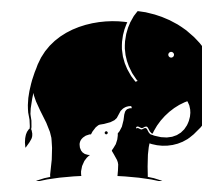




LEGADO  
**PEDRO REGALIN E  
TEREZINHA RIZZI REGALIN**

# PEDRO REGALIN E TEREZINHA RIZZI REGALIN



**LEGADO**  
HISTÓRIAS DE VIDA

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

[www.historiasdevida.com.br](http://www.historiasdevida.com.br)

## **A VIDA COMEÇA NA COLÔNIA**

Impressionante como podemos ter mudado tanto de vida.

A vida começou na colônia. Lembro das dificuldades que tínhamos por lá. E eu não queria brincar na roça, a minha mãe recorda que eu preferia ficar em casa do que ir com ela para a roça.

Sempre lembro das orações da minha mãe para sairmos da colônia e ter o nosso próprio lar. Conversando com os meus pais, hoje, sempre lembramos das dificuldades que passamos, mas sabemos que a persistência foi muito importante para alcançar os objetivos.

Eu tive a felicidade de ter tido os meus pais que sempre cuidaram de mim. Eu tive uma vida de rei. As mudanças que os meus pais proporcionaram foram incríveis. Pude frequentar as melhores escolas e os melhores cursos e me formar médico.

Da vida no anonimato na roça, para uma vida num restaurante, rodeado da família e de pessoas diferentes a cada dia. Pude conhecer todos os tipos de pessoas.

Na esperança de uma vida melhor, os nossos pais proporcionaram para os seus dois filhos um cenário inimaginável para ambos. Enquanto a minha mãe e o meu pai trabalhavam arduamente para dar certo e prosperar na cidade grande, eu e minha irmã, de alguma forma, ajudamos também.

Ter deixado a agricultura e passar a ter um restaurante na cidade deve ter sido muito difícil. O meu pai sempre repete que a insistência e a persistência foram muito importantes para todo o sucesso que se desenhou. “Não tinha como voltar atrás”. Essas são as palavras da difícil caminhada. A minha mãe, sempre junto, pertinente e mantendo a fé.

Os meus pais foram sempre muito preocupados com o futuro dos filhos e nos propiciaram uma vida muito boa. Nunca nos faltou nada.

Este livro é uma homenagem a eles.

*Volnei Regalin*



Casa da família Regalin, onde tudo começou.



**S**e a Chevrolet Brasil 1962 verde e branca de Pedro Regalin pudesse falar, ela teria muita história para contar. Há 60 anos na família, essa caminhonete viu chegadas, partidas, vitórias e desafios. Transportou, em seus bancos de couro, casais, pais, filhos, netos, amigos. Carnes e salsichões para churrasco. Bebidas para casamentos e sacos de cimento para obras.

Ela estava sempre lá, fazendo parte da história de vida que Pedro construiu ao lado de Terezinha Rizzi (que, anos depois, tornaria-se Terezinha Rizzi Regalin). Uma história que resultou em uma churrascaria bem sucedida e dezenas de prédios erguidos. Mas muito mais do que os bens materiais, essa jornada foi marcada por algo imensurável: amor e companheirismo. E por isso segue tão forte até hoje, assim como a caminhonete, a “Expresso de Aço”, como foi apelidada na época de seu lançamento.

Tudo começa bem antes desta caminhonete aparecer. Inicia no dia 9 de setembro de 1937, data do nascimento de Pedro. Muito estava acontecendo no mundo naquele final dos anos 30. Apenas dois meses depois que ele nasceu, ocorreu o golpe de Estado que instituiu o Estado Novo no Brasil, um regime autoritário que perdurou até 1945 com Getúlio Vargas. E dois anos depois, iniciaria a II Guerra Mundial.

Isso tudo afetou economicamente as famílias brasileiras, mas, no Sul, houve uma peculiaridade. Durante o governo Vargas, houve um movimento de nacionalização e uma reforma do ensino obrigou todas as escolas do país a ensinarem o português como único idioma. Foi proibido falar italiano. Única língua que os descendentes de imigrantes da região estavam acostumados a falar. “Eu lembro que eu tinha um burrinho que me ajudava. Eu falava em italiano com ele e ele me obedecia em tudo,” conta Pedro. “A gente falava 90% italiano em casa. Até hoje, a gente não fala bem o português, mas dá pra gente se virar”, brinca ele.

Filho de Abel Regalin e Virginia Zanotto Regalin, Pedro sempre teve nos pais o exemplo de pessoas que trabalharam muito. O que viria a ser parte de sua rotina também.

Abel e Virginia eram um dos milhares de casais de descendentes de italianos que vieram para o Rio Grande do Sul e tiveram que se acostumar a falar português (a família deles havia vindo de Vicenza, Itália). Eles moravam no interior de Farroupilha, passando Forqueta, comunidade chamada Nossa Senhora da Salete, onde trabalhavam como agricultores. Tiveram seis filhos: além de Pedro, Alcides, Adelia, Diles, Lídia e Luísa

A família tinha plantação de uva (parreirais de sete hectares, onde plantavam Bordô, Moscato, Isabel), além de trigo, feijão, batata e tudo mais que fosse para uso da

família. Era comum, na época, que todos da casa se envolvessem no trabalho da roça, inclusive as crianças. E não foi diferente para os Regalin. Pedro, com sete anos, já estava pegando na enxada. Ele só a largou aos 32.

O burrinho de Pedro se chamava Saino. Certo dia, o pai dele o mandou pegar dois sacos de milho. Ele tinha apenas 10 anos e não tinha forças para carregar todo aquele peso, muito menos, colocar aqueles sacos em cima de Saino. “Eu falava para ele se ajoelhar, para eu poder carregar o milho nele. Eu passava a mão no joelho dele e dizia para ele me obedecer e ele me obedecia. Quando eu passava a mão no joelho, ele se ajoelhava. E assim eu consegui carregar o milho.”

Saino era muito bem tratado por Pedro. “Certa vez, eu falei para o meu pai: ‘O Saino está doente. Está saindo muita água do nariz dele.’ Meu pai viu que ele estava com gripe. Me disse para fazer um fogo com bastante brasa e pegar muitas folhas de eucalipto bonitas e verdes. Naquela fumaça de eucalipto, o Saino respirava e suava. Eu dizia para ele: ‘Saino, hoje tu está doente, então amanhã tu não vai fazer nada. Tu não pode pegar vento. Tu me entendeu?’ E ele batia a pata, para me mostrar que tinha entendido. Deixei ele lá, e ia visitar ele de manhã e de noite, até ele melhorar.”

A espaçosa casa da família tinha cinco quartos. Embaixo, ficava a cantina de vinhos, em cima, a residência. Aquelas escadas de 11 degraus (número que Pedro se lembra até hoje) eram percorridas incontáveis vezes durante o dia.



