do extinto albergue foi conservado e se tornou uma praça de convivência com bancos e brinquedos para as crianças. Ao centro, uma árvore enorme com diversos



retratos de refugiados convida quem está ali a reconhecer que o êxodo ainda é uma realidade.

Já dentro da mansão de época, os cidadãos podem explorar vários ambientes. Vez ou outra, algum artista promove uma exposição lá. Ainda assim, grande parte das mostras são permanentes.

Seguindo por um imenso corredor, que antes era o caminho para o registro dos estrangeiros, é possível avistar um guarda-volumes à direita. Ali, as pessoas deixam suas bolsas para seguirem mais confortáveis ao longo da visitação.

Pode-se começar o passeio conhecendo a parte de cima, ao subir por uma escadaria que leva a dois ambientes. Nestes espaços, o visitante é convidado a explorar a história da imigração com painéis interativos. Na verdade, descobre que toda a evolução do ser humano foi baseada em deslocamentos para outros países.

Um pouco mais adiante, realiza-se uma verdadeira imersão na antiga hospedaria. Utensílios, ferramentas e aparelhos médicos conservados daqueles tempos são apresentados. Além disso, beliches e mesas de refeitório intactas remontam ao cotidiano dos imigrantes que viveram ali no século passado.

Enquanto o cidadão aprecia a área, ainda pode escolher uma das gavetas para ler documentos de identificação de algum estrangeiro, ou então ouvir um depoimento sobre como era a comida, alojamento, e a longa viagem até o Brasil nos anos 1900.



MOOCA

Já do outro lado, um grande mural contém centenas de sobrenomes europeus, registrados no albergue. Há quem se aventure a procurar o nome da família lá. Porém, é mais fácil ir direto à fonte: o site do museu oferece este tipo de busca com apenas alguns cliques.

Tem ainda um pouco da memória de São Paulo naquela sala. É curioso ver como o Mercado Municipal, o Viaduto do Chá e o Vale do Anhangabaú, por exemplo, mudaram com o passar do tempo.

Não poderia faltar um cantinho com os distritos mais tradicionais da região. O fundo daquele ambiente está reservado para mostrar o Bom Retiro, o Brás, e claro, a Mooca. Fotos do estádio do Juventus, senhoras fofocando pelas ruas e corridas de carrinho de rolemã ilustram o bairro.

Por fim, na parte de baixo, conhecemos a maquete perfeita do Museu da Imigração e vemos mais móveis de época. Também podemos ler expressões comuns do linguajar paulistano, herdadas dos imigrantes, como “a casa caiu” e “santo de casa não faz milagre”.



Ao voltar para pegar minha bolsa, percebi alguns comunicados pintados na parede. A tinta branca não os cobriu, ainda que estivessem um pouco desgastados



MOOCA

pelo tempo. Tratavam-se de regras que os imigrantes deveriam seguir ao chegar no Brasil. Uma delas dizia que os estrangeiros não poderiam mais retornar ao país de origem. Nos depoimentos, quando mencionavam que traziam tudo o que podiam na bagagem, não estavam brincando.



O ELÉTRICO
QUE VAI PARA
A CIDADE



Um personagem à parte na Mooca é o 2100-10, ou melhor, o elétrico. A rota do ônibus que sai da Praça da Sé, e vai até o Terminal Vila Carrão, conta com 46 paradas, sendo que 16 delas são no bairro.

Dentre as ruas pelas quais o veículo passa no distrito, pode-se citar a dos Trilhos, Acre, Mooca e Major Basílio, dependendo do sentido em que ele está.

Mas, apesar de queridinho no bairro, pela lembrança que traz dos antigos bondes que passavam por ali e iam até a “cidade” – como era conhecido o centro de São Paulo pelos imigrantes no começo do século passado – o elétrico também é motivo de atrasos de muitos moradores.

O horário do Praça da Sé/Terminal Vila Carrão varia, assim como o número de pessoas que estão no veículo. Tem dias que se espera meia hora por este ônibus, e quando ele



MOOCA

chega, aparecem três de uma só vez. E em outros, cinco minutos no ponto são suficientes para dar sinal.

O elétrico é ótimo quando se quer evitar o caos do metrô Sé às 18h, por passar por diversas vias principais da Mooca. Porém, o cidadão deverá estar ciente de que aguardará em uma, ou melhor, duas, três, quatro, cinco filas na Praça da Sé nº21 para poder ir sentado na viagem. Além disso, terá de se preparar para enfrentar o congestionamento ao passar pela Avenida Alcântara Machado, mais conhecida como Radial Leste.

Quando os cabos não soltam dos fios da rede elétrica e causam mais empecilhos aos cidadãos, é simpático o ônibus cinza e vermelho, uma das únicas linhas que ainda opera com motorista e cobrador em São Paulo.

É com ele que muitos idosos ainda vão a compromissos na “cidade”, por ter parada próxima ao Poupatempo, mas também por ser o único meio conhecido por eles. “*Ah de metrô eu não vou não... Muito complicado*”, falou uma senhora que estava no 2100-10, ao justificar sua escolha.

Como o veículo para em variados pontos pelo distrito, é útil ainda para quem deseja se locomover por aqui. Academia, escola, cartório, e igrejas são próximos a paradas deste ônibus. Para ir ao Casarão do Vinil e ao Di Cunto, eu também viajei com o 2100-10.





O MANEZINHO DA IMPLOÇÃO



- Eu era o engenheiro que fazia as implosões, sabia disto?



Em uma das vias mais históricas da Mooca, na rua dos Trilhos, um casarão antigo esconde relíquias musicais. Manoel Jorge Dias transformou a moradia de época na esquina com a rua Clark numa enorme coleção de livros e discos de vinil.

No primeiro momento e do lado de fora, o visitante questiona se está no lugar certo. A casa rosa parece abandonada, ou pior, assombrada. Porém, chegando mais perto do portão dá para ver a plaquinha que diz “Casarão do Vinil”. E, a escadaria logo convida quem está de passagem a



MOOCA

subir e explorar o local.

As boas-vindas são por conta do Billy e da Meg. Os dois vira-latas ficam de prontidão na entrada da residência, e seus latidos anunciam a chegada de novos clientes.

Quando as pessoas entram lá, até se perdem. Quase não dá para acreditar na quantidade de discos que aquela meia dúzia de quartos abriga. Tanto que Manoel realizou diversas vezes a “Feira de 1 milhão de LPs”, com objetos coletados e colecionados por ele mesmo.

O acervo no casarão é variado. Nacionais, estrangeiros, raros, clássicos: há espaço para todo tipo de som. E, nada de enganação. Comprou, testa na hora em qualquer uma das vitrolas espalhadas dentro e fora da residência.

