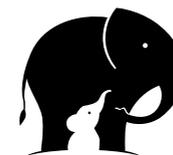




LEGADO
NIVALDO TOLOTTI

NIVALDO TOLOTTI



LEGADO
HISTÓRIAS DE VIDA

“Cozinhar bem não significa fazer obras-primas ou sofisticadas – é só boa comida e ingredientes frescos.”

Julia Child

Texto: Valquíria Vita
Diagramação: Dani Almeida Design
Edição e Revisão: Legado - Histórias de Vida
Fotos: Arquivo pessoal da família
Ano: 2024

www.historiasdevida.com.br

O que é o legado de uma pessoa? A marca que ela deixa no mundo, o impacto que causa na sua cidade, o patrimônio que deixa para os descendentes ou os sentimentos que ficam nas pessoas que ela convive?

Há muitos entendimentos para a palavra, mas o fato é que não há ninguém melhor do que o próprio indivíduo, protagonista da sua vida, para refletir sobre qual é a maior conquista da sua trajetória. Para Nivaldo Tolotti, que respondeu essa pergunta aos 88 anos (em 2024), a resposta foi muito simples: “Meu casamento e minha família.”

No último ano, Nivaldo passou por um grave problema de saúde. Talvez tenha sido esse acontecimento que quase lhe tirou a vida que o fez repensar na jornada mais profundamente, ou talvez tenha sido, simplesmente, a maturidade. Aos quase 90 anos, Nivaldo orgulha-se da família que construiu ao lado da esposa, Áurea. Os seus familiares, que levam adiante seus ensinamentos, são seu maior tesouro.

Em segundo plano, para ele, vem o Restaurante Andrea, pelo qual ele é mais conhecido. Um dos espaços gastronômicos mais antigos e elogiados de Caxias do Sul, RS, o restaurante criado por Nivaldo é o local favorito de muita gente. Não só pela comida excelente, mas também pelo atendimento acolhedor. Até hoje, ele é um dos espaços preferidos de Nivaldo também, que ainda passa todas as tardes no restaurante. Agora, não mais trabalhando como antes, mas conversando com clientes e amigos que gostam de ouvir suas histórias.

E que vida cheia de histórias! Neste livro, Nivaldo conta as principais delas. Faz isso como forma de lembrar e honrar toda a sua jornada, mas também como meio de garantir que seus filhos, netos e bisnetos saibam tudo o que foi superado por ele.

A trajetória, na maior parte dela, atrás da bancada do restaurante, teve muitos desafios. Foram altos e baixos, mas os altos, certamente, prevaleceram. Tanto que hoje, Nivaldo olha para trás e não tem arrependimentos. Não faria nada diferente.

Que você encontre nessa leitura inspiração para enfrentar os momentos difíceis da vida, que fazem parte do dia a dia de todos — e também fizeram da vida de Nivaldo que, desde pequeno, teve que se virar por conta própria. E que, da próxima vez que entrar no Restaurante Andrea, no bairro Pio X, consiga aproveitar ainda mais a experiência por lá, agora conhecendo toda a bela história que está por trás do empreendimento. Uma história de vida.



Guia Divina Cozinha Top (Os Melhores da Cidade 2010).
Foto: Julio Soares.

Nova Milano, interior de Farroupilha, é considerada o berço da imigração italiana no Rio Grande do Sul. Em 1875, ano em que os italianos começaram a chegar para povoar o Sul, um pavilhão foi erguido na comunidade para acolher os imigrantes que esperavam pela colocação nas colônias da região.

Nivaldo Tolotti nasceu 60 anos depois disso, naquela mesma localidade, em 18 de março de 1936. Ele é neto de avós italianos, das famílias Tolotti e Savegnago, que saíram da região de Tirol para se instalarem no Brasil. Tolotti era o sobrenome do pai, Theodoro, e Savegnago era o sobrenome da mãe, Severina. O casal teve três filhos além de Nivaldo: Celí, Celina e Ulisses Tolotti.

Theodoro e Severina, assim como a maioria dos descendentes dos imigrantes, trabalhavam como agricultores no interior e, quando Nivaldo tinha apenas um ano de idade, eles decidiram se mudar com a família para Caxias do Sul. Acreditavam que a nova cidade poderia oferecer melhores condições de vida aos filhos. Então, partiram de trem.

Em Caxias, Theodoro abriu a pensão Farroupilha, nome em homenagem ao local de onde tinham vindo, que situava-se em frente ao quartel militar. Mas o negócio não deu certo. Eles voltaram para o interior, e dessa vez, instalaram-se na Terceira Léguas.

A família era muito pobre, sem herança e sem estudo — todos eram analfabetos. Na colônia, Nivaldo tentou ir

para a escola por um tempo. “Aprendi a ler e a escrever o básico, além da tabuada. Sei escrever o meu nome, somar e multiplicar,” conta. “Uma coisa que nunca me esqueci foi o dia em que a diretora da escola foi até a sala de aula. Ela fez uma pergunta: ‘o que é *cuscino* em português’. E eu era o único que sabia que era travesseiro. Ela me deu um punhado de bala.”

Nivaldo, como todas as outras crianças da comunidade, falava italiano. O português, ele diz, “foi aprendido na vida”.

A mãe dele estava quase sempre doente. Era asmática, por isso, nem sempre conseguia acompanhar os filhos. Então, ainda quando eram pequenos, Nivaldo e o irmão aprenderam a caçar e a pescar. Eles caçavam passarinhos com funda, depenavam e cozinhavam as aves, e pescavam peixes pequenos que encontravam no açude. “Se a gente não fizesse isso, a gente não comia,” conta. Para completar, a mãe fazia polenta com a farinha que vinha do moinho onde o pai trabalhava.

O moinho, negócio do pai, assim como o anterior, também não andava bem. O empreendimento era movido à água, mas houve uma grave seca na região durante cinco anos. Theodoro tentou ir a Caxias para comprar um novo motor e salvar o negócio, mas eram os anos 1940, época da II Guerra, e não havia gasolina. Com isso, o moinho não resistiu. Foi uma sequência de acontecimentos infortúnios que levou o moinho à falência, o segundo negócio frustrado do pai.

Devido a muitas dificuldades financeiras, quando Nivaldo teve a chance de viver com uma outra família, os pais não se opuseram. Sabiam que estava difícil sustentar os quatro filhos, então, incentivaram o jovem a aproveitar uma nova oportunidade quando ela se apresentou.