Não havia comodidades básicas, como água encanada e banheiros, por exemplo. Pedro só começou a usar banheiro após construir um, depois de casado. Antes disso, o banho era tomado numa barraquinha do lado de fora, onde havia um tonel em que se colocava a água quente esquentada no fogão à lenha. Havia uma espécie de “chuveirinho” que fazia a descida dessa água, aos poucos. O banho acontecia apenas uma vez por semana, normalmente aos sábados.

Além de cuidar das plantações, eles também tomavam conta dos animais: havia o burrinho que entendia italiano, algumas vacas, mulas, cavalos, bois, galinhas... O tempo era marcado pelo sino da igreja, que tocava de manhã, meio dia e à noite, junto à Ave Maria. Neste último toque, todos paravam de trabalhar, até o burrinho, que sabia que havia chegado a hora do merecido descanso.

Antes de ir para o colégio, Pedro fazia pasto para as vacas. Caminhava dois quilômetros até a escola, junto ao primo João, muitas vezes, de pés descalços. Quando ia com a irmã, dividiam a única sandália que tinham, feita de couro. Ele andava um pouco com a sandália, ela, a outra parte do caminho. No inverno, chegavam na escola com os pés duros de frio, após caminhar na geada. “Eu me lembro que, um ano, deu uma grande seca, e no outro, geada. Então, não teve trigo o suficiente. Nós comemos polenta e mel por dois anos.”

Tudo isso são memórias que não são guardadas com pesar. “A gente nem se importava,” ele diz. Falante

e extrovertido (como hoje), Pedro era conhecido por ser um dos mais brincalhões da sala. Os colegas riam. Mas o professor o botava no castigo, e o pai, quando ficava sabendo, o batia com o cinto. Abel foi um pai muito rígido, linha dura com os filhos, enquanto a mãe, Virgínia, costumava amenizar, como lembra Pedro.

Foi no colégio que ele conheceu quem seria sua companheira de vida: Terezinha. Mesmo sendo dois anos mais nova do que ele, eram colegas de sala. Na época, não havia distinção de séries e várias crianças estudavam juntas, com a mesma professora.

Terezinha, nascida em 4 de outubro de 1939, era filha de Egídio Rizzi e Josefina Cepelletti Rizzi, também descendentes de italianos e moradores de Nossa Senhora da Salete. A família também vivia de agricultura. Tinham plantação de uva e faziam vinho que vendiam na cooperativa local.

A comunidade de Salete tinha cerca de 20 famílias e todas se conheciam. Frequentavam a mesma igreja, o ponto de encontro naquele tempo. Todos eram católicos, iam à missa aos domingos e rezavam para Nossa Senhora da Salete. A história da Santa que dá nome à comunidade e à igreja vem do final dos anos 1800.

La Salete é uma pequena cidade nos alpes franceses. Em 1846, Nossa Senhora teria aparecido a dois pastorinhos, Melanie e Maximin, em uma montanha. Eles enxergaram uma luz em uma bela senhora com vestes de camponesa, chorando, sentada sobre uma pedra, com os cotovelos

apoiados sobre os joelhos e o rosto escondido entre as mãos. Hoje, há uma estátua da Santa e das crianças na fachada da igreja da comunidade do RS.

O pai de Terezinha foi um dos moradores que ajudou a construir a igreja em homenagem à Nossa Senhora da Salete, em Farroupilha. Como havia uma vertente perto da casa deles — uma fonte que nunca secava — ele ajudava transportando água na carroça para as obras. O pai de Pedro também ajudou, como todos os sócios.

Terezinha tem uma irmã, Lourdes, e três irmãos: Pedro, Isidoro e Alceu. E todos, assim como os Regalin, trabalhavam longas jornadas, de domingo a domingo. “Tudo era mais difícil antigamente, porque não tinha máquinas. Até mesmo lavar roupa era feito à mão. Carregávamos as latas de sulfato para quem cuidava das uvas - era tudo manual”, relembra ela.

Aos 10 anos, Terezinha já trabalhava duro. E nada de descanso aos finais de semana, ainda mais para as meninas, que eram encarregadas de limpar a casa aos sábados. Terezinha e a irmã passavam cera em todo o chão da casa, esfregavam as mesas brancas com escovão e sabão, lixavam o fogão à lenha, entre outras tarefas, para deixar toda a casa brilhando. Era também neste dia que matavam uma galinha para o almoço de domingo pós-missa e faziam a massa artesanalmente. “Tudo bem trabalhoso,” diz ela.

A vida era resumida a isso: trabalho na roça, na casa, idas à escola e à igreja. Raramente se ia para a “cidade”

- Farroupilha - somente quando era necessário, para uma visita ao dentista, por exemplo. Às vezes, os pais deixavam ela e a irmã participarem de algum bailinho da comunidade. Eles iam também.

Nem Terezinha nem Pedro imaginavam que, daqui a alguns anos, deixariam essa vida para trás. Como todos da colônia, estudaram apenas até o quarto ano, que era o oferecido pela escola do interior. Ali, aprendiam português e matemática básicos. O futuro esperado para todos era seguir os passos dos pais, que haviam seguido os passos dos avós. Morando na mesma casa, fazendo o mesmo trabalho.

Mas o universo tinha outros planos para esses dois.

**P**edro, como era mais velho, costumava proteger Terezinha das outras crianças no colégio de Salete. “Ele já gostava de mim...”, ela conta. Pela proximidade das famílias e por estudarem na mesma sala, eles já eram amigos durante a infância. Era para ser!

Mas, em 1958, quando Pedro estava na adolescência, ele saiu da colônia para servir ao Exército. Lá, época em que teve várias namoradinhas, diz ter quase se esquecido de Terezinha, seu primeiro amor do colégio. “E eu também nem pensava mais nele. Mas depois que ele voltou do quartel, estava todo bonito, alto, de terno sob medida feito no alfaiate, que ele conseguiu comprar porque sobrou um dinheiro do Exército. Aí nós começamos a namorar. Hoje, ele diz que esse terno foi o melhor investimento da vida dele”.

Pedro tinha 19 anos e Terezinha apenas 17. O namoro durou três anos e foi acompanhado de perto pela família dela, como era de costume naquele tempo, em que os namorados nunca podiam ficar sozinhos. “Não foi fácil namorar ela, a mãe dela cuidava até das pulgas!”, conta Pedro. “Ele vinha só no sábado e no domingo, não em dia de semana. Às vezes, nos encontrávamos na igreja ou ele ia com a minha família para a missa. O meu pai tinha uma caminhonete Ford 46, então íamos à missa em Forqueta todos juntos. Na volta, ele almoçava na minha casa,” lembra Terezinha.

Na comunidade de Salete eram organizados bailes. Não aqueles “bailes da sociedade”. Algo mais simples,



Pedro, na época do quartel.