Para os apaixonados por livros, o lugar também é um buraco negro. Algumas prateleiras de sebo preenchem um dos cômodos. Lá tem de tudo, inclusive glossários e enciclopédias antigas. E, o criador do Casarão do Vinil não hesita em doar uma obra quando alguém passa ali com uniforme de colégio. Talvez porque a trajetória de vida dele seja digna de ficção.

Também conhecido como “Manezinho da Implosão”, Manoel foi o responsável pela demolição do Carandiru e por 95% outras que aconteceram no Brasil nos anos 90.

Formado em Engenharia de Minas, o homem já fez de tudo um pouco nesta vida. Engraxou sapato, vendeu maçã, teve loja de roupa, morou na Amazônia, e por fim,



encontrou-se como “*rato de biblioteca*” ou, como ele próprio disse, “*tranqueiro*”.

Nascido na padaria da família no Ipiranga - porque a parteira não chegou em tempo -, ele passou boa parte da infância e adolescência na Mooca.

Lembra-se até hoje do caminhãozinho de mudança da Ford que transportou as coisas para seu novo lar, na rua Campo Largo. A expectativa de morar no bairro era grande, já que antes dormia em uma caixa de papelão ao lado do forno da padoca.

No distrito, desde cedo revelou seu talento empreendedor. Gostava de carregar as sacolas das moças que iam à feira em troca de um dinheirinho. Os meninos do bairro sempre levavam um carrinho de rolemã para ajudá-las.

Contudo, logo percebeu que poderia ganhar muito mais. Então, com 11 anos tornou-se gerente de loja. Naquela época tais condições de trabalho eram comuns. E, como ele não tinha nenhum conhecimento financeiro, sua mãe e chefe da família tornou-se sua “contadora” oficial.

Manoel lembra-se de uma lição de vida que ela lhe ensinou naquele tempo. A mulher sempre lhe pedia seu salário, para que pudesse dividi-lo “*em duas partes iguais*”: *95% para ela, e 5% para ele*. Portuguesa e rígida, a mãe ainda lhe alertava: “*Se gastares tudo, eu te mato!*”. Era assim que funcionava.

Já seu pai era “*cuca fresca*”. Criava passarinho em casa, algo que o deixou conhecido na região, e acordava todos



MOOCA

os dias assobiando e cantando. Sua única preocupação era manter o então bar da família, na rua Natal, em ordem.



Atualmente, Manoel dedica-se quase exclusivamente ao Casarão do Vinil. Vez ou outra chamam-no para algum trabalho relacionado à Engenharia, geralmente fora de São Paulo. Às vezes ainda, é convidado para dar palestras sobre os discos, algo que o surpreende até hoje. “*Será que eu tenho essa bola toda?*”, brincou.

Ainda assim, ele sonha em tornar a Mooca capital do vinil. Seus clientes também ficam abismados com a quantidade de discos no local, e vêm de outras cidades, estados, países para conhecer sua coleção. Certa vez, um casal de colecionadores pernambucanos gastou R\$ 22 mil após passar quatro dias escolhendo vinis.

“*Encalhado*” e com sobrinhos “*que dão um trabalho do caramba*”, além das atividades na casa, Manoel cuida dos cães de estimação. “*11 anos atrás o Billy me adotou*”. Ele acredita que a relação com o animalzinho vem de vidas passadas. Já Meg foi entregue ao criador do Casarão do Vinil por um carroceiro. Há quatro anos, o casal teve 6 filhotes.

Um deles, o Fumacinha, nem parece cria dos dois cachorros, pois é bem maior e com porte físico totalmente



diferente dos pais. Já seus irmãos foram doados, e o outro roubado. Até ano passado, Manoel também criava o Carã, um cãozinho encontrado às vésperas da demolição do Carandiru, no pavilhão 6 da antiga casa de detenção.

Os cães ficam soltos no Casarão do Vinil e por todo o bairro. Apegado, Billy não tem paciência de esperar seu dono voltar e sai procurando-o pela Mooca quando demora. Vai para a casa da mãe dele na rua Natal, ou direto para o prédio onde Manuel mora. Os vizinhos, acostumados, até apertam o 13 para o cãozinho, e ele sobe rumo ao apartamento. Já Meg, precavida, prefere esperá-lo no casarão.

Os bichinhos são tão queridos e característicos no lugar que se tornaram o logo do Casarão do Vinil. A imagem estampa os dois dentro de um gramofone com bordas rosa.



A REVITALIZAÇÃO DO DI CUNTO



Ao final da rua da Mooca, onde os barulhos das lojas já estão distantes, a via parece adormecida. Talvez porque do lado direito esteja localizada a Imprensa Oficial do Estado de São Paulo, com seguranças prontos para agir em caso de qualquer anormalidade.

Entretanto, quando se vira à esquerda, na rua Borges de Figueiredo, o cenário logo muda. Ocupada por indústrias no século passado, hoje as instalações da via foram tomadas pela gastronomia e cultura.

À direita, dois galpões antigos deram lugar ao Cadillac BBQ (restaurante de culinária texana) e ao bar Hospedaria (que faz alusão à antiga Hospedaria dos Imigrantes, também próxima dali). Já na parte esquerda, é possível avistar a confeitaria, pastifício e restaurante italiano Di Cunto.

O ambiente é imenso e bem iluminado. O salão é espaçoso



MOOCA

e tem um piano ao centro, que é tocado aos finais de semana enquanto o visitante aprecia um café no local.

Naquela tarde, por volta das 16h30, o lugar começava a ficar cheio de gente. Por ser véspera de feriado, ninguém parecia ter pressa para sair dali: O casal que lia o jornal, a senhora que andava para lá e para cá com seu pratinho de bolo, e a menina que esperava impacientemente pela chegada da avó. “*A vovó já vem!*”, acalmavam-na sua mãe e sua tia.

Além dos clientes, o restaurante encanta pela diversidade do menu. Em um canto da confeitaria há a prateleira de doces para todos os tipos de paladar. Difícil é escolher e decifrar os nomes do cardápio, como a torta Diana ou a torta Aurora. O outro lado abriga o setor de rotisseria e salgados, como a coxinha, que é uma das mais deliciosas e pedidas pelos visitantes.

Independentemente do gosto do cliente, tudo é feito à mão. Da farinha ao acabamento. E, os funcionários parecem ter saído do filme “Ratatouille”, pois obedecem a uma hierarquia digna de restaurantes luxuosos de Paris.

O tamanho e a cor dos seus chapéus correspondem a quão altos são seus escalões, que variam de atendente, garçom, cozinheiro, chef de cozinha, dentre outros. Os tons mais escuros, como preto e cinza, são para os que ficam no balcão e atendem os clientes, enquanto as tonalidade mais claras, como azul bebê e branco, são usadas por aqueles que preparam os alimentos.