O menino tinha 11 anos de idade. O pai estava trabalhando para a Maria Tonini, proprietária do Armazém Tonini, situado na Rua Feijó Júnior, nº 390, bairro São Pelegrino, em Caxias. Ela havia ganhado uma caça de passarinhos e não sabia o que fazer com eles. Theodoro logo lembrou do talento do filho. “Eu trago meu filho aqui e ele faz para ti,” disse.

A pedido do pai, Nivaldo preparou a passarinhada com polenta para dona Maria. Ele já tinha experiência com o cardápio, que havia preparado inúmeras vezes na colônia. A única diferença, dessa vez, é que estava fazendo para alguém de fora da família. Temperou as aves e as cozinhou.

Maria ficou encantada com o sabor da passarinhada e imediatamente convidou Nivaldo para trabalhar e morar com ela e sua família na casa que ficava junto ao armazém. “Esse guri não sai daqui,” ela disse.

E, de fato, Nivaldo ficou lá até se casar, duas décadas depois.

No início, ele trabalhou no Armazém Tonini, onde embrulhava mantimentos no papel pardo. Açúcar, café, farinha e feijão, naquele tempo, eram vendidos a granel, não em embalagens. Ele embrulhava e pesava os produtos.

Em 1950, o marido de dona Maria, seu Guerino, faleceu, e Nivaldo assumiu ainda mais responsabilidades, tomando conta de quase todas as tarefas do armazém.

Dona Maria era uma senhora muito ativa e trabalhadora. Tinha quatro filhos que moravam na casa onde Nivaldo se instalou: Vasco, que, apesar de ser o mais velho, nunca queria ir trabalhar no armazém, Terezinha, Maria de Lourdes e os gêmeos, Enio e Hélio. "Nós todos nos demos muito bem. Era tudo o que eu mais queria," lembra Nivaldo.

Eventualmente, ele visitava a família de origem, mas passou tanto tempo sob os cuidados de dona Maria, que considera que foi ela que o criou. "O meu pai era tão pobre que eu comprei para ele um fogão na Importadora Comercial, no nome da dona Maria, e quem pagou fui eu, com 11, 12 anos de idade."

Como o trabalho ocupava o dia todo (Nivaldo levantava às seis da manhã e ficava no armazém até as 11 da noite arrumando as prateleiras), não havia mais tempo para estudar. Desde que se mudou para a casa de dona Maria, Nivaldo nunca mais frequentou a escola. "Sempre trabalhei bastante," ele lembra. Na época, com 12 anos, ele não fazia ideia de quanto ainda iria trabalhar. Mas uma coisa era certa: ele nunca teria problema com isso.

Quem ajudou nessa fase foi uma outra jovem que havia se mudado para a casa de Maria: Thereza Verona. A adolescente estudava Contabilidade no Colégio São Carlos em Caxias e era ótima aluna, com facilidade, espe-

cialmente, para matemática. Ela viu que Nivaldo precisava aprender algumas contas básicas e dedicou-se a ensiná-lo a somar os valores dos caderninhos do armazém. Dona Maria tinha cerca de 200 cadernos, um para cada um dos seus clientes, onde anotava os saldos devedores de todos. Nivaldo, com apoio de Thereza, aprendeu a somar os valores e a fechar os cálculos todo fim de mês. Ele sempre brinca: "Ela me ensinou a somar e multiplicar, mas não a diminuir e dividir." Thereza, anos depois, iria longe com essa habilidade com os números. Após a formatura em Contabilidade, ela se casaria com Aldo Tondo e eles fundariam a Orquídea Alimentos. Até hoje, décadas depois, Nivaldo e Thereza ainda nutrem muito carinho um pelo outro e pelo tempo em que passaram morando na casa de dona Maria.

A falta de estudos formais nunca atrapalhou os planos de Nivaldo. Pouco a pouco, ele iria criando sua vida e sua carreira, além de um nome na cidade, mesmo sem ter estudado. "Eu sempre tive fama de trabalhador. Tanto que, quando a dona Maria vendeu o armazém para uma italiana, essa senhora que comprou queria que eu fosse junto com o mercado." Ele não foi, pois Maria não deixou.

No lugar do armazém, os Tonini decidiram montar um bar, na década de 1960. O bar seria do filho de Maria, Hélio, sob uma condição, segundo a mãe: "Sócio, contigo, só se for o Nivaldo". Movida pela grande confiança que Nivaldo inspirava, dona Maria convenceu Nivaldo a entrar na sociedade do Bar Tonini. "Eu lembro que a dona Maria

disse assim: 'Eu quero que você compre um bar junto com meu filho!' 'Mas eu não tenho nem um pila!' eu respondi. Então, ela pediu que eu fosse na casa de uma conhecida dela, pegar 200 contos de réis emprestados e dizer que o dinheiro era para ela. E ela me emprestou esse dinheiro para eu comprar a minha parte do bar. Isso era o quanto ela queria que eu fosse sócio do filho dela."

O empreendimento ficava no mesmo local do antigo armazém. E foi assim o início da carreira de Nivaldo com a gastronomia e a vida noturna, atividade que seguiria por toda a vida. Durante três anos, ele ficou à frente do bar, onde servia lanches e sorvetes. O bar Tonini ficava aberto das oito da manhã até a meia-noite e sempre estava movimentado.

Aos 18 anos, Nivaldo não precisou servir o quartel, provavelmente porque a estrutura física não permitiu. Franzino, tinha 1,60m e 48 quilos. "Eu colocava o capacete e ele cobria o meu corpo," brinca. Nivaldo até queria ter ingressado no Exército, onde teria mais tempo para os esportes, especialmente, um de seus favoritos, a corrida. Sua estrutura física garantia que ele fosse rápido e ágil. Com as tarefas do bar, ele nunca tinha folga para correr. Com exceção de uma vez, quando participou de uma rústica de 5 quilômetros em Caxias, e ficou em segundo lugar. O feito rendeu a ele até uma página no livro História de Caxias do Sul, de João Spadari Adami (1966), que trata dos acontecimentos mais marcantes da cidade em seus primeiros anos.