EM Terezinha, na juventude.



para os moradores, com churrasco e grupo musical (“um conjunto”). O casal, durante o namoro, frequentava os bailes e dançava muito — hábito que mantiveram depois de casados. E eles se envolveram bastante com a Sociedade de Salete ao longo dos anos, com reformas e eventos no espaço. Até os Irmãos Bertussi chegaram a tocar por lá. “Fazíamos bailes com bandinhas. Quando os Bertussi tocaram, tinha tanta gente que parecia sardinha em lata”, diz Pedro.

Pedro adorava jogar carta e ganhava dinheiro com isso, pois era um ótimo jogador. “Os presentes que ele me dava, anel, relógio, foi tudo ganhando nas cartas, porque o pai dele não dava nada de dinheiro para ele, mesmo ele trabalhando muito,” conta Terezinha.

Quando Pedro sentiu que estava na hora de dar o próximo passo, pediu a namorada em casamento, na casa dela. Levou a mãe junto, como era de costume. A futura sogra até deu um presentinho à jovem noiva: um véu escuro de renda que as moças usavam no rosto para ir à missa. Pedro deu a ela o anel de noivado e, juntos, já definiram a data do casamento, que precisava ser decidida na hora do noivado, para tranquilizar o pai da noiva de que o compromisso realmente iria se realizar. Era abril de 1961. Eles marcaram o casamento para janeiro do ano seguinte.

Terezinha passou este tempo, além de suas outras tarefas, dedicando-se ao seu enxoval. Ela já tinha sido ensinada a costurar, na máquina e à mão, e a bordar. E era

tradição que a noiva levasse a máquina de costura para a nova casa.

A celebração ocorreu em um uma tarde de sábado, dia 22 de janeiro de 1962, na Igreja de Salete. Os dois noivos estavam sorridentes e animados para a nova vida que teriam juntos. “Eu estava feliz da vida. Nós ‘se queria’ desde que íamos pra aula,” conta Pedro. “Sem falar que o pai dela gostava muito de mim!”



A noiva estava reluzente em um vestido que havia sido feito por uma costureira de Forqueta, com panos do Empório dos Tecidos, de Caxias do Sul. Era de manga comprida e saia de rendas. Usava um escapulário de cruz no pescoço, e uma tiara segurava o véu. “Eu estava animada, o dia do casamento foi muito bonito.” Já Pedro estava de terno preto, com camisa e gravata claras e cabelo bem alinhado.

Depois da cerimônia, foi organizado um jantar para os convidados na casa da família de Pedro. Os Regalin haviam recém montado uma nova cantina, então a festa foi realizada naquele espaço.

O jantar, seguido de um bailinho, teve muitos convidados. Foi uma noite de tranquilidade e celebração.

Mas, logo, a realidade puxada da vida no interior voltou ao normal. “Na minha ‘lua de mel’ eu fui fazer taipa,” conta Pedro. “Quando eu casei, eu achava que era tudo uma maravilha,” conta Terezinha, com bom humor. “Eu que dizia que nunca iria morar junto com os sogros, no fim, fiz exatamente isso.”

O que acontecia, na época, é que as famílias agricultoras precisavam da mão-de-obra dos filhos. Então, mesmo quando um se casava, era comum que continuasse morando em casa com os pais, agora com o cônjuge.

Terezinha e Pedro moraram com a família dele durante oito anos. “A minha sogra era um amor, mas o sogro... era muito rígido”

Na colônia, não havia tempo para lua de mel e, no

dia seguinte ao casamento, Pedro e Terezinha já estavam trabalhando. “Naquele primeiro dia, fui tirar leite da vaca e ela me deu um coice! Na semana seguinte, tivemos que carregar pedra pra fazer taipa,” conta ela. Foi como um choque de realidade (ou um coice de realidade). A vida seria de bastante esforço, mesmo após o casamento.

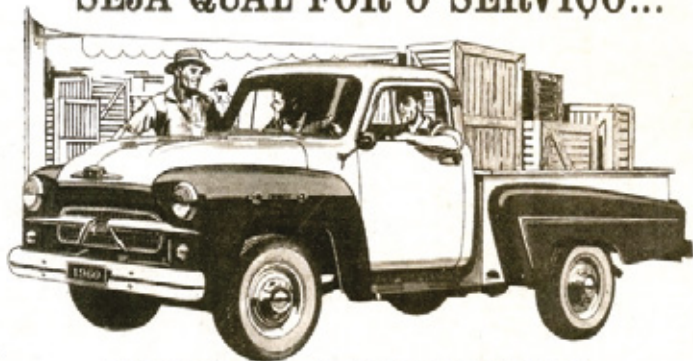
Eles seguiram cuidando das plantações, dos animais e da cantina de vinho. Além disso, o trabalho de fazer faxina aos finais de semana, que, antes, Terezinha fazia na casa de sua família, agora continuava: apenas tinha mudado de endereço.

Como ainda era bem jovem, Terezinha estava se cuidando para não engravidar logo depois do casamento. Afinal, já era tanta coisa para fazer! Mas a primeira filha, Vera Lúcia, veio logo. O casamento foi em janeiro, Vera nasceu em 22 de novembro. “Quando eu vi, estava grávida!”

E é neste momento que entra na história a famosa caminhonete Chevrolet Brasil. Era maio de 1962, o ano do seu lançamento, quando Pedro a comprou na Auto Palácio, em Caxias. “Precisou de três safras de uva para pagar essa caminhonete. Tive que fazer muita economia,” ele conta.

Foi nela que ele levou Terezinha ao hospital em Farroupilha quando as dores do parto começaram. Foi nela também que a bebê Vera, primogênita da família, foi para casa pela primeira vez. “Dizem que o primeiro amor do Pedro fui eu. O segundo foi a caminhonete,” conta Terezinha.

SEJA QUAL FÔR O SERVIÇO...



— PREFIRA A CAMIONETA  
**CHEVROLET**

forte, potente e econômica... verdadeiro caminhão-leve!

 <p><b>Poderoso Motor Chevrolet 142 H.P.!</b> O mais simples e eficiente jamais construído. Potência de sobra para qualquer situação!</p>	 <p><b>Chassi reforçado!</b> Longarinas e transversinas reforçadas. Amortecedores telescópicos GM de dupla-ação.</p>	 <p><b>Máxima segurança!</b> Direção com rósca sem fim e caixa de esferas com cremalheira e setor. Freios hidráulicos nas 4 rodas.</p>	 <p><b>Transmissão Sincronizada!</b> 3 velocidades à frente e uma à ré, com engrenagens reforçadas para longa duração.</p>
--	---	---	---

\*Vendas, peças genuínas e assistência técnica a cargo de mais de 300 Concessionários Chevrolet espalhados por todo o País.



A General Motors fornece também chassi especial que permite adaptar carroçarias para peruas, ambulâncias e furgões



Produto da  
**GENERAL MOTORS DO BRASIL S.A.**

Anúncio da Chevrolet, década de 1960.