Ainda assim, os funcionários transbordam simpatia e



educação. Em meio ao silêncio daquele salão, com exceção das conversas dos clientes, um dos empregados posicionou-se ao lado da minha cadeira e falou:

- Posso fazer uma pergunta?, questionou serenamente Assis.

- Pode sim.

- É você quem está esperando o Paolo?

- Sim, sou eu sim.

- Só um momento. Ele já vai te atender, falou com um sorriso de orelha à orelha, e curvou-se para se retirar.



Apesar de ser o atual administrador do Di Cunto, Paolo Schiavo não usava chapéu. Ainda assim, vestia-se de acordo com sua posição, com calça jeans e camisa social. Levava consigo ainda uma corrente de ouro no pescoço com um crucifixo pendurado para sua proteção.

Ainda que seja italiano, Paolo é um típico mooquense. A partir do momento em que o avistei e começamos a conversar, percebi seu jeito peculiar de falar com sons anasalados, mistura de palavras entre os dois idiomas, e a falta de concordância verbal. Os “*eu tavo*”, “*eu fu*”, “*escravidude*” “*Zão Baulo*” eram termos comuns de seu linguajar.

O leitor deve estar se perguntando por quê o gerente do



MOOCA

pastifício não tem Di Cunto no sobrenome. Acontece que a empresa praticamente caiu no colo de Paolo alguns anos atrás. Mas, por ora, vale ressaltar que ele é sobrinho do filho de um dos fundadores e tem as mesmas origens que os primeiros proprietários do estabelecimento.



A família Di Cunto é originária de Castellabate, uma singela cidade na região da Campânia, no sul da Itália. Hoje, a área é mundialmente conhecida por estar na rota da Costa Amalfitana.

Eles deixaram o país europeu antes da onda imigratória para o Brasil, ao final do século XIX e início do XX. No entanto, isto não significa que vieram para cá à toa. O clã buscava melhores condições e oportunidades de vida. Mal sabiam eles que teriam de revezar entre os dois países.

Após guardar dinheiro obtido pelo primeiro trabalho em terras brasileiras, na construtora Ramos de Azevedo, Donato Di Cunto abriu uma padaria na rua Coronel Mursa, no Brás.

Na mesma época, ele adquiriu um lote de terra de José Borges de Figueiredo. No terreno, Donato pôde iniciar o legado de sua família aqui, com a construção de um casarão para abrigá-los no futuro.

Alguns anos depois, contudo, a saudade da Itália e de sua mãe apertou e o homem viu-se na missão de retornar à Europa.



Como ainda era solteiro, em terras italianas logo conseguiu uma esposa e dois filhos. Era a hora de voltar ao Brasil.

Na segunda vez em que veio aqui, Donato voltou ao mesmo terreno, agora arrendado por patrícios. Teve mais quatro filhos, e permaneceu no país por mais 5 anos, aproximadamente.

Ao final de sua vida, e com todos os herdeiros praticamente formados, seu maior desejo era radicá-los por completo em terras brasileiras. Então, em 14 de março de 1935, Donato inaugurou o pastifício, confeitaria e restaurante italiano Di Cunto. A abertura do estabelecimento na rua Borges de Figueiredo nº 61 foi o marco da permanência da família no Brasil.

Nos primeiros anos, eles ocuparam-se principalmente da limpeza e reforma daquele casarão adquirido por Donato no início dos anos XX. A família, inclusive, recebia muitos imigrantes italianos para dormir e trabalhar lá, já que o sobrenome Di Cunto era uma das únicas referências de confiança da Itália.

As pessoas vindas do país da bota sofriam perseguição no Brasil, após este declarar apoio ao bloco dos Aliados durante a Segunda Guerra Mundial. Os tempos também eram difíceis por conta da crise instaurada no mundo todo durante o período. Faltavam recursos como combustível e trigo para fazer o pão.

Para segurar as pontas, o conde Francesco Matarazzo importava farinha da Argentina. Naqueles anos, o alimento



MOOCA

era transportado ao porto de Santos e trazido diretamente ao antigo Moinho Matarazzo, que ficava no Brás.

Além do incentivo à fabricação do pão, o trigo também serviu de inspiração à confecção de panetone. O Di Cunto foi o primeiro estabelecimento a produzir a sobremesa natalina em todo o país. Até hoje, o produto é um dos carros-chefes da casa, e é fabricado o ano todo.



Paolo Schiavo chegou ao Brasil com 24 anos de idade, pelo mesmo motivo que seus antecessores: ele estava em busca de maiores chances na vida.

Todavia, seu deslocamento ocorreu bem depois do fluxo migratório europeu para o Brasil. Paolo se mudou para cá em meio à crise do petróleo, em 1975, e foi recebido e amparado por sua tia, esposa de um dos filhos de Donato (fundador do Di Cunto).

Inicialmente, sua intenção não era assumir o comando do restaurante da família, apesar da idade já avançada de seus parentes. Porém, quase quarenta anos após sua chegada, o homem se viu na tarefa de resgatar o pastifício.

Alguns anos atrás, a administração da confeitaria estava nas mãos dos bisnetos de Donato. De acordo com um estudo de 2015 da consultoria PwC, somente 3% dos negócios



familiares chegam à 4ª geração com êxito.

Desta forma, Paolo reconheceu que deveria recuperar a tradicionalidade italiana que a marca de seus familiares representava. Pela gratidão por toda a orientação e instrução que sua tia deu a ele, Schiavo tornou-se gerente do Di Cunto, e desde então, abriu três novas unidades numa tentativa de renovação.

Agora, o Di Cunto está em dois lugares na Mooca: além da primeira unidade na Borges de Figueiredo, uma franquia foi inaugurada no Shopping Mooca. O Tatuapé foi contemplado com a confeitaria na rua Padre Estevão Pernet. E, o tradicional restaurante chegou também à Zona Sul de São Paulo, na rua Tabapuã, Itaim Bibi.



- Se não era essa minha tia que tinha me trazido praqui eu não tavo como hoje, então eu devo essa gratidão à família Di Cunto. Pra mim, era muito grave passar aqui e ver essa indústria fechando por qualquer problema, então eu assumi a empresa com muita dívida e com tudo isso daí...

- E por quê?

- Eu quero deixar pra Zão Baulo esse ícone, o legado da família Di Cunto, encerrou Paolo.



DOCE MOOCA



A Mooca é um bairro doce. No sentido literal e conotativo da palavra. Ela é adoçada por ser tão simpática com o visitante de fora, e também com aquele vizinho que vem fofocar no portão de casa.

Mas, ela é mais adocicada ainda pelas padarias, rotisseries, docerias, panificadoras, e mais tantas outras denominações de lugares que fabricam sobremesas.