A corrida aconteceu durante a noite. Iniciava na Avenida Júlio de Castilhos, no Centro, e ia até a Rua Humberto de Campos, em Lourdes, onde os corredores faziam a volta e seguiam até São Pelegrino, para chegar à Praça Dante Alighieri, lotada de espectadores. "Eu não era um corredor, mas eu gostava de correr. Eu jogava futebol e me escolhiam dizendo: 'tu corre bastante'. A minha concentração para essa corrida foi a seguinte: eu subi no telhado do armazém Tonini, onde eu morava, e limpei as telhas com uma escova de aço. Desci de lá, calcei as alpargatas, e fui correr, sem treino, sem nada," conta.

Foi depois dessa conquista, que mostrou que Nivaldo tinha talento para o esporte, que ele, de fato, começou a correr com um pouco mais de frequência. Porém, um hábito adquirido no bar forçou que ele desistisse do esporte logo depois: o cigarro. Na época, era permitido que se fumasse em espaços fechados, mas não só isso: era considerado elegante fumar. Até mesmo nos matinês dançantes, os rapazes chegavam e colocavam as carteirinhas de cigarro em cima das mesas para chamar a atenção das moças. "Infelizmente, fumei e me prejudiquei. Eu corria, mas não chegava lá, porque me faltava resistência. Nem jogar futebol eu conseguia mais. Com 20 anos, eu parei de fumar e nunca mais voltei."

A CORRIDA DA FOGUEIRA PATROCINADA POR "VIDA ESPORTIVA"

Julgamos, nós, que organizamos a sensacional corrida da fogueira de 1954, que ela foi um espetáculo que se caracterizou pelo êxito. Mas quem deve dizer a última palavra, são os desportistas da Metrópole do Vinho, que viram a sensacional corrida deste ano, que foi realizada na noite de 5º feira (24 de junho), parte integrante das festividades em homenagem a São João. Os preparativos para a grande parada esportiva, dos amadores no atletismo caxiense foi prenhe de sensação. A corrida dirigida pelos grandes e abnegados esportistas Bomfincar Barroso e Arlindo May, valores que orgulham o esporte da cidade, podemos dizer, agradou.

As honras da noite magnífica cabem individualmente ao atleta Carlos Camargo que venceu de forma espetacular a corrida mais sensacional dos últimos tempos. O tempo do vencedor: atleta do Gaúcho foi magnífico. Marcou para a prova 17 minutos que nesta altura dos treinamentos, muito prezam o feito do consagrado valor caxiense.

No momento oportuno, passou de golpe para o 3º posto e surgiu no garrafão, com uma vantagem regular do 2º colocado que foi o atleta do Igrejinha, Nivaldo Tolotti, uma grande surpresa.

Nico defensor do Igrejinha, correu bem e chegou bem. Tolotti falando à reportagem de Vida Esportiva informou-nos que só fizera um treino para a prova. Portanto, um grande az que surge para grandes vitórias do atletismo caxiense. Cândido Padilha de Bittencourt chegou no 3º posto, representando o Internacional Caxiense que foi o vencedor coletivo da prova, somando 9 pontos contra 6 do Gaúcho que também representou uma grande rapaziada.

Camargo cozinhou os adversários, correndo em terceiro lugar boa parte do percurso enquanto na vanguarda uma luta titânica se travava entre outros azes.

Nilo Antônio dos Santos chegou em 4º lugar, representando o Internacional Caxiense e Enio Machado do Gaúcho, colocou-se em 5º lugar, com a camiseta do Gaúcho.

Na entrega dos prêmios ouvimos as impressões dos 5 primeiros colocados. Camargo disse: Que adversários formidáveis tive na noite de hoje. Esportistas cem por cento.

103

Trechos do livro História de Caxias do Sul, de João Spadari Adami (1966), que destacou a corrida que Nivaldo ficou em segundo lugar

Ganhei como poderia ter ganho qualquer outro atleta. Agradeço à VIDA ESPORTIVA, à Casa da Sorte, à Cigana e aos irmãos Pifaro os prêmios que ganhei. Os outros 4 colocados disseram mais ou menos o mesmo, elogiando o espírito esportivo dos colegas.



No clichê vemos da esquerda para a direita: O vencedor recebendo a medalha de prata das mãos do delegado de polícia sr. Modesto Dias do Santos, oferecida por Óticas Martinatto. No centro, Tolotti recebe do diretor de Vida Esportiva a medalha e, seguida, Padilha recebe o prêmio na qualidade de 3º colocado.

Os sorvetes que Nivaldo servia no Bar Tonini seriam o cenário do início de uma importante história de amor. Tão importante que mudaria o curso da vida dele. É interessante como tudo em nossa vida está conectado. Como cada capítulo precisa acontecer para que o próximo se desenvolva. No caso de Nivaldo, foi preciso que ele saísse da casa dos pais para morar com dona Maria, para que ela o convidasse para ser sócio do bar com o filho dela, para que, nesse bar, ele conhecesse sua futura esposa, Áurea.

Áurea de Souza Tolotti havia nascido em 21 de janeiro de 1947, em Porto Alegre, RS. Era 11 anos mais nova que Nivaldo. A mãe dela havia falecido quando ela tinha apenas três anos, e o pai entregou cada um dos seis filhos para que outros parentes os cuidassem. Áurea ficou com os tios, Aurora e Raimundo Bertuzzi, em Caxias. Eles tinham três filhos. Ela se deu tão bem com a família, e se adaptou tão facilmente à cidade, que, quando o pai a visitava e pedia que ela voltasse com ele a Porto Alegre, ela recusava.

Áurea estudou até o quarto ano no Colégio São Carlos e aos 15, começou a trabalhar na fábrica de seda Scavino Bertuzzi. Ela morava a uma quadra do bar e o frequentava de vez em quando para tomar sorvete, mas Nivaldo nunca chamou sua atenção. Já ele, vivia de olho nela. "Eu enchia o pote dela de sorvete, e ela nem dava bola para mim. Quando nos víamos no cinema, sempre tinha alguém do lado dela, então, nunca conseguimos

conversar,” diz ele. “Até que eu comprei um fusca verde. O fusca foi meu primeiro carro. No dia seguinte, passei dirigindo pela Feijó Jr, ela me viu e deu um sorriso. Foi aí que o nosso namoro começou.”

Primeiro baile de Carnaval com Áurea, durante o namoro.