Quatro anos depois do nascimento de Vera, o casal teve mais um filho, dessa vez um menino, Volnei Cezar (em 10 de maio de 1966). Ele também foi trazido para casa na Chevrolet. "Ele nasceu com os cabelos compridos, nunca me esqueço disso", conta o pai. E é na casa dele que, hoje, 57 anos depois, o carro está guardado e bem cuidado.

Agora com dois filhos para cuidar, a vida na colônia seguiu com muito trabalho duro. Eles plantavam tudo o que a família consumia: frutas, verduras e cereais. E mesmo já sendo um casal adulto, como estavam na casa dos pais de Pedro, viviam sob as regras deles. Pedro se dedicava às plantações com o pai e fazia a lida com os animais. "Trabalhávamos até nos domingos. Eu vim do cabo da enxada, não vim de berço de ouro," orgulha-se.

Terezinha dividia-se entre a roça e o trabalho doméstico, que não era pouco. "A cada dia, eu perguntava para a minha sogra se ela queria que fosse para a plantação ou se deveria cuidar da casa," conta ela, que diz nem saber o que era mais trabalhoso. "Em casa, tinha que lavar roupa, limpar, fazer comida, cuidar da horta, costurar, fazer queijo, um monte de coisa e, ainda, cuidar das crianças."

Como todos os descendentes de italianos, eles gostavam muito de polenta — é bom, mas dá bastante trabalho para quem faz. "Todas as manhãs, minha sogra cuidava das galinhas, tirava o leite das vacas e eu ficava



A filha, Vera, com um ano de idade em 1963.



O filho, Volnei, quando era bebê em 1966.

na cozinha mexendo a polenta no fogão à lenha e fazendo o café da manhã com o nenê no colo, às vezes, chorando. Para o almoço, era sempre polenta, ou então, massa, carne e verduras que plantávamos. À tarde, fazia sopa de feijão ou de lentilha para a janta. E depois, tinha pão, salame e queijo."

Terezinha sonhava em ter sua própria casa, suas próprias regras. Pedro queria começar a ver o dinheiro, resultado de seus esforços. "Eu não queria ficar morando na colônia. Ele também não," lembra Terezinha. "Ela dizia: 'Eu quero a minha casa!' E eu sempre respondia: 'Eu não tenho estudo, não tenho profissão e não tenho dinheiro'. Mas eu tinha a vontade," diz Pedro.

Estava na hora de uma mudança.



**A**s vezes, algumas coisas dão errado para que outras possam dar certo. No caso desse casal, foi uma falta de acerto pela posse das terras da família de Pedro que acabou fazendo com que a vida deles tomasse outro rumo — para melhor. “No fim das contas, eu estava lá, na colônia, sem nada”, ele lembra.

Como a partilha das terras não deu certo entre os irmãos, o que acontece em muitas famílias, Pedro decidiu que era hora de se mudar para a cidade e tentar algo diferente. A esposa, que não via a hora de sair de lá, adorou a ideia.

Em parceria com o cunhado, Pedro Rizzi (Pedrinho), irmão de Terezinha, compraram as chaves de um restaurante chamado Jóia, que estava à venda, em Caxias. Ficaram sabendo do restaurante através de um garçom, que depois trabalharia com eles, Remi Catuzzo. Ficava na Júlio, 3.135. Tempos depois, eles comprariam um terreno, também na Av. Júlio, onde construiriam o prédio para morar e onde seria o novo restaurante. Pedro passou a ser conhecido como o “Pedrão”, para se diferenciar do sócio, Pedrinho.

Ele nunca havia administrado um negócio, mas sempre gostou de trabalhar na copa do salão de eventos da colônia, então, já tinha essa experiência. Desde criança, ele ajudava no salão: quando pequeno, ganhava balas pretas de açúcar em troca dos serviços. “Quando ele disse que tinha um restaurante para venda, eu pensei: ‘P\*\*\* que

pariu, chegou a minha vez!' Naquele dia, eu fui para casa e disse à Terezinha: 'Eu acho que amanhã eu vou comprar um restaurante, eu e teu irmão,' conta. A esposa incentivou. "Pode fazer negócio. Se der tudo certo, nós vamos embora amanhã mesmo!" ela lembra. "E eu acendi uma vela para a estátua de Jesus que nós tínhamos ganhado de casamento e estava no melhor lugar da sala, e rezei, porque eu queria tanto sair de lá... Além de ter a nossa casa eu queria poder dar estudo aos meus filhos."

As orações foram atendidas. Naquele dia, Pedro comprou o Jóia, junto ao cunhado. Era 1970. Terezinha lembra: "Na nossa casa da colônia, ficou só o vinho e o vinagre no porão. Deixamos as galinhas, as vacas, o boi e a carreta, e um funcionário, José Piffer, ficou tomando conta deles. Tinha uma menina que nos ajudava por lá. Ela estava na horta, quando eu chamei ela: 'Nadir, vem cá que nós vamos ajeitar tudo, que amanhã nós vamos embora!' Ela jogou a enxada longe, de felicidade."

Pedro e Terezinha tornaram-se sócios de Pedrinho e da esposa dele, Luiza, que coincidentemente, é irmã de Pedro. Sim, dois casais de irmãos que se casaram e decidiram empreender juntos. A ideia de ter uma parceria surgiu porque nenhum dos dois casais tinha muito dinheiro. Então, juntos, pelo menos conseguiam somar o que possuíam. A sociedade dos quatro dura até hoje, mais de 50 anos depois.

Além do alívio por deixar os dias de trabalho, na colônia, em Salete, para trás, Pedro e Terezinha estavam

felizes em poder proporcionar melhores condições de estudo aos filhos em Caxias do Sul. Condições também bem melhores do que eles tiveram.

Pedro, Terezinha e Volnei se mudaram no dia seguinte, conforme combinado (Vera já estava estudando em Caxias e morando na casa da tia Lourdes, irmã de Tere.) A viagem foi feita na caminhonete Chevrolet. Lá estavam eles, juntos com ela, para a maior aventura de suas vidas.

A nova casa, porém, não tinha nada de luxo. Era, inclusive, bem mais simples que a casa de onde haviam saído. Mas era provisória. Em Caxias, eles se instalaram no porão de uma casa alugada, de uma senhora muito prestativa, chamada de nona Motter. Dividiram o porão com o casal de sócios, usando apenas uma cortina de plástico para separar os ambientes, onde moravam em nove pessoas. Enquanto isso, construíram o prédio de quatro andares, com seis apartamentos e uma sala embaixo, no terreno que estavam pagando aos poucos, na Júlio, número 3.107. O plano era morar lá, mas isso demorou três anos para acontecer. Nestes três anos, trabalharam todos os dias no restaurante, sem folga. Então, ficavam em casa apenas para dormir. Os filhos, Vera e Volnei, foram crescendo junto dos primos, filhos de Pedrinho e Luiza: Inês, Rogério e Rosmari.