Um desses locais é o Pastifício Carasi. Ele possui dois endereços no distrito, um na rua dos Trilhos (cuja especialidade é o serviço de rotisseria); e outro na Siqueira Bueno (sendo que este último é menor, mais aconchegante, e mestre em guloseimas e salgadinhos de festa).

Apesar da especialização no ramo alimentício, muitos encontros são realizados ali. As crianças adoram comer os doces em formato de personagens de desenho na saída do



MOOCA

colégio, os adultos gostam pela variedade de salgados e o café sempre quentinho, e os velhinhos apreciam o pastifício para bater papo.

Outro dia encontrei a dona Ruth lá. Pelo visto, ela reveza entre os cafézinhos na Padaria Santa Branca – que é um pouco antes da doceria –, e as coxinhas do Carasi.

Naquela tarde, fazia frio. A senhora chegou toda agasalhada, de casaco e moletom roxo, com os mesmos óculinhos amarelos alaranjados por conta da claridade, e logo iluminou o ambiente.

Com um pouco de dificuldade e derrubando os guardanapos, sentou-se direto à mesa e não precisou ir ao caixa fazer seu pedido. Prontamente, uma das atendentes saiu da cozinha, esperou a senhora se acomodar e já anotou na comanda o que ela desejava.

– Um café e três coxinhas, por favor, falou.

E eu ouvi vagamente a mocinha pedir para a outra funcionária trocar a xícara de café. “*Não pega essa não, porque essa é frágil e ela pode derrubar...*”



– Oi, Dona Ruth! A senhora se lembra de mim?, perguntei.

– Não., *respondeu com toda a sinceridade do mundo, típica de uma senhora de 90 anos.*



Assim que me expliquei, ela recordou da jornalista que tirou uma foto sua por acaso na padaria. Conversamos por mais alguns instantes, e quando eu estava de saída, ela perguntou:

- Você tá trabalhando?

- Tô sim, dona Ruth.

- Ai que bom... Porque minha sobrinha tá há três anos sem conseguir emprego. Tá muito difícil, né? Mas, graças a Deus você trabalha. Enquanto tá trabalhando tá bom.

Desta vez, ela não cobrou o chá da tarde na casa dela. Porém, o olhar da senhora estampava a tristeza de se despedir da única companhia daquele dia.



O BAIRRO
MAIS SEGURO
DA CIDADE



A Mooca é um dos bairros mais seguros de São Paulo. Ao menos, de acordo com dados da Secretaria de Segurança Pública (2017). As áreas mantidas pelos dois Distritos Policiais da região - Alto da Mooca e Parque da Mooca - aparecem entre as 5 menos violentas da capital, em 1º e 3º lugares respectivamente.

Para se ter ideia do que isto simboliza, é uma realidade bem diferente de regiões como Capão Redondo e Parelheiros, que estão em quase todos os índices de maior ocorrência de infrações. Somente em outubro daquele ano, 11 estupros foram reportados nos respectivos distritos. Enquanto que na Mooca houve apenas 1 registro do mesmo crime.

Os balanços, veiculados pelo Estado de S. Paulo, são feitos a partir da contagem dos boletins de ocorrência arquivados em cada delegacia da cidade. Isto significa que os crimes,



MOOCA

que vão desde roubos e furtos a homicídios, lesões corporais, estupro, latrocínios e tráfico de drogas são os principais indicadores de violência de uma região.

Entretanto, moradores da Mooca questionam tal classificação. Tentativas de assalto, pessoas desaparecidas, pequenos roubos, casas invadidas... Estas são as principais reclamações dos moocenses que fazem parte do “Vigia Mooca”.



No dia de seu aniversário, em 13 de janeiro, Daniel Rodrigues Santiago lançou um projeto inspirado no “Vizinhança Solidária” da Polícia Militar. Com o objetivo de aumentar a segurança na área em que mora, ele criou o grupo de WhatsApp “Vigia Mooca”, e adicionou alguns moradores de sua rua.

Na plataforma, cerca de 10 vizinhos compartilhavam informações úteis entre eles: avisavam sobre suspeitos que estavam próximos à via, ou davam um toque para um amigo quando iam chegar tarde em casa.

Até que um dia Daniel colocou um “desconhecido” lá, cuja casa era relativamente longe. “*Esse cara mora na rua do Hipódromo, o que é que ele tá fazendo aqui?*”, questionavam-lhe.



A solução foi aumentar a rede e encaixar o homem no quadrante certo. O sucesso foi tão grande que o projeto agora conta com aproximadamente 30 grupos, mais de 1500 membros, e se mostra como alternativa à falta de segurança na região.

Daniel só não encontrou ainda a resposta exata para descrever o programa. Os participantes são tantos que a proposta muda a cada dia.

Colaboradora e amiga de Daniel, Nayara Pantani, acredita que a plataforma é sobre aliar a facilidade e rapidez da tecnologia com a proximidade que os habitantes e frequentadores da Mooca tem de seus vizinhos.

Apesar das apreensões entre os moocquenses que fazem parte do Vigiã Mooca serem as mesmas, há algumas regras de comunicação para quem ingressa no projeto.

Antes de qualquer coisa, o morador precisa conversar com Daniel, que irá orientá-lo sobre as divisões de quadrantes, e inseri-lo naquele correspondente à área em que vive ou trabalha.

Já dentro do grupo os membros estão autorizados a mandar mensagens apenas sobre suspeitos e assuntos relacionados à segurança geral do distrito. Recados de bom dia, boa tarde ou boa noite, joinha, palmas, correntes e fake news não são permitidos. E, entre 22h e 5h, somente situações de emergência devem ser comunicadas aos outros participantes.



MOOCA

Para quem tem ideias de como o bairro pode melhorar como um todo, o grupo ideal é o “Pensar Vigia Mooca”, também desenvolvido por Daniel. Ali não se pode fazer propaganda ou divulgar notícias falsas, dizer “bom dia” e coisas do tipo, mas os habitantes têm a oportunidade de debater temas relevantes e propor novas soluções para a região.

Cada dia é um tópico diferente. Os patinetes da Yellow, que chegaram recentemente ao distrito, foram um dos principais temas de discussão acalorada entre eles. Havia aqueles que acreditavam na valorização do bairro gerada pela novidade, enquanto outros pensavam que as bikes seriam facilmente deterioradas e aumentariam o risco de acidentes de trânsito.

Por outro lado, os membros do Pensar Vigia Mooca também conseguiram reunir forças para arrecadar roupas de frio a duas crianças carentes, criar uma rede de busca por uma pessoa desaparecida, e encontrar o dono de um papagaio perdido no bairro.

Além disso, a plataforma tem juntado gente para ajudar a reivindicar mudanças na região. Em junho, Daniel entregou nas mãos do prefeito Bruno Covas um texto com propostas e demandas de vários participantes do projeto. O político passou pelo bairro para se reunir com a Subprefeitura, participou de uma audiência com os mooquenses na Imprensa Oficial do Estado, e entre um compromisso e outro, fez uma parada para almoçar na famosa Esfiha Juventus.