Nivaldo na Festa da Uva 1969.

Nivaldo conheceu os tios de Áurea e pediu a eles autorização para namorar a sobrinha. Ela conheceu dona Maria Tonini. Os dois namoraram por oito meses, período que, quando Nivaldo tinha uma rara folga do bar, eles iam aos matinês no Cine Central e passeavam de fusca pela cidade. A Avenida Júlio de Castilhos, na época, anos 1960, era cheia de outros fuscas coloridos. “Eu me apaixonei pelas pernas dela. Ela tinha as pernas roliças, bonitas,” conta Nivaldo.

Nivaldo e Áurea se casaram no dia 25 de setembro de 1965, na Igreja de São Pelegrino. Houve uma festa com jantar no restaurante ao lado da igreja, o Savóia, para família e alguns amigos do casal. Porém, logo, a celebração lotou: um grupo de 20 jovens, amigos de Nivaldo que se conheciam do bar mas que não haviam sido convidados para o casamento apareceram no Savóia. “Os penetras” são lembrados até hoje.

Depois, o casal partiu de fusca para a lua de mel no Hotel Casacurta, em Garibaldi, onde passariam uma semana descansando. No meio do caminho, os amigos que haviam entrado de penetra no casamento trancaram o carro dos noivos na estrada e os fizeram descer. Colocaram música alta no toca-fitas do fusca e pediram para que os recém-casados dançassem, lá mesmo, na pista. Em 1965, a estrada entre Caxias e Garibaldi era deserta. À luz das estrelas, a primeira dança de Nivaldo e Áurea foi inesquecível.

Áurea, noiva.



Casamento em 1965.



Com o pai de Nivaldo.



Com dona Maria Tonini, no dia de seu casamento.



Com os tios que criaram Áurea, Aurora e Raimundo Bertuzzi.



Amigos do bar, penetras no casamento.

Setembro de 1965 foi um mês movimentado para Nivaldo. Além de ter sido marcado pelo casamento, também foi quando ele vendeu o Bar Tonini (que passou a se chamar Gato Preto, nome pelo qual o ponto ficou conhecido depois). Infelizmente, o sócio, Hélio, faleceu em um acidente de carro voltando de um baile, e o contador de Nivaldo comprou a parte dele. Com o novo sócio, Nivaldo decidiu se mudar do bairro São Pelegrino para o centro.

Eles compraram o bar Fujama Drink, que ficava na Avenida Júlio de Castilhos, perto da Praça Dante. Foi ainda durante a lua de mel que este novo sócio ligou para Nivaldo para avisar a ele que havia feito a compra do Fujama. “Volta, que eu comprei um bar.”

O Fujama ficou 17 meses sem fechar as portas, atendendo dia e noite. “Nós servíamos muita comida lá, principalmente à la minutas. Nunca baixamos a grade, o movimento era enorme. Passava todo tipo de gente por lá”, conta.

Ele recorda de alguns encontros importantes que aconteceram no Fujama, como a criação do Sindicato dos Taxistas. A principal característica do Fujama era, de fato, reunir todo tipo de gente: cerca vez, às 5h da manhã uma kombi desembarcou meia dúzia de freiras no local, para tomar café da manhã. Enquanto isso, lá dentro, o pessoal da madrugada, bêbado, ainda fazia festa. Era uma mistura de estilos, profissões, crenças, que se reuniam no único

lugar aberto naquela hora. Só não era perigoso porque sempre tinha alguém da Brigada Militar por lá, tomando café ou comendo algo.

Na mesma época em que tentava administrar tudo isso em um só bar, Nivaldo e o sócio também assumiram o trabalho do restaurante do Clube Juvenil, onde além de lanches rápidos, serviam almoços, jantares e viandas. Eles trabalharam no Juvenil por dois anos, enquanto Nivaldo fazia o possível para conciliar os dois empregos. Não era fácil e ele raramente estava em casa.

Após cinco anos no Fujama, em dezembro de 1970, ele decidiu fechar o bar. Nivaldo trabalhava a maior parte das horas do dia e estava sobrecarregado — tinha muito mais funções e horas de trabalho que o sócio da época. Além disso, o Fujama, por causa do seu horário estendido, era palco de muitas confusões, então, os vizinhos do centro reclamavam. Baderna era algo que não interessava a Nivaldo nem um pouco. Ele sempre foi uma pessoa séria, focada no trabalho. Agora, além de tudo, já era pai.

Áurea havia dado à luz ao primeiro filho do casal, Vanderlei Luis Tolotti, em março de 1966. Depois, veio uma menina, Paula Tolotti Lemos, em agosto de 1967, e o terceiro logo em seguida, em outubro de 1968, Humberto Tolotti. Em três anos, foram três bebês. “Eu tenho essa filosofia: Não deixe para amanhã o que você pode fazer hoje. Então, fiz os três primeiros filhos logo.”

Foi Áurea que deu conta de tudo em casa enquanto Nivaldo trabalhava sem parar. A mulher sempre foi o elo

forte da família, cuidando de tudo e de todos. "Ela é uma supermãe. Eu quase nunca podia estar em casa, trabalhava dia e noite, então, ela cuidava das crianças. A educação que eles têm veio dela. Quando eles aprontavam, eu queria passar a cinta neles, mas ela nunca deixava."



Os três primeiros filhos.

Após o casamento, o casal havia ido morar de aluguel no porão de uma casa na Rua Benevenuto Formighieri, 257, no bairro São Pelegrino. Anos mais tarde, se mudaram para um apartamento alugado no bairro Pio X. O primeiro apartamento próprio viria só em 1986, 20 anos depois de casados, no mesmo bairro, após muito trabalho duro e economia.

O Pio X teria uma história muito próxima com Nivaldo. Foi lá que ele decidiu abrir o seu próximo empreendimento, após o Fujama, onde seria muito mais bem sucedido e que o faria ganhar fama nacional, o Restaurante Andrea. "Eu não sabia fazer outra coisa, então abri um local de comida."

O bairro, na época, só tinha um prédio, não se parecia nada com a atualidade. Mesmo assim, Nivaldo quis que o negócio fosse lá justamente porque o Pio X precisava de algo assim. A Lancheria Andrea, nome inicial do empreendimento, teve início oficial em 3 de março de 1971, na Rua Marcos Moreschi, número 85, bem próximo à igreja, no mesmo endereço onde permanece mais de 50 anos depois.