Quando começaram, o restaurante Jóia, que também era churrascaria, estava quebrado, com movimento fraquíssimo. Os quatro trabalhavam 18 horas por dia. "Nós começávamos de manhã e íamos até 11h da noite. Era muito corrido," lembra Terezinha. "Mas eu estava feliz

da vida, porque começamos a trabalhar bem e a servir comida boa. Nós caprichamos e os fregueses vieram cada vez mais."

Pedro cuidava do caixa, Pedrinho da carne e as duas mulheres faziam as comidas do restaurante, como sopa, salada, polenta, massa e sobremesas. Os filhos dos dois casais, quando não estavam na escola, ajudavam nas tarefas do restaurante desde pequenos.

Passaram três anos neste endereço, atendendo no Jóia. Quando o prédio que estavam construindo ficou pronto, eles mudaram a churrascaria para o térreo de lá. E também se mudaram com a família para o seu próprio apartamento. O sonho de Terezinha finalmente havia sido realizado: a sua própria casa, pela primeira vez.

Estavam em 1973, ano em que a economia brasileira estava crescendo rapidamente, impulsionada pelo chamado "milagre econômico". O período foi marcado por altas taxas de crescimento, industrialização e urbanização.

Impulsionada pelo bom momento econômico do país, da cidade e dos sócios, a inauguração da nova churrascaria, agora com novo nome e endereço, foi realizada no dia 5 de setembro daquele ano. Foi um acontecimento em Caxias. Teve direito a deslance da fita pelo vice-prefeito daquela época, Mário David Vanin, e bênção do padre Eugênio Giordani, pároco de São Pelegrino.

Nomearam a churrascaria de Imperador.



Inauguração do novo espaço, em 1973, com o padre Eugênio Giordani, que abençoou o local, e o vice-prefeito Mario Vanin.



Pedro, no início dos anos 1970



Pedro Regalin e o sogro Egídio Rizzi.



Vera e Volnei, quando crianças, no restaurante.

Pedro e parte da equipe da Churrascaria.



Pedro Rizzi e Luiza Rizzi com os funcionários da tradicional Churrascaria Imperador.



Pedro Regalin e Pedro Rizzi com o churrasqueiro Remi Cattuzzo.



Pedro e Volnei, à direita



No bar da churrascaria



Em frente ao restaurante, na fachada antiga.



Pedro Regalin e Pedro Rizzi nos anos 1990, antes da remodelação do espaço.

**Q**uando saiu da colônia e chegou em Caxias, Pedro trouxe um pouco de dinheiro que tinha economizado, além de madeira de pinheiros que tinha serrado no interior. Mas o financeiro era sempre muito apertado no começo do novo negócio. Foi na época do início do Jóia que ele fez um empréstimo no extinto Banco Província, de 50 mil. “Os caras não falavam para mim, mas eles falavam para os outros, que eu era louco, que eu não sabia o que eu estava fazendo. Imagina? Pegar todo esse dinheiro no banco?”

Foram três anos para pagar e muitas noites sem dormir. “Às vezes, atrasava o pagamento do salsichão, do lombinho e do galeto, porque tinha que pagar as contas das obras, né? E daí eu ficava até 15 dias sem conseguir pagar as contas. Eu assinava um cheque na sexta-feira, não tinha nem um tostão no banco. Então, trabalhava sexta de noite, sábado e domingo para ganhar dinheiro. E segunda-feira de manhã, às 8h, quando abria o banco, eu ia lá cobrir o cheque.”

O empréstimo foi pago, o restaurante mudou de local e cresceu, e Pedro e Terezinha finalmente começaram a ver o resultado financeiro de seus esforços. Diferentemente da colônia, quando se recebia apenas uma vez ao ano — época da safra — no restaurante, os ganhos eram todos os dias.

Mas as noites sem dormir, por causa da preocupação, não foram raras. Pedro também conta que houve momentos em que chorou sozinho na churrascaria, escondido dos funcionários. Além de ter passado por alguns episódios de gastrite, doença que está ligada ao aspecto emocional, e frequentes dores no meio da testa, de tanta preocupação. “Eram muitas contas para pagar,” explica. “A churrascaria começou a encher e não tinha computador, não tinha nada. Era tudo na minha mente. No domingo me doía toda a cabeça, de tanto pensar.”

O cenário era desafiador desde que o casal havia deixado para trás as terras da colônia. Eles não tinham, literalmente, para onde voltar. Então, o negócio em Caxias tinha que dar certo. Não havia outra alternativa. Talvez tenha sido isso que os incentivou a persistir. Não houve muito apoio de outras pessoas. Houve, inclusive, um certo preconceito por eles serem do interior. “Outros falavam: ‘Esses colonos grossos, eles vão voltar para a roça!’” lembra Pedro, que respondia: “Diz pra eles cuidarem da sua, que nós cuidamos da nossa”. “Eles torciam contra, tinham inveja. Mas Deus ajudou,” completa a esposa, mais espiritualizada.

Os dois casais de sócios faziam tudo o que fosse necessário no restaurante. Se o lavador de louças ia embora, por exemplo, eles assumiam essa parte. Qualquer problema era resolvido por eles. E todos os produtos eram buscados por Pedro, em sua caminhonete: não havia entrega terceirizada de carne, salsichão e bebidas. Tudo era buscado e acertado por ele, que empilhava as caixas na car-

roceria da Chevrolet e saía dirigindo por Caxias, sempre super carregado. Certa vez, precisou estacionar a caminhonete enquanto ia buscar umas encomendas. Quando voltou, a caixa cheia de alcatra que estava na carroceria tinha sido furtada. As encomendas eram lâmpadas para a obra da sede da churrascaria. Além do prédio onde estavam morando e trabalhando, Pedro começou outras construções. Todos esses materiais de construção eram comprados, carregados (às vezes até 20 sacos de cimento) e administrados por ele, que supervisionava de perto os pedreiros. Perfeccionista, não era raro pedir para que desmanchassem uma parede (porque achava que ela estava fora do esquadro) e a fizessem toda novamente. “Desmanchar tudo?” perguntavam. “Eu mandei desmanchar,” ele dizia. Afinal, era ele o responsável pela qualidade da obra depois de pronta. “Eu fui um homem que sempre queria crescer.”

Juntamente à churrascaria, ele administrou (com os sócios, Almeron e Vani) uma construtora, que chamou de Regalvan. O trabalho não era apenas uma segunda fonte de renda, era uma paixão. Foram 17 prédios construídos até agora (2023). “Sempre deu medo de fazer negócio. Foram tantos terrenos que comprei, tantos prédios que construí... Tinha que ter jogo de cintura. Pensa que foi fácil? Não foi. Mas eu sei que nós vencemos. Vencemos com muito trabalho. Estávamos sempre acompanhando tudo. Minha mãe dizia: ‘Filho, o ovo da galinha vem do bico’. Porque se tu não dá milho para ela, ela também não dá ovo.”