Desde o encontro com Covas, Daniel tem reforçado que a união faz a força. Dia desses, o idealizador do Vigia Mooca convocou os moradores a comparecer na reunião da Coordenadoria Estadual dos Conselhos Comunitários de Segurança (CONSEG).

As assembleias do CONSEG visam a apresentar sugestões de preservação nos distritos. Elas ocorrem mensalmente, e os frequentadores podem levar os protocolos de atendimento sobre determinado problema e serem ouvidos diretamente pelas autoridades.

No grupo de WhatsApp do meu quadrante recebi a seguinte mensagem de Daniel:

“Por que devemos participar?”

As reuniões servem muitas vezes para levarmos demandas e sermos orientados de como devemos proceder. Quanto mais pessoas na reunião juntas em grupo seremos ouvidos como população/ organização e não como um único indivíduo.

O que devemos levar?

Seu corpo. Nele contém órgãos vitais como o coração que compõe o amor pelo bairro.

Sua mente, nela você leva o seu problema.

Anote seu protocolo de atendimento ao qual você ligou para os órgãos competentes anteriormente, e vamos entregar aos



MOOCA

responsáveis e cobrar no mês seguinte caso não seja realizada sua demanda. Aqueles que já entregaram mês passado podem cobrar novamente.

Não posso levar 50 demandas como anotado pois não dão bola, o que importa é lotar aquela sala e sermos um time, uma família unida.

Esperamos todos lá. Sem pneu furado, sem sogra no hospital e sem “não deu tempo”.

*Não seja parte dos que fizeram pouco ou nada.
Começemos a mudança já!”*



Para o mooquense, a função do Vigia Mooca não é substituir o trabalho da polícia ou dos guardas de rua, e sim colaborar com seus serviços. Dentre as últimas atualizações da plataforma, é possível destacar o compartilhamento de imagens das câmeras de segurança localizadas em prédios e estabelecimentos, bem como a futura parceria com porteiros de condomínio.

Além disso, como a ideia foi divulgada na mídia, outros bairros vieram atrás de Daniel para a implantação do projeto. Moema Pássaros, subdivisão de Moema, pretende adaptar



a plataforma de acordo com a realidade da Zona Sul de São Paulo. Ainda assim, a proposta inicial não é lucrar com a ideia, mas ajudar as pessoas a manter a segurança na região em que vivem.

De acordo com o idealizador, os distritos precisam de mais pessoas como ele, a Nayara ou a dona Cris. Participante ativa e aposentada, a senhora criou uma planilha que contém o registro de ocorrências em seu quadrante - e se elas foram resolvidas ou não. Documentos como este são úteis em reuniões do CONSEG e em outras assembleias com autoridades.



Quando encontrei o Daniel, logo começamos a conversar sobre assuntos diversos como se fôssemos amigos de longa data. Publicitário, o mooquense tinha facilidade em bater papo sobre qualquer coisa. Falamos sobre o livro, faculdade, futuro, dentre outras coisas, enquanto esperávamos a Nayara chegar.

Os 35 anos de Mooca vividos entre aulas cabuladas na Escola Estadual MMDC, além de peladas e partidas de vôlei no paralelepípedo, fizeram Daniel refletir sobre a falta de segurança no bairro.

Sua infância inteira, bem como a de seus colegas, foi livre e solta. Porém, a vivência de rua, apesar de demonstrar certa



MOOCA

liberdade, acabava deixando as crianças à margem de várias influências impróprias para a idade delas. Alguns amigos de Daniel acabaram caindo no mundo das drogas e da bebida por conta disso.

- Que horror! Você não pode falar isso no livro dela!, esbravejou Nayara assim que chegou para conversar.

- Mas, meus amigos são assim mesmo, porque eles foram criados na rua...

- Você vê? Ao mesmo tempo que a Mooca é um bairro elitizado, é um bairro de maloqueiro!, brincou Nayara.

Nayara é nascida e criada na Mooca. Ela passou a vida toda revezando entre o bairro e regiões vizinhas como Belém, Bresser e Tatuapé. Quando menina brincava de mãe da rua, e gostava de subir no famoso trator amarelo do Parque Distrital. O veículo era tão querido, que ganhou até comunidade no Orkut.

Já na adolescência, ela queria mesmo era frequentar o Overnight - mesmo sendo menor de idade. No auge de seus quinze anos, a mooquense empurrava a mãe para fora de casa e ela lhe acompanhava nas matinês da rua Juvenal Parada, nº 35. Hoje, o local foi substituído por um buffet, e a balada foi reaberta na Vila Olímpia.





- Meu, eu queria ir sexta, sábado e domingo! Eu estava em todas as matinês da segunda fase. Porque a Overnight teve duas fases, né, a primeira..., contou Nayara.

- Que era a melhor!, instigou Daniel.

- Não fala assim...

- Que era a pior, então?

- Ah, eu não tava na primeira, não podia ir. Depois disso, a balada fechou por um tempo, e quando reabriu, aí sim foi a segunda fase que falei que frequentava quando tinha 14, 15 anos de idade.

- Aí você já beijava...

- Cara, sabe que não? Eu ia pra dançar porque era a época do passinho...

- Eu lembro! Também dancei muito... Só ia pra fazer números, recordou Daniel.

- Detalhe que eu não usava salto porque, meu, eu tinha 15 anos! Não queria saber dessas coisas. Eu queria dançar! Ia de tênis, calça bag e top. Meu Deus, que época...



Daniel, por outro lado, preferia ir ao Moinho Santo Antônio ou descer a Avenida Paes de Barros de patins na faixa do ônibus. A Mooca era ponto de encontro de clubbers, skatistas e patinadores. E, antigamente, o hipermercado



MOOCA

Extra da rua Javari, nº 403 era local obrigatório para quem pertencia a essas tribos, pois ali funcionava um rink de patinação.

- O que falta na Mooca é voltar ao que era. É o principal objetivo do nosso projeto: ver o vizinho, conhecer o outro. Porque como o bairro cresceu muito, ele não é mais o mesmo, as casas foram perdidas e nesses terrenos foram criados prédios. Não tem mais tanto essa comunidade integrada como tinha antes, concluiu Daniel após o saudosismo.





RESISTÊNCIA



Apesar de ter marcado um encontro com dois meses de antecedência, não tive de esperar Elizabeth Florido por mais de cinco minutos. Nosso bate-papo estava combinado para acontecer no Di Cunto.

Assim que seus olhos grandes e verdes me buscaram e checaram se eu era a jornalista que iria entrevistá-la, ela fez questão de me dar um abraço caloroso e um sorriso de boas-vindas.