Uma nova sociedade foi criada para este negócio, desta vez, com Remi Colatto, com quem tinha amizade desde criança. Remi tinha recém tido uma filha chamada Andrea e foi ela a inspiração para o nome do empreendimento. "Nós éramos muito amigos. O Remi apostou todo o dinheiro dele para abrir a lancheria. Devo muito a ele,

por ter confiado em mim assim." Enquanto Remi fez o investimento financeiro para abrir o restaurante, Nivaldo levou o que havia restado do Fujama: garrafas de bebidas, balcões, freezer e cadeiras. Remi era sócio, mas nunca trabalhou no Andrea, que ficou sob responsabilidade de Nivaldo. "No dia da inauguração, eu não cobre de ninguém, foi tudo de graça aos convidados."

O Andrea oferecia desde bebidas e lanches rápidos, até um tradicional cardápio, que foi evoluindo com o tempo. No início, era uma sala alugada. Anos mais tarde, eles a compraram. "O Remi era o avalista e eu comprei a sala com o dinheiro do restaurante, mas só contei para ele quatro meses depois," diz Nivaldo.

Apesar de estar em um bairro um pouco mais afastado do centro, o Andrea nunca teve problema de movimento. Por causa dos anos em que trabalhou no Bar Tonini e no Fujama, Nivaldo conhecia muita gente. "Graças às minhas amizades, que eram muitas, o espaço começou a encher, pois eles começaram a trazer cada vez mais gente para comer aqui. A clientela do bar veio para cá e chamou novas pessoas."

Nos anos 70 e 80, a lancheria também preparava viandas ao meio-dia. O Andrea servia muitos pratos com perdizes e outras carnes exóticas, que eram apreciadas pelos clientes e, na época, liberadas. A versão paulista do bauru também era muito pedida (bauru ao pão, com presunto, queijo e filé mignon no meio). Mas tempo depois, o bauru ao prato ganhou a preferência e se tornou,

inclusive, um dos atrativos de Caxias do Sul, não só do Andrea, mas de outros restaurantes, que se dedicaram a melhorá-lo cada vez mais. O Andrea funcionava das 8h até a meia noite, alguns dias até mais tarde.

Em outubro de 1972, Nivaldo e Áurea tiveram mais um filho, Roberto Tolotti. Agora a família, com seis integrantes, estava completa. Roberto, por ser o mais novo, sempre teve o apelido de "nenê" (que segue até hoje).



Os três filhos no judô. O pai sempre foi um incentivador do esporte.

Nivaldo, apesar de não ter acompanhado de perto o crescimento dos filhos, pois estava sempre trabalhando, fez questão de ensinar valores importantes a eles, ao lado de Áurea. Primeiro de tudo, não abriu mão que todos estudassem, algo que ele não teve a oportunidade. Depois, que ficassem longe das drogas.

Outro ensinamento foi o trabalho duro, a exemplo do pai, e sempre com honestidade. Quando eram pequenos, os três filhos ajudaram o pai no Andrea. Valderlei, Humberto e Roberto faziam de tudo: desde varrer o chão, até fritar ovos, limpar as mesas e preparar caipirinhas. O pai dava a eles algumas moedas em troca dos serviços. Achava importante que os filhos, desde cedo, conhecessem o valor do trabalho, mas não quis que Paula trabalhasse lá. Ela estava liberada dos afazeres da lancheria.



A filha, Paula, noiva.

Apesar de saber cozinhar desde pequeno, Nivaldo focava-se em receber os clientes e servir. E também em administrar qualquer crise que pudesse surgir no estabelecimento, afinal, um local onde as pessoas podiam beber, desde cedo da manhã, às vezes rendia algumas histórias. “Uma vez tinha um cara que ia casar, mas ele veio aqui antes, enquanto a noiva esperava por ele na igreja. Ele estava aqui bebendo quando o Padre Ênio chegou e pegou ele pela orelha: ‘Vamos lá, sem vergonha, tem que casar!’”

Foi só anos depois que o local passou por uma mudança de denominação e deixou para trás essa cara de bar e lancheria. “Um dia, entraram alguns policiais e pediram para revistar as pessoas. E eu falei: ‘Mas o que é isso, moço? Revistar? Olha minha clientela!’. Porque, realmente, estava cheio de casais e pessoas mais velhas comendo. ‘Então eu vou te dar um conselho’, disse o policial. ‘Hoje eu não vou passar a revista, porque eu vi que só tem gente de bem aí. Mas troque este nome de ‘lancheria’ e coloque ‘restaurante’”.

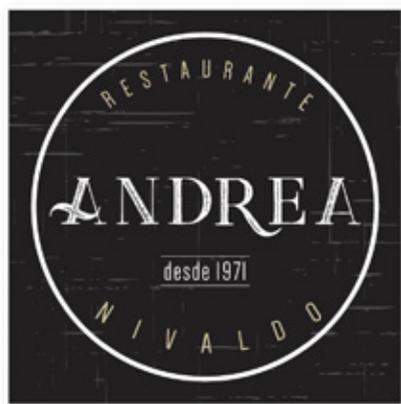
Foi assim que a Lancheria Andrea se tornou Restaurante Andrea. A placa da entrada mudou, as pessoas se acostumaram a chamar de restaurante, mas a razão social continuou a mesma, inclusive, ela segue até os dias de hoje, como “lancheria”.

O fato é que o conselho do policial fez sentido. O Andrea já estava muito mais em um patamar de restaurante

do que de lancheria. Não só pela fiel freguesia, "gente de bem", como ele disse, mas pela qualidade do lugar, do atendimento e dos pratos, sempre muito elogiados.

A comida era preparada por cozinheiras. Elas foram ensinadas por Áurea, que era excelente na cozinha e havia feito um curso de molhos. Foi ela que criou as famosas receitas de massas, molhos e filés que são populares até hoje.

Áurea, desde o começo do relacionamento, trabalhou com Nivaldo. Mesmo quando estava grávida, estava atendendo. Levava os bebês para o restaurante, enquanto ajudava a dar conta de tudo. "Se não fosse a minha mulher, eu não teria vencido", reconhece Nivaldo. "Não foi fácil criar os filhos em uma época em que não havia escolhinhas nem fraldas descartáveis."