Pedro e Terezinha, assim como os sócios, sempre foram pessoas que resolviam o que aparecesse. Os problemas não eram impedimentos. Por exemplo: na época do Plano Cruzado (em 1986, quando um conjunto de medidas econômicas precisou ser lançado pelo governo brasileiro), faltava cerveja, carne e até mesmo o mais básico, como sal. Pedro tinha que dirigir até os matadouros de Farroupilha para conseguir carne e abastecer a churrascaria, que estava sempre lotada e, obviamente, não podia ficar sem o seu principal atrativo.

Em outro período, anos antes, durante uma Festa da Uva, também precisaram usar a criatividade. Naquele mês, os turistas queriam apenas uma coisa de sobremesa: uva. Ninguém queria se levantar da mesa enquanto não visse a estrela da festa. Era 1972, ano em que Caxias teve a primeira transmissão a cores da TV brasileira durante um desfile, o que fez a cidade entrar para a história. Caxias estava abarrotada de turistas e muitos deles procuravam o restaurante (em todas as horas do dia). Havia apenas três churrasarias em Caxias. Para dar conta da demanda, os sócios tiveram que adotar um regime "sem parar". Começavam a servir às 11h e permaneciam com o restaurante cheio até a meia noite. Pedro e Pedrinho deram um jeito de conseguir uvas e levaram os balaios de vime com as frutas para a calçada, assim, liberavam as mesas para que outros clientes pudessem entrar. Foi um verão memorável!

A Churrascaria também já rendeu histórias engraçadas. O espaço sempre foi local de celebração de bons

momentos, especialmente de casamentos. Teve sábados em que chegaram a ser comemoradas quatro festas de casamento em um mesmo dia: uma de meio dia e três à noite. A administração de tudo isso sempre foi uma loucura! Era muita gente, muita comida, muita bebida.

Na hora de pagar, às vezes, surgiam algumas complicações. "Não quero saber, eu quero o dinheiro", dizia Pedro, que cuidava do caixa. "Ele sempre foi o mais bravo da churrascaria, porque sempre quis as coisas certas," conta a esposa. Pedro segurava a noiva no restaurante, enquanto o noivo ia arrumar dinheiro para pagar a conta da festa. Isso aconteceu, pelo menos, três vezes. Em todas elas, os noivos voltaram para pagar a conta e resgatar a amada. O hábito de "segurar a noiva" surgiu após um noivo não acertar a conta de um casamento de 122 pessoas. Naquela noite, Pedro não estava na churrascaria, pois estava sofrendo com a gastrite. Os clientes disseram que iriam pagar no dia seguinte, mas nunca mais voltaram. "Eu era bom em recolher dinheiro. Quando eu estava no caixa, isso nunca acontecia."

Esses episódios das noivas são uns dos favoritos de Pedro e Terezinha, além do caso dos holandeses. Como o Imperador sempre recebeu turistas também de fora do Brasil, criou alguns fãs pelo mundo. Certa vez, um grupo de turistas da Holanda retornou ao restaurante vestindo camisetas personalizadas da Churrascaria. Eles haviam mandado fazer, de tanto que gostaram da comida. Foi um orgulho para toda a família saber que

havia apreciadores ferrenhos da churrascaria espalhados pelo mundo todo.

Houve também quem abusou. Havia um cliente que chegava na churrascaria, comia e pagava apenas o que queria. "Ele chegava lá, tomava sopa, comia carne lessa e tomava uma jarra de vinho. Quando chegava no caixa, jogava R\$5 e ia embora. Depois, contava aos amigos, rindo. Mas eu fiquei sabendo. A Vera, que, naquele tempo, já estava trabalhando no caixa, dizia: 'Pai, não aguento mais.' 'Calma, Vera, vai chegar o dia...' E um dia ele veio lá, e eu intervi. Mandei o garçom para servir ele: apenas uma sopreira cheia de água e uma jarra d'água. E ele saiu bufando. Sumiu por 15 dias. Quando voltou, começou a pagar o preço inteiro."

Outra vez, um cliente se confundiu e passou um cheque de R\$36.000, quando deveria ser apenas R\$36. Pedro teve que ir ao banco resolver. Lá, o gerente disse, brincando: "Quem sabe tu vai na concessionária e te compra uns três carros zero?" Na época, 36 mil era suficiente para isso. "Não, eu quero só o que é meu, não o dos outros," disse Pedro.

Seja casos de quem pagou a mais ou pagou a menos, histórias não faltam na memória do casal. Mesmo as que na hora podem ter sido complicadas e desafiadoras, hoje, com a experiência, são contadas com bom humor pelos dois, que se orgulham de tudo o que aconteceu na churrascaria, especialmente de quantas pessoas já passaram por lá.



Durante um inverno com neve, em Caxias.



Marido e mulher e sócios no empreendimento, há mais de 50 anos.



**A**lguns anos depois da abertura do restaurante, Pedro e Terezinha deram-se um raro momento de folga e decidiram que era a hora de aproveitar a lua de mel que não haviam tido a oportunidade após o casamento. Já fazia cerca de 15 anos que estavam casados quando deixaram Vera e Volnei com os tios e embarcaram, de ônibus, para Tubarão, Santa Catarina. Chegaram lá, pegaram um táxi e foram para um hotel nas águas termais, onde passaram uma semana descansando. No “Hotel do Chico”, todos pensavam que eles eram recém casados.

Mas as viagens não foram muito frequentes. Pelo menos não nos primeiros 20 anos de churrascaria. Eles trabalhavam de segunda a segunda, sem férias, sem descanso. Após muitos anos neste ritmo intenso de trabalho, certo domingo, Terezinha disse que estava cansada dessa rotina. Foi assim que os sócios estipularam uma nova forma de se organizar: um casal trabalharia 30 dias, o outro, os 30 dias seguintes. O modelo deu tão certo que é seguido até hoje.

Até isso acontecer, porém, foram anos bem puxados. Conforme os filhos Vera e Volnei cresciam, iam também ajudando a servir as mesas no restaurante após a escola. Os pais nunca puderam buscá-los no colégio um dia sequer, porque o horário do meio dia sempre foi o mais agitado. Eles voltavam a pé e iam direto para a churrascaria, onde ajudavam servindo as mesas. Mas Volnei, segundo os pais, era muito conversador, e atravava as comidas enquanto papeava com os clientes. Acabou não ficando no restaurante, mas esteve sempre à disposição

para ajudar quando necessário. Ele cursou Medicina e tornou-se médico oftalmologista. Já Vera, cursou Pedagogia, e, após alguns anos como professora, decidiu dedicar-se integralmente à churrascaria. É o braço direito dos pais no estabelecimento, segundo eles. “Ela abraçou o restaurante,” conta Pedro. “Para nós, foi maravilhoso ter visto os dois filhos se formando na faculdade. Depois, ver a Vera seguir aqui, tão envolvida no restaurante com amor, e o Volnei, esse médico tão humano e preocupado com as pessoas,” completa Terezinha, com orgulho de suas maiores realizações.

