



*Câmara Municipal da Estância Turística de Embu das Artes  
Estado de São Paulo*

*EU, ABEL RODRIGUES ARANTES – PRESIDENTE DA CÂMARA MUNICIPAL DA ESTÂNCIA TURÍSTICA DE EMBU DAS ARTES, USANDO DAS ATRIBUIÇÕES CONFERIDAS PELO PARÁGRAFO ÚNICO – INCISO IV, DO ART. 177 DO REGIMENTO INTERNO FAÇO SABER QUE A CÂMARA MUNICIPAL APROVOU E EU PROMULGO O SEGUINTE DECRETO LEGISLATIVO:*

**DECRETO LEGISLATIVO Nº. 676 DE 03 DE DEZEMBRO DE 2025**

*“Dispõe sobre concessão do Título de Cidadão Embuense das Artes a Luiz Antônio Rodrigues Speda”.*

**Art. 1º.** A Câmara Municipal da Estância Turística de Embu das Artes concede o **Título de Cidadão Embuense das Artes** a **Luiz Antônio Rodrigues Speda**, pelos reconhecidos e relevantes serviços prestados à população.

**Art. 2º.** Fica fazendo parte integrante deste Decreto Legislativo o Currículo do homenageado.

**Art. 3º.** As despesas decorrentes da execução do presente Decreto Legislativo correrão por conta de dotações próprias do orçamento vigente.

**Art. 4º.** Este Decreto Legislativo entrará em vigor na data de sua publicação.

Câmara Municipal da Estância Turística de Embu das Artes, 03 de dezembro de 2025.

**Abel Rodrigues Arantes**

Presidente

Registrado e publicado por afixação, nos termos do que dispõe a Lei Orgânica do Município, em 03 de dezembro de 2025.

**Everton dos Santos Costa**

Diretor Geral



Autenticar documento em <https://nopapercloud.cmembu.sp.gov.br/autenticidade> com o identificador 330034003000310033003A00540052004100, Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2/2001, que institui a Infra-estrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.





## **Currículo do Homenageado**

### **Luiz Antônio Rodrigues Speda**

Filho de João Mathias Speda e Maria Magdalena Rodrigues Speda (Helena), Luiz Speda inaugurou em 1986 seu primeiro restaurante com o nome de Tellurica, restaurante que foi o primeiro a implementar o sistema de self-service por quilo na cidade.

Em 2003 inaugurou o restaurante Rosa Mundo que também marcou época. Já em 2006 realizou o sonho de montar um restaurante no Largo dos Jesuítas, alugou o casarão construído no século 17 de frente ao Museu de Arte Sacra pertencente a Igreja dos Jesuítas, neste mesmo ano perdeu sua mãe subitamente aos 64 anos e resolveu homenageá-la dando o nome de Santa Helena ao novo restaurante.

Com o passar do tempo, houve a expansão do Restaurante Santa Helena que incorporou os imóveis ao lado surgindo a Confeitaria Santa Helena e mesmo em plena pandemia o processo de crescimento continuou nascendo o “Santa Helena Fogão a Lenha”, um espaço com uma culinária tipicamente da fazenda.

“Sentíamos que no centro histórico faltava uma casa de parrilla e pensando nisso em 2024 inauguramos outra casa, o Santa Helena Grill”.

“Nos orgulhamos de ser uma das empresas do setor da gastronomia que mais cresce. Hoje Empregamos 25 funcionários fixos e mais de 80 extras, que nos ajudam a atender melhor nossos clientes, fora quase 60 profissionais da música que se revezam todos os fins de semana trazendo o melhor da música popular nacional e internacional”.

“Estou completando 40 anos em Embu das Artes sempre gerando empregos para nosso município”, fomentando o turismo através das comidas típicas servidas em meus estabelecimentos.