A mooquense tinha uma voz marcante. Além do olhar, o tom grave demonstrava a segurança de alguém que sabe exatamente o que vai dizer, e a alegria de compartilhar informações sobre um de seus maiores amores: a Mooca.

Ela era uma das personalidades mais importantes do bairro. Foi Elizabeth quem impediu a demolição da indústria crucial para o desenvolvimento da cidade no início do século



MOOCA

XX – o Cotonifício Rodolfo Crespi.

A mooquense subiu no topo do edifício e bateu de frente com gente grande escalão, como Abilio Diniz, na tentativa de barrar a obra. Hoje, um hipermercado Extra tomou conta do lugar. Mas, grande parte da arquitetura original foi mantida graças à luta dela.

Recordando as cenas em sua mente como se ainda estivesse ali, Elizabeth deu detalhes de como ocorreu a negociação com o grupo Pão de Açúcar.

Naquele tempo, no início dos anos 2000, ela estava casada com o primeiro marido e ambos já estavam empenhados com o projeto de preservação histórica da Mooca.

Além disso, ela tinha contato com o dono do imóvel, Fernando Crespi. E, ficou sabendo que ele queria dar uma nova utilidade ao espaço, já que naquele momento, a indústria estava vazia. Apenas o escritório da família ainda funcionava ali.

Quando a proposta do grupo Pão de Açúcar chegou, Fernando ficou animado. Não tardou em mostrar o projeto à amiga. Porém, assim que ambos constataram que a obra implicaria em mudanças drásticas no local, o conflito com a empresa começou.

Eles queriam, por exemplo, retirar uma torre do Cotonifício. A justificativa era que aquilo atrapalharia o fluxo de carros dentro do supermercado. Não se pensava na importância arquitetônica daquele ambiente: O aço da construção chegou de navio da Escócia e Inglaterra entre os



séculos XIX e XX. Edificações com este tipo de material só existem no centro de São Paulo, no viaduto Santa Ifigênia.

A sorte foi que queriam construir um Extra sob condições similares em Sorocaba. Uma antiga tecelagem daria lugar ao hipermercado. Coincidentemente, o irmão de Elizabeth morava na cidade e convidou-a para conhecer a estrutura do local, cuja arquitetura original seria preservada.

Com fotografias do mercado sorocabano, a ajudinha de entidades e personalidades famosas como Angelo Agarelli, e ainda por meio do apelo midiático - o caso saiu até na coluna da Mônica Bergamo, na Folha de S. Paulo -, conseguiram manter a fachada do Crespi e criar um museu dentro do novo supermercado. Uma das torres, infelizmente, acabou sendo demolida.



Recentemente, a Mooca foi contemplada com um *campi* da Faculdade das Américas (FAM). Apesar de a instalação ser interessante para o desenvolvimento do bairro, Elizabeth não gostou nada da novidade.

A faculdade foi instalada no antigo Moinho Santo Antônio. Nos primeiros anos do século XX, era ali que grande parte do trigo e farinha da cidade eram produzidos. Mas, em meados de 1930, o local foi fechado.



MOOCA

A reabertura ocorreu apenas na década de 1980, quando o espaço tornou-se uma casa de shows. Era uma das baladas mais queridinhas de São Paulo, e alcançava até o público do Morumbi e Jardins.

O Moinho funcionou assim até 1990, quando foi adquirido por cinco sócios. A boate fechou, e deu lugar a um ambiente privado para a realização de eventos suntuosos. Diversos casamentos de celebridades e gravações para a televisão daquela época aconteceram ali.

Em 2017, foi anunciado que o grupo FAM era o novo proprietário do local. Porém, até o primeiro semestre de 2019, a inauguração ainda não havia ocorrido.

“Pode ser que ali seja aquele lugar maravilhoso para atender mais o pessoal online do que propriamente de forma física. Não sei se vão formar salas, isso só o tempo vai mostrar. E não sou contra o crescimento do bairro, mas uma faculdade implica em outras coisas como trânsito, boteco, flanelinha...”, explicou Elizabeth.

Para ela, o novo imóvel também simbolizou a perda de oportunidade para criar um grande espaço de economia criativa. *“Não precisávamos transformar aquilo em um museu ou espaço cultural – poderíamos fazer muitas outras coisas. E nós tínhamos projetos para isso”*, lamentou a mooquense.

De qualquer forma, o Moinho Santo Antônio e diversas outras localidades da rua Borges de Figueiredo são tombados, portanto não podem ter suas estruturas originais alteradas.



Quando se ouve a história de Elizabeth, parece que ela fala sobre a Mooca 24 horas por dia. Na verdade, é quase isso. A mooquense trabalha na Subprefeitura localizada no distrito, e tem atividades na sede da Associação Comercial de São Paulo, também no bairro.

Ao longo da conversa, contudo, revelou que não nasceu na Mooca. Na verdade, ela veio ao mundo na Maternidade do Brás. E, sua família sempre revezou entre as duas regiões.

O pouco tempo livre que tem dedica a cuidar de seu neto e levá-lo para passear no Shopping Anália Franco. Além disso, ela gosta demais da cultura britânica. Assiste aos filmes e lê os livros de Harry Potter, e ouve as músicas dos Beatles. Também se dedica aos estudos. Mas, claro que seu Mestrado em Arquitetura e Urbanismo teve como tema central a Mooca.

Antes de seus atos “quixotescos” no distrito, quando criança queria ser arqueóloga. A paixão pela História sempre esteve presente em sua vida. Acabou tornando-se jornalista ligada à preservação de patrimônio.

Em seu primeiro emprego de redação, escrevia sobre cidades. Trabalhou em um jornal que circulava na região da Avenida Paulista, e isto lhe rendeu pautas incríveis com pessoas como Olavo Setubal e Lair Ribeiro.



MOOCA

As oito edições do jornalzinho ainda lhe possibilitaram ingressar na comissão dos 450 anos de São Paulo. O objetivo era realizar mais de 400 atividades diferentes pela cidade, como caminhada e oficina fotográfica, ao longo do aniversário.

Neste momento, talvez Elizabeth tenha se dado conta de uma “*missão divina*” confiada a ela. A mooquense poderia implantar um programa de preservação similar na Mooca. Foi assim que começou a batalha para manter a arquitetura original de edificações mais importantes do bairro.

Elizabeth tem se empenhado também à preservação da natureza. Em certo momento de sua vida, escrevia para a seção de Meio Ambiente no jornal. Seu sobrenome, Florido, até fazia o leitor acreditar que se tratava de um pseudônimo.

Ela foi ainda ativista no Greenpeace quando mais jovem. Por conta dessa experiência e pelo fato de ter tido câncer de mama - de acordo com seus médicos causado, principalmente, pela poluição na região -, a mooquense sonha em construir um parque na Mooca.