A família toda acompanhou a churrascaria enquanto ela passava por momentos importantes ao longo dos anos. Em 1995, eles ampliaram o espaço. Em 2010, fizeram uma reforma e em 2020, chegaram ao grandíssimo marco de 50 anos. Feito raríssimo para o difícil ramo de restaurantes que, na sua maioria, fecha as portas depois de pouco tempo. Cinco décadas funcionando e, mais do que isso, cinco décadas lucrativas, é algo muito raro. Se, no início, havia pouquíssimos restaurantes na cidade, com o passar do tempo, a quantidade de locais para comer se multiplicou. Surgiram também novas opções, como os populares buffet a quilo. A Churrascaria Imperador manteve-se forte sob a liderança de seus sócios. É considerada ícone gastronômico de Caxias do Sul, que ajudou a moldar a boa fama da culinária caxiense, sendo um dos restaurantes mais conhecidos da cidade. Tanto é que o slogan do local utiliza dessa experiência: “Desde 1970 o melhor rodízio de churrasco de Caxias do Sul.”

O restaurante passou pela troca de muitas moedas: Cruzeiro, Cruzado, Cruzado Novo, Cruzeiro Real e Real. Do pagamento com cheque e dinheiro, passou para o Pix. O jantar, de 7 cruzeiros, passou para 120 reais, preço de 2024. Muito mudou. Mas a essência se manteve: um restaurante familiar. E talvez seja isso que os clientes mais gostam. Estão em família. Estão em casa. Além disso, a churrascaria tem um diferencial. Mesclou o tradicional rodízio de churrasco com os pratos e sobremesas típicos da culinária italiana, trazidos pela origem dos sócios. Assim, é fácil agradar a muitos paladares.

Um dos orgulhos de Pedro e Terezinha é que, além de a churrascaria ter se mantido tão bem, ela também se manteve na família. Além da filha, Vera, o neto, Gabriel, também faz parte do negócio. Ele estudou gastronomia e morou fora do país. Ao voltar, quis trabalhar no restaurante da família. Rogério Rizzi, filho dos sócios e sobrinho do casal, também administra o Imperador.

Além de Gabriel, que é filho de Vera e Paulo Mutterle, Pedro e Terezinha têm outros dois netos, filhos de Volnei, que casou-se com Rivana Festugato: Pedro, que leva o nome do avô, e Artur. Os dois fizeram faculdade no Exterior e de alguma forma participam da churrascaria, Pedro cuida do marketing e Artur criou a nova identidade visual. Uma nova geração também já chegou ao mundo, com uma bisneta, filha de Gabriel e Arielly Taffarel. “A coisa mais linda,” dizem os bisavós, orgulhosos. O nome dela já indica um belo recomeço: Aurora.



O casal em uma viagem a Gravatal.



Churrasco em Torres.



Pedro com Volnei, durante uma viagem.



O casal, quando Vera e Volnei eram pequenos em 1976.



Com o Opala da família.

Com a família, em um passeio em Gramado, em 1984.



Nos anos 1970.



Terezinha com a filha, Vera.



O casal na Itália



Passeio em Natal.



Em uma viagem ao Exterior.



Conhecendo Aruba.



Explorando Fernando de Noronha, em 2014.



Se aventurando no Chile.



Em viagem aos Estados Unidos.



Viagem à França em 2006.



Pedro com o primo, Raul Randon.



Arranjos feitos por Terezinha, em Saleté.

**H**oje, o casal gosta de fazer o que todos os avós mais apreciam: passar tempo com os netos e a bisneta. Para Pedro e Terezinha, a maior felicidade é ver a família bem, unida e feliz. “Os filhos e os netos são o orgulho da família. Gostaríamos que seguissem a nossa trajetória. Claro, a deles vai ser mais moderna,” diz ela. “Queremos que eles sejam honrados e honestos,” completa ele.

Aos netos, eles já tiveram tempo para passar muitos dos seus ensinamentos. Pedro, inclusive, que sempre foi bom de matemática e cuidava da parte das contas do restaurante, fez questão de ensinar a eles o que havia aprendido na infância. “Um dia minha mãe veio para Caxias do Sul para visitar a irmã dela. Depois da visita, ela aproveitou para passar na farmácia D’Arrigo e comprar remédios. Lá, tinha um almanaque que tinha uma propaganda do Biotônico Fontoura que dizia: ‘O menino vai na escola e precisa estudar. Dê Biotônico Fontoura, no almoço e no jantar.’ E tinha uma folha de tabuada. Quando a minha mãe me entregou aquele Almanaque, eu decorei toda aquela tabuada, do início ao fim. Não esqueci até hoje, quase 80 anos depois. Além disso, uma professora me ensinou a ‘tirar a prova do nove fora’. Um dia, muitos anos depois, os netos pediram para aprender a multiplicar e a tirar a prova, e eu lembrava de tudo, por causa daquela folha da tabuada e por causa dessa professora. ‘Procura onde está o erro, nhóco!’, eu dizia para eles.”

Pedro, aos 86 e Terezinha, aos 84, não trabalham mais tanto quanto antigamente. Mas estão longe de se aposentar da churrasceria. Ainda seguem trabalhando mês sim, mês não. E, neste mês em que estão lá, fazem questão de seguir acompanhando tudo: a qualidade da limpeza, da organização, da recepção, do atendimento aos clientes e da comida, especialmente.

Comida boa sempre foi imprescindível para eles. “Carne boa e brasa limpa,” costuma dizer Pedro, sobre o sucesso do churrasco deles. “Se eu não gosto, eu não dou para os outros.” Eles também são altamente exigentes com a limpeza da cozinha e do salão. A cozinha, inclusive, é aberta para quem quiser ver.

Muitos processos mudaram ao longo dos anos, mas algumas coisas seguem como antigamente, justamente para manter a qualidade. A polenta, por exemplo, ainda é feita no fogão à lenha. Se feita em fogão a gás, fica com gosto diferente, explica Terezinha, e os clientes percebem. Cerca de 12 quilos de farinha são usados todos os dias para fazer a polenta que, depois, é frita em pedacinhos e servida com os outros pratos. O espaguete também é feito artesanalmente, todos os dias, assim como o recheio do agnoline. O foco é sempre a qualidade do prato final, não a sua agilidade em fazê-lo.