Identidade visual do restaurante.
Orgulho de servir desde 1971.



Com o ex-sócio do Andrea,
Remi Colatto.

Um dos pratos do Andrea teve repercussão nacional. Em 2002, ano em que o gaúcho Luiz Felipe Scolari, o Felipão, levou a Seleção Brasileira de futebol ao pentacampeonato, um filé do restaurante foi batizado em seu nome.

O famoso Felipão consiste em filé com manteiga, palmito, aspargos, queijo com bacon e ervilha. A receita, assim como todas as outras do restaurante, também foi criada por Áurea e ensinada às cozinheiras. "O Felipão e a mulher moravam aqui na esquina do restaurante. A mulher dele, que era professora, vinha no restaurante pegar marmitas e sempre dizia 'depois o Felipe te paga'. Eu marcava em um caderninho e aí quando ele voltava de viagem, ele me pagava. Quando ele virou técnico da Seleção, a Rede Globo ficou sabendo que ele 'pendurava' aqui e veio me entrevistar. E foi eles que sugeriram que o nosso filé mais vendido, o À Moda da Casa, que era o que ele gostava, fosse chamado de Felipão, em homenagem a ele."

Nivaldo foi entrevistado mais de uma vez por causa de Felipão. "É verdade que o Felipão era pão duro?" queriam saber os repórteres. E ele dizia: "Não, o Felipão nunca foi pão duro. Ele sempre soube empregar o dinheiro. Por isso, hoje ele está tão bem sucedido".

A fama nacional fez com que o Andrea mal desse conta de todos os pedidos do filé Felipão por muito tempo. Mais de 20 anos depois, ainda é o mais solicitado do restaurante.

Além de Felipão, muitos outros famosos passaram por lá, como outros técnicos de futebol, jogadores, atores, apresentadores, cantores e políticos. O Andrea sempre foi um popular ponto de encontro.

Com Felipão, ex-técnico da Seleção Brasileira.



O filé, o mais vendido do Andrea, que é servido com polenta.



A tradição das receitas, que são sempre as mesmas, é um dos motivos pelo qual o Restaurante Andrea fez tanto sucesso ao longo dos anos. O espaço nunca esteve vazio. E quem chega lá já sabe exatamente o que pedir — e sabe que não terá surpresas. Os molhos criados por Áurea não mudam, as cozinheiras também não. A comida vai estar sempre boa.

Outro motivo é o bom atendimento da família. Além de Nivaldo, que sempre fez questão (e gostou) de conversar com todos os clientes, do filho, Humberto, o Beto. Ele herdou do pai a simpatia em receber. Beto foi o único dos três filhos que seguiu o trabalho no restaurante após a adolescência. Vanderlei tornou-se advogado e Roberto foi para a área musical em São Paulo. Já a filha Paula trabalha como representante comercial.

Nivaldo e Áurea são avós, papel que adoram desempenhar, desde o final dos anos 1980. São sete netos. Vanderlei, o filho mais velho, teve duas meninas: Carolina Battisti Tolotti (nascida no ano 2000) e Cecília Battisti Tolotti (nascida em 2002). Paula teve duas filhas: Bruna Tolotti Lemos (nascida em 1987) e Juliana Tolotti Lemos (nascida em 1991). E Roberto, o filho mais novo, teve três meninos: Noah Lucas Palamartchuk (nascido em 1999), Matheus Lucas Tolotti (nascido em 2006) e Théó Lucas Tolotti (nascido em 2008). “Os melhores momentos da minha vida foram o nascimento dos meus filhos e dos meus netos, que eu amo.”

O casal com o filho Roberto (o nenê) e a primeira neta, Bruna.



Com Áurea e as netas.



Os quatro filhos.



Com a família.

No começo dos anos 2000, Beto ingressou na sociedade e passou a administrar o Andrea ao lado do pai, após comprar a parte de Remi Colatto. Foi um momento emocionante para Nivaldo e Remi, que foram sócios por décadas e mantiveram a amizade. Beto trouxe ideias frescas para o restaurante, como novos filés para o cardápio, além de modernizar o processo dos pedidos e pagamentos. Mas ele manteve o legado do pai.

Nivaldo é fã de outros estabelecimentos da cidade, como a Churrascaria Imperador, Tranquilo e Danúbio. Mas o que ele realmente aprecia é passar tempo com a família que criou. Nos seus 80 anos, comemorou ao lado deles. E ganhou uma festa temática: Juventude.



A família nos 80 anos de Nivaldo.

Com os netos no aniversário. O tema era Juventude.



Beto, Áurea e Nivaldo, no restaurante, em 2013.

Capa de jornal de 2012.



Beto, Áurea e Nivaldo, no restaurante, alguns anos depois.
Foto: matéria do Jornal Pioneiro de 2023, Leonardo Portella/Agência RBS



Equipe do Andrea.

Ao longo dos anos, como qualquer empreendimento, o Restaurante Andrea passou por momentos desafiadores. Em mais de cinco décadas, vivenciou várias crises políticas e financeiras, mas sempre se manteve firme, graças a seriedade e competência em seu trabalho.

Um momento especialmente difícil foi nos anos 1980, quando o presidente Fernando Collor levou o país a índices de hiperinflação. “Mas a gente sempre deu a volta,” diz Nivaldo. Áurea costuma falar a mesma frase. A esposa esteve ao lado dele nos momentos bons e ruins, nos meses em que a situação financeira estava boa e nos em que ela estava péssima. “Quando acaba o dinheiro, acaba o amor,” dizem. Mas essa frase não se aplica a esse casal, que sempre seguiu em frente, apesar de todas as crises.

O pior momento foi em 2020, com a pandemia da Covid-19, quando o restaurante, assim como todos os outros do mundo, precisou fechar as portas por um tempo. “O Covid foi terrível! Quando a gente voltou a abrir, teve todo aquele período de afastamento, então dos 44 lugares que tínhamos no restaurante, só podíamos ocupar 20. Também foi uma época difícil de conseguir algumas coisas, como carne.”

Mais do que a preocupação com o empreendimento, o ano da pandemia também trouxe nervosismo à família com relação à saúde de Nivaldo, que contraiu a doença pelo menos três vezes. Nunca chegou a ser hospitaliza-

do, pois havia sido um dos primeiros a ser vacinado. O mais difícil para ele, no período, era ficar em casa e não estar rodeado de pessoas no restaurante, como sempre foi acostumado.