Em 2017, o G1 noticiou que o bairro é o 7º mais quente em comparação aos outros da capital paulista. Isso se deve às antigas instalações fabris que causaram danos, por vezes, irreversíveis ao meio ambiente. Mas, a falta de árvores por m² também prejudica a qualidade do ar no distrito.

A Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda 12m² de áreas verdes por habitante, no mínimo. O valor ideal seria



36m² por morador. A Mooca, por sua vez, conta apenas com 1m² de árvores por pessoa.

Atualmente, o bairro possui três parques. O Distrital, a Subprefeitura e a Sabesp. Contudo, um espaço na rua Barão de Monte Santo é a grande promessa para a implantação de uma nova área verde.

No século passado, o terreno fora ocupado pela companhia de petróleo e gás Esso, que intoxicou o solo e deixou-o inutilizado por muitos anos. Agora, a fase final de descontaminação já foi atingida. Em 19 de maio de 2019, centenas de pessoas realizaram um “abraço” em volta da área, pedindo a construção de um “parque na Mooca já!”. Elizabeth foi uma delas.



Ao longo de seu Mestrado, cujo título foi “*Desvendando o espírito do lugar: Olhares sobre a Mooca*”, Elizabeth compreendeu a importância da materialidade em preservação histórica. Na arquitetura, apenas aquilo que é palpável mantém a identidade de um local.

Fotografias, gravuras e “*senta que lá vem história*” até podem despertar a memória afetiva, mas elas não possuem o mesmo impacto que o concreto apresenta.

Outro aspecto que não é suficiente para conservar a



MOOCA

individualidade de um bairro são as “alegorias”, ou seja, manter apenas parte de um lugar histórico.

Um exemplo claro disso é a chaminé da Mooca. Ao final do século XIX, o então Grupo União, que refina açúcar, tinha suas instalações no distrito. A empresa ocupava uma área entre a rua Borges de Figueiredo, Guaratinguetá e João Antônio de Oliveira.

Hoje, a fábrica foi substituída por um condomínio. A chaminé foi a única parte mantida da indústria. No entanto, ela agora é utilizada como farol de milha, algo que nada tem a ver com o distrito.



“Um dos dos grandes legados que se coloca no patrimônio histórico e artístico arquitetônico é justamente passar para gerações vindouras a importância daquilo tudo, de forma a despertar a identidade local. Quando você perde a identidade, perde o significado. Perde vida. Aquilo do Crespi considero como um ganho. De 100%, nós ficamos com 85%. Eu acho que foi a coisa mais linda que já aconteceu na minha vida. No começo, até tive resistência a isso tudo. Minhas atividades começaram a girar em torno da preservação, e eu não vivo só disso! Contudo, mais recentemente, pensei: ‘Se eu tiver que ser usada como exemplo, vou e pronto. Serei entrevistada, os alunos e profissionais



MOOCA

vão me procurar, e assim vai ser'. Na verdade, espero que eu esteja espalhando um pouco do que é se ter amor pela Mooca”, encerrou Elizabeth.



GALERIA





Nelsa e Ruth tomando café da tarde na padaria



Carlos Alberto, entre uma tarefa e outra, na correria da Padaria Santa Branca



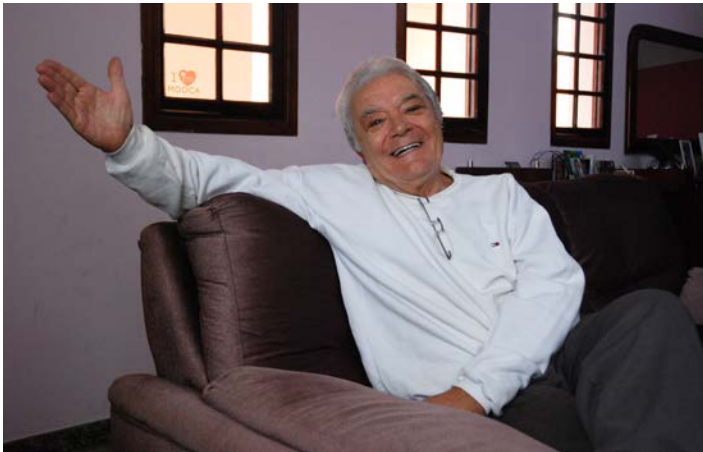
Alguns integrantes da eclética torcida organizada Ju-Jovem. No centro, Kekeu, ao seu lado direito o filho de 15 anos, e na frente seu filho de 7



O quintal do Juventus - Javari Streat Park



Renê apreciando um dia de sol no Javari Street Park



Ary Sanches, feliz por me receber em sua casa e compartilhar sua história



Vasco, Léa, Sueli e Augusto após o encerramento das atividades do dia no Arsenal da Esperança



O Casarão do Vinil - uma das poucas moradias de época que foi mantida na rua dos Trilhos



Nayara e Daniel, criadores do Vigia Mooca



O “Coliseu” da Mooca: o imponente Cottonifício Rodolfo Crespi



Detalhes da rua Isidoro



Os moradores da Mooca ainda pintam as ruas para celebrar a Copa do Mundo



Maria Fumaça “descansando” enquanto espera o embarque dos próximos passageiros



Fachada do casarão da família Di Cunto e atual espaço da rotisserie italiana



Uma das travessas mais cheias de história no bairro



A “chaminé da Mooca” no condomínio Villaggio Luna - Luzes da Mooca



Trilhos vistos de uma ponte cinzenta enferrujada



Reminiscências da Companhia Antarctica Paulista no bairro





SERVIÇO





1. Padaria Santa Branca – Rua Siqueira Bueno, 2045 – (11) 2605-8562 – <http://padariasantabranca.com.br/>

i. Escola Estadual Plínio Barreto – Rua Siqueira Bueno, 2123 – (11) 2606-0126

ii. Colégios no Largo São José do Belém (Escola Estadual Amadeu Amaral – Largo São José do Belém, 66 – (11) 2694-3382 – s/ site