Em 2024, um problema mais grave de saúde o afetou: Nivaldo passou por um AVC. Ficou internado no hospital, e o derrame causou-lhe dificuldades de locomoção (começou a usar uma bengala), audição e visão (o que exigiu que ele parasse de dirigir). Também perdeu a habilidade de fazer contas de cabeça, talento que tinha desde adolescente, após ser ensinado por Thereza no Armazém Tonini. “O tombo foi o meu presente dos 88 anos,” brinca Nivaldo. “Mas tudo bem, eu estou vivo. Só sobrevivi graças à minha mulher, que me acudiu, ao Beto, que prestou os primeiros socorros, e ao médico neurologista que me operou. Mas eu quase morri. Eu devo ter batido lá na porta e visto o Padre Ênio! Mas uma voz lá me disse: ‘ainda não está na tua hora, tem muitas coisas para fazer e pessoas para ajudar.’” Após o AVC, Nivaldo começou a fazer terapia, para compreender, especialmente, essa nova fase de vida, agora cheia de limitações que ele não estava acostumado.

O lado bom de chegar quase aos 90 anos é ter mais tempo para fazer o que se quer, como, por exemplo, terapia no meio da manhã. O ruim, porém, é não ter mais os amigos antigos por perto.

Nivaldo sempre gostou de fazer viagens de pescaria com um grupo de 12 amigos, que hoje não estão mais

aqui. Mas guarda muitas memórias dos passeios com eles pelo Pantanal, no Mato Grosso do Sul, e Pontal de Paranapanema, em São Paulo. O menino que, na colônia, tinha que pescar para comer, teve a chance de aproveitar a pescaria como hobby quando estava mais velho.

Outro lazer foi o futebol. Pensando em proporcionar diversão aos amigos da mesma idade que frequentavam o restaurante, Nivaldo fundou o time de futebol de salão chamado “Os Garotos de Ouro”. O clube, em que todos os jogadores de futebol tinham mais de 70, permaneceu ativo durante 15 anos. Nivaldo era o goleiro. Após os jogos, que aconteciam das 11h às 12h no salão da igreja do Pio X, eles faziam confraternizações. “Ficávamos tanto tempo fora, que toda vez que chegávamos em casa, levávamos bronca da família,” diz Nivaldo.



Em pescaria no Pantanal.

Time de futebol de salão que fundou.



Homenagem com o time Garotos de Ouro.



Garotos de Ouro.



Churrasco após o futebol.

Turma do Gato Preto.



50 anos de casamento, comemorados em viagem a Canela, presente dos filhos. Nivaldo deu à Áurea um anel.

A história de Nivaldo não teria sido a mesma sem a participação de Áurea. Inclusive, ele é o primeiro a reconhecer que ela foi essencial para o sucesso da família e do restaurante.

“Existem almas gêmeas ou não?”, reflete. “Então, minha mulher e eu somos almas gêmeas. Nós nunca brigamos, nunca mesmo.”

Ao lado de Áurea, ele garante que os segredos para um negócio de sucesso não são tão secretos assim. Basta seguir a receita: Trabalho, amizade e, acima de tudo, honestidade. “Trabalhe com amor. Porque o trabalho com amor sempre sai bem feito.”

Ao longo dos anos, o Restaurante Andrea recebeu várias premiações, pela qualidade do seu cardápio. Além disso, em 2005, Nivaldo foi homenageado com a distinção de Cidadão Caxiense pela Câmara de Vereadores de Caxias do Sul, já que iniciou seu trabalho em bar no ano de 1962, consagrando-o assim, como um dos empresários mais antigos deste ramo na cidade ainda em atividade. “Homenagear Nivaldo Tolotti com o Título de Cidadão Caxiense é externar o reconhecimento a essa pessoa meritória, que muito trabalhou e empenhou-se em colaborar com o desenvolvimento de nossa cidade, oferecendo seus serviços gastronômicos aos caxienses e a todos os turistas que passam por Caxias do Sul,” dizia o texto lido na cerimônia.



Mas Nivaldo, como dizia o início desse livro, considerava que suas conquistas foram muito maiores do que o Restaurante Andrea. Seu casamento, filhos e netos vêm em primeiro lugar.

Todos os dias, ele acompanha a esposa, que hoje está com alguns problemas de memória. Faz tudo o que ela precisa. Quando está no restaurante, liga para ela e pergunta o que ela gostaria de comer, para que possa cozinhar para ela quando chegar em casa. Ainda a chama de “meu amor”.

A esposa.



Discursando durante a homenagem.



Na Câmara de Vereadores, como Cidadão Caxiense.



Com os irmãos.

Com Áurea: “almas gêmeas”.

Nivaldo ainda levanta cedo. Faz a feira para a cozinha do Andrea, onde escolhe as verduras e temperos frescos, e à tarde, passa tempo no restaurante, onde recebe amigos para beber vinho e conversar. À noite, já não atende mais no restaurante como antes, tarefa que confia inteiramente a Beto, e dedica-se a acompanhar Áurea em casa.

Aos 88 anos (idade que tem quando este livro está sendo produzido, em 2024), Nivaldo diz que se sente realizado com o que a vida lhe proporcionou até agora. “Eu me sinto feliz por estar aqui. E ainda tenho saúde para trabalhar. Só me falta uma coisa: eu gostaria de ser bisavô”, disse em entrevista em junho de 2024.

Um mês depois, ele recebeu da neta Bruna, filha de Paula, a notícia de que o bisneto está a caminho. O bebê chega em janeiro de 2025, marcando o início de um novo ano e uma nova fase na vida de Nivaldo. Ele vem para mostrar ao bisavô que seus ensinamentos deram bons frutos e que a árvore da família segue crescendo como ele sempre foi, firme e forte.