2. Casa Paulistana de Comunicação – Rua Siqueira Bueno, 1955 – (11) 3058-2244 – <http://casapaulistana.com.br/>

i. Paróquia São José do Belém – Largo São José do Belém, s/nº – (11) 2693-1548

ii. Escola Estadual Queiroz Telles – Rua Itaqueri, 372 – (11) 2605-4992

iii. Paróquia Nossa Senhora da Conceição – Rua Santa Ifigênia, 30 – (11) 3229-6706

iv. Paróquia Nossa Senhora de Lourdes – Rua João Soares, 13 – (11) 2606-8309

3. Estádio Conde Rodolfo Crespi – Rua Javari, 117 – (11) 2271-2000

i. Metrô Bresser-Mooça – Rua do Hipódromo, 675

ii. Estação da CPTM Mooça-Juventus – Av. Presidente Wilson, nº 483

iii. Camiseteria di Mooça – Rua Visconde de Laguna, 171 –



- (11) 2362-5905 – <http://www.camiseteriadimooca.com.br/>
iv. Pizzaria São Pedro – Rua Javari, 333 – (11) 2291-8771
– <http://pizzariasaoopedro.com.br/>
v. Esfiha Juventus – Rua Visconde de Laguna, 152 – (11)
2796-7414 – esfihajuventus.com.br/
vi. Companhia Antartica Paulista (Permanentemente
fechada) – Av. Presidente Wilson, 274
vii. Allianz Park (Antigo Parque Antartica) – Av.
Francisco Matarazzo, 1705 – Água Branca – (11) 4800-6680
– <http://www.allianzparque.com.br/>
viii. Cine Bijou (Permanentemente fechado) – Praça
Franklin Roosevelt, 172
ix. Hospital Alemão Oswaldo Cruz – Rua Treze de Maio,
1815 – (11) 3549-0000 – <https://www.hospitaloswaldocruz.org.br/>

**4. Javari Street Park – Rua Javari, 112 – (11) 2081-3747 –
<http://javaripark.com.br/>**

5. Portal da Mooca – <http://www.portaldamooca.com.br/>

- i. Museu da Imigração do Estado de São Paulo (Antiga
Hospedaria dos Imigrantes) – Rua Visconde de Parnaíba,
1316 – (11) 2692-1866 museudaimigracao.org.br
ii. Clube Atlético Juventus – Rua Comendador Roberto
Ugolini, 20 – (11) 2271-2000 – <http://www.juventus.com.br/>



iii. Palácio dos Bandeirantes – Av. Morumbi, 4500 – (11) 2193-8000

6. Estúdio dos Demônios da Garoa – Rua Coronel Joviniano Brandão, 574 - (11) 2069-7090 – <http://www.demoniosdagaroa.com.br/>

i. Pastelaria Big All – Rua Coronel Joviniano Brandão, 229 – (11) 4172-4553 – <https://www.facebook.com/pastelariabigall/>

ii. Cadillac Burger – Rua Juventus, 296 – (11) 2273-8074 – cadillacburger.com

iii. Parque Distrital da Mooca – Rua Taquari, 573

iv. Padaria Viana do Castelo – Rua Itaqueri, 1154

v. Paróquia Nossa Senhora do Bom Conselho – Rua da Mooca, 3911 – (11) 2601-8837 – <http://www.paroquiabomconselho.com/>

7. Ary Sanches – <http://www.arysanches.com.br/>

i. Igreja São Rafael – Largo São Rafael, s/nº – (11) 2292-4528

ii. Trattoria Fasano – Rua Iguatemi, s/n – (11) 3167-3322 – <https://www.fasano.com.br/>

iii. Baiúca (Permanentemente fechado) – Praça Roosevelt, s/nº

iv. Colégio São Judas – R. Clark, 213 – (11) 2174-6422 – <https://www.colegiosaojudas.com.br/>



v. Colégio Santa Catarina – Rua da Mooca, 3758 – (11) 2076-9999 – <http://santacatarina-sp.com.br/>

vi. Restaurante Brasa e Mar – Rua Sapucaia, 572 – (11) 2076-8787 – <https://www.facebook.com/brasaemar/>

8. Arsenal da Esperança - Rua Dr. Almeida Lima, 900 – (11) 2292-0977 – <https://www.sermig.org/br/arsenal-da-esperanca>

9. Terminal Vila Carrão - Av. Dezenove de Janeiro, 884
i. Praça da Sé, 21

10. Casarão do Vinil – Rua dos Trilhos, 1212 – (11) 2645-2808 – <https://www.facebook.com/casaraodoviniloficial/>

i. Carandiru (Casa de Detenção de São Paulo - Demolida em 2002) – Av. Cruzeiro do Sul, 2418

ii. Bar e restaurante Cherry - Rua Natal, 909 - (11) 2028-9188

11. Di Cunto - R. Borges de Figueiredo, 61 e 103/ Rua Cap. Pacheco e Chaves, 313/ Rua Padre Estevão Pernet, 87 e 91/ RUa Tabapuã, 1123 - <https://www.dicunto.com.br/>

i. Imprensa Oficial do Estado de São Paulo (Antiga Companhia de Calçados Clark) – Rua da Mooca, 1921 – <https://www.imprensaoficial.com.br/>

ii. Cadillac BBQ – Rua Borges de Figueiredo, 60 – (11)



2309-0484 – <https://www.instagram.com/cadillacbbq/>

iii. Bar Hospedaria – Rua Borges de Figueiredo, 82 – (11)

2291-5629 – <http://www.restaurantehospedaria.com.br/>

iv. Indústrias Reunidas Francisco Matarazzo
(Permanentemente fechadas) – Rua Joli, 165

12. Pastifício Carasi - Rua dos Trilhos, 1539/ Rua Siqueira Bueno, 2076 – (11) 2605-7575 –<http://www.pastificiocarasi.com.br/>

13. Vigia Mooca

i. Distrito Policial Alto da Mooca – Rua Juventus, 350 –
(11) 2273-5751 – s/ site

ii. Distrito Policial Parque da Mooca – Rua do Oratório,
2220 – (11) 2965-6644 – s/ site

iii. Escola Estadual MMDC – Rua Cuiabá, 667 – (11) 2601-
3986 – s/ site

iv. Aldeia X Buffet (Antiga Overnight) – Rua Juvenal
Parada, 35 – (11) 3582-3637 – <https://overnightvilaolimpia.com.br/>

v. FAM (Antigo Moinho Santo Antônio) – Rua Borges
Figueiredo, 510 – <https://vemprafam.com.br/campusmooca/>

**14. Hipermercado Extra (Antigo Cotonifício Crespi) -
Rua Javari, 403**

ii. Associação Comercial de São Paulo – Rua Madre de



Deus, 222 – (11) 3180-3737 – <https://acsp.com.br/>

iii. Maternidade do Brás (Hospital Salvalus) – Rua Bresser, 1954 – (11) 2662-2000 – <http://www.hospitalsalvalus.com.br/>

iv. Shopping Anália Franco – Av. Regente Feijó, 1739 – (11) 2643-4520 – <https://www.shoppinganaliafranco.com.br/>

v. Subprefeitura da Mooca – Rua Taquari, 549 – (11) 2222-2122

vi. Parque Sabesp Mooca – Radialista Fiori Gigliotti – Avenida Paes de Barros, 2017 – 0800 011 9911



ESTA OBRA FOI COMPOSTA
EM CINZEL & MERRIWEATHER, E
IMPRESSA EM PAPEL PÓLEN (80)