Paula

“Meu pai é uma pessoa muito emotiva. No aniversário da mãe, ele sempre manda flores, ele é romântico. Uma coisa bem marcante para mim foi quando eu engravidei. Eu era jovem, tinha 19 anos. Eu já era noiva, mas mesmo assim, naquela época, o pessoal ficava falando. Meus pais sempre me apoiaram, conversaram comigo, pedindo se estava tudo bem, nunca julgaram. Era 1986, íamos fazer um casamento apenas no civil, porque não tínhamos condições financeiras, mas meu pai disse que não: eu era a única filha dele, e a gente faria uma grande festa de casamento. A celebração aconteceu no Recreio da Juventude, tinha 250 pessoas (a maioria, conhecidos dele). Eu já estava grávida de três meses, da Bruna, no casamento. E eu nunca vou esquecer o quanto meus pais me apoiaram e aconselharam. O casamento deles realmente foi um grande negócio, porque eles passaram muito trabalho. Quando os filhos eram crianças, meu pai trabalhava 24 horas por dia, e a mãe ficava com nós. Eles fizeram dar certo, os dois queriam a mesma coisa, e até hoje eles têm uma parceria muito bacana. Sempre tivemos férias juntos, estamos sempre juntos. Eles são o pilar de toda a família, são aquilo que deixa todos nós unidos. O que ele mais gosta é o churrasco no domingo na casa dele ou na casa da neta”.

Vanderlei

“Uma característica marcante do meu pai é que ele é muito esforçado. Dedicado, sempre priorizou a família. Sempre quis dar para nós o que ele não teve. Principalmente na parte do estudo, de ter bons relacionamentos, procurar sempre as pessoas que possam nos ajudar a crescer. Foi isso o que ele quis passar. Apesar de ele ter sido uma pessoa que teve pouca oportunidade de estudo, por ter começado a trabalhar cedo, ele foi um observador, ele sempre soube observar e admirar as pessoas que tinham conhecimento e educação. Ele queria que os filhos tivessem, dentro das possibilidades, uma parte disso, que ele admirava. Queria que eles tivessem conhecimento. Isso foi um fundamento dele para a criação dos filhos e da família. O que ele ensinou: honestidade, caráter, pontualidade. Eu sempre vi nele esforço muito grande, dedicação para que ele pudesse dar aos filhos oportunidade de sermos pessoas melhores. Ele me fazia trabalhar no restaurante todos os dias quando eu era mais jovem. Eu trabalhava antes de sair com as meninas, então, quando chegava nos locais, elas diziam: ‘ai, que cheiro de bife, né?’ Trabalhei vários anos lá. Não tínhamos opção, era trabalhar e estudar. Importante destacar que muito do que ele conseguiu hoje, ele deve à minha mãe. Ele é ‘a estrela’ do restaurante, mas ali atrás, quem segura as pontas é ela. Minha mãe esteve sempre ao lado dele, trabalhando junto, além de cuidar de nós quatro. Ela é uma guerreira também.”

Humberto (Beto)

“Eu que tenho a maior convivência com o pai, por causa do restaurante. Mas eu também que levo as maiores cacetadas. Ontem mesmo (entrevista em julho de 2024), tomamos vinho durante a tarde enquanto conversávamos. Eu e ele temos uma amizade muito grande, a gente senta e conversa sobre tudo, ele me conta segredinhos. Eu sei de tudo o que acontece com ele e, em contrapartida, ele sabe de tudo o que acontece comigo. Eu não faço nada sem perguntar para ele antes, especialmente no trabalho, mas às vezes na vida pessoal também. Meu pai ainda vem todo dia trabalhar, quer saber de tudo. Trabalhar com a família é sempre desafiador, eu fazia muitas coisas escondidas, por exemplo: ele ia para a praia no fim de ano e, quando ele voltava, eu tinha reformado partes do restaurante, trocado mesas, cadeiras, geladeira, fogão. Por ele, teríamos continuado uma lancheria. Quando eu fiz a proposta de compra da parte do sócio dele, eles choraram juntos, pois sabiam que estava na hora de um momento de transição. Fiz várias mudanças após isso, mas nada sem o aval dele, por uma questão de respeito. Claro que, eu dizia que ia fazer uma coisa e fazia duas. Ele tem ideias muito boas, mesmo com essa idade, tem uma cabeça ótima. O meu pai transmite a imagem de bom moço, de uma pessoa bacana, e ele é. Ele transmite essa boa impressão. Ele é a cara do Andrea ainda e acho que sempre vai ser. O bisneto nasce em janeiro. Eu disse para ele que a meta agora é ele ficar vivo para conhecer o bisneto e depois ensinar ele a ler essa biografia.”

Roberto

“Ele é um cara extremamente divertido, sempre preza pela honestidade, é muito correto. Um cara que sempre foi muito amigo de todo mundo, sempre tentou ajudar ao máximo as pessoas que ele pôde, irmãos, irmãs, filhos. Trabalhou demais. Eu comecei a conviver com o meu pai quando comecei a trabalhar com ele, com 12 anos. Na época, a lancheria não fechava, só no domingo, e teve momentos em que ela ficava aberta de segunda a segunda. Eu lembro que eu, com nove anos, ficava lá nos finais de semana, ajudava a carregar os engradados, abastecia os freezers. Eu gostava mais da parte das panelas, da cozinha, mas ele precisava da gente no salão, pois quase não tinha garçom. Ali dentro ele fez a vida social dele, conheceu Caxias inteira e Caxias inteira conheceu ele. Muita gente passou por ali, ele é muito bem visto. Meu pai sempre vê o lado bom, nunca o lado ruim. Ele é um cara bem positivo. Nunca vi aquele restaurante vazio, graças a Deus. Quando eu trabalhava lá, um momento que eu gostava muito era quando ele fechava o restaurante, pois tinha um fato engraçado. Ele pegava uma garrafa de cerveja gelada (na época ele bebia cerveja, não vinho), e ela começava a suar. Ele molhava os dedos no corpo da garrafa para contar o dinheiro. Secava as mãos e molhava na garrafa e ficava tomando cerveja. Eu ficava lá junto com ele, a gente colocava um filme para ver, mas depois se dava mal na manhã seguinte, porque ficávamos até as duas da manhã contando dinheiro e vendo filme. Eu adorava fazer isso com ele. O meu pai sempre me falou em honestidade, com os outros e comigo mesmo, sempre pediu isso para mim, seja honesto, nunca engane ninguém e não deixe ninguém te enganar. Sempre trabalhe, porque a vida não é fácil. A gente sempre viu meu pai trabalhando e para a gente conviver com ele, a gente teve que trabalhar com ele. Além disso, importante destacar que ele é um piadista, vive contando histórias e adora uma fofoca.”

ÁRVORE GENEALÓGICA