E falando em fazer as coisas com tempo, vale reforçar que eles começam às 5h30 da manhã, quando iniciam o caldo da sopa, colocam as batatas para cozinhar, entre outras funções. De manhã, Terezinha também já encaminha as

sobremesas. A ambrosia do Imperador é famosa na cidade toda. Mais tarde, começam a chegar as carnes para serem preparadas para a churrasqueira e o restante da equipe para ajudar. O contato com os sócios é diário. E o segredo para uma sociedade durar tantos anos? “Trabalho e paciência,” eles concordam. “Sabe o que a gente diz? ‘Se um quer, dois não brigam. A gente tem que levar as coisas numa boa, né? Os defeitos, deixamos de fora,’” explica Pedro.

Domingo ao meio dia ainda é o momento mais concorrido da churrasceria. “50 anos depois e ainda tem fila lá fora, bonito de ver,” diz Terezinha, que concorda que receber bem os clientes é uma prioridade. “A propaganda que vale é o boca a boca. Isso vai longe... se tu serve mal, é igual a um tiro. Eu aceito os elogios na casa, mas eu fico muito atento às reclamações, para ver onde erramos. Eu sempre ensinei para todo mundo que está ali, que não interessa a cor, o bairro, o status do cliente. Temos que servir todos bem,” explica Pedro.

O casal almoça quase todos os dias no restaurante, mas quando sai para comer fora, gosta de ir em algo bem diferente do rodízio de carnes: adoram sushi. No almoço na churrasceria, mantêm o hábito de sempre tomar uma taça de vinho e, depois, descansam. Para Terezinha, meia hora de sono é suficiente. Pedro precisa de um pouco mais.

Para manter a saúde, além da taça de vinho diária, os dois se exercitam: são ainda muito ativos. Especialmente Terezinha, quem a família chega a fotografar quando está sentada descansando, de tão rara que é essa cena. Pedro acompanha



a saúde mais de perto, desde que sofreu um AVC, há alguns anos. Recuperou-se com a ajuda e apoio da família.

Nos meses em que descansam, costumam sair da cidade. Aproveitam a tranquilidade da casa da chácara ou então o apartamento em Torres, RS.

Ao longo dos anos, quando a administração do negócio começou a ficar um pouco mais tranquila, tiveram a oportunidade de fazer várias viagens marcantes, como Nordeste do Brasil, Europa, Estados Unidos e Canadá. "O meu filho incentivou a gente a fazer o passaporte, depois, a cidadania italiana, e começar a viajar para fora do país. Mas eu sempre dizia que tinha medo de avião. O Pedro disse: 'Bom, se tu não vai, fica em casa'. 'Não, não, eu vou também!' E foi tudo bem, igual a embarcar em um carro," conta Terezinha, ao falar da viagem à Itália, uma das mais emocionantes que fizeram, onde viram de perto as tradições que os antepassados trouxeram ao Brasil e que eles seguem até os dias atuais.

Nas comemorações de bodas, sempre preferiram viajar do que fazer cerimônias e festas: "O padre, no dia do nosso casamento, disse: 'Até que a morte os separe.' Então, para que casar de novo?" questiona Terezinha.

Hoje, após os 80 anos, as viagens do casal são mais curtas e tranquilas, como passeios para águas termais, destino favorito dos aposentados. "Agora falta só a última viagem... aquela que não tem mais volta," diz Terezinha, rindo. "Não, eu ainda quero ir para muitos lugares!", completa Pedro, que tem certeza que essa "última viagem" ainda está longe de chegar.

Em casa, a rotina também é mais calma. Gostam de assistir televisão. Pedro assiste futebol: é torcedor do Grêmio, mas diz que se mantém em cima do muro, já que um dos netos é SER Caxias e o outro Juventude, times que também acaba acompanhando. Terezinha prefere os programas de culinária. "Quando eu estava na colônia, não tinha ninguém que ensinasse a fazer comida. Eu digo sempre: a minha faculdade é das panelas. Agora tu liga a televisão, meu Deus, que espetáculo!," diz Terezinha, que ressalta que Pedro sempre elogiou suas comidas. Quem cozinha sabe que os elogios de quem come são essenciais para seguir cozinhando. "Ele sempre gostou do que eu fiz."

Juntos há mais de 60 anos, os dois respondem a mesma coisa quando perguntados sobre qual o segredo de um casamento tão duradouro: paciência.

Mas mais do que isso, casamento também é sobre apreciar as qualidades do outro. Terezinha é a primeira a reconhecer que foi a força de vontade do marido, e a sua aptidão para os negócios, que impulsionou a churrascaria, desde o início. "Ele teve garra," diz ela. "A Terezinha sempre trabalhou bastante também, cozinhou muito enquanto eu fazia negócio. Eu sempre vi que a gente dava certo junto. Ela não para e eu também não."

Os dois formaram uma dupla poderosa, em que ambos exerceram papéis igualmente importantes na construção de uma empresa e casamentos muito sólidos. "O que a gente trabalhou, o que a gente passou... não se pode imaginar. E assim foi a vida, nós viemos da roça, não foi fácil," diz Pedro.

O casal nunca pensou em fechar a churrascaria e desistir do negócio. O único período em que o Imperador ficou fechado foram 35 dias durante a pandemia em 2020. Mas eles passaram por isso também. “A gente sempre pensou: ‘Tá difícil? Tá, mas vamos lá!’ Se hoje deu pouco, você tem que trabalhar mais ainda para recuperar, que amanhã já melhora. E assim vai,” dizem.

Olhando para a trajetória, há pouquíssimos arrependimentos: “Na colônia, a gente trabalhava muito e ganhava pouco,” diz Pedro. “Acho que devíamos ter saído antes,” completa Terezinha. Mas, no geral, o sentimento é de realização. Os dois têm certeza de que têm uma vida feliz. “Deu tudo certo para nós. A gente tem que agradecer a Deus. Nos sentimos realizados, de tudo o que fizemos. Acho que nós fizemos tudo.”

Sobre os planos do futuro, não há muito consenso:

“Agora é tudo lucro pra nós. Esperar chegar o dia da partida,” diz Terezinha, prática.

“Não. Eu quero viver muitos anos ainda, eu quero viver, fazer muita coisa ainda, sacramento!,” diz Pedro.

“Querido... que Deus te ouça, mas não é fácil. Se tu não tivesse aquela hérnia...”

“Eu gosto ainda de construir. Eu gosto de ver prédios subir.”

“Só que agora tem que descansar e deu.”

O diálogo acima é a cara deles. Enquanto um é mais sonhador, a outra é mais pé no chão. O equilíbrio dessas duas personalidades foi o que deu certo por todos esses anos e o que inspira filhos, netos e amigos.

A jornada foi longa e nada fácil. Mas, juntos, eles a enfrentaram. E, juntos também, estão prontos para os próximos capítulos que essa bela história possa ter.



Em Torres, com o neto Gabriel, em 1989.



Pedro, nos anos 80, na caminhonete histórica que tem até hoje.



Com os netos pequenos.



Em Paris, com os netos, em 2007.



Pedrinho e Pedrão, em 2023, em frente à churrascaria, com a caminhonete 62.



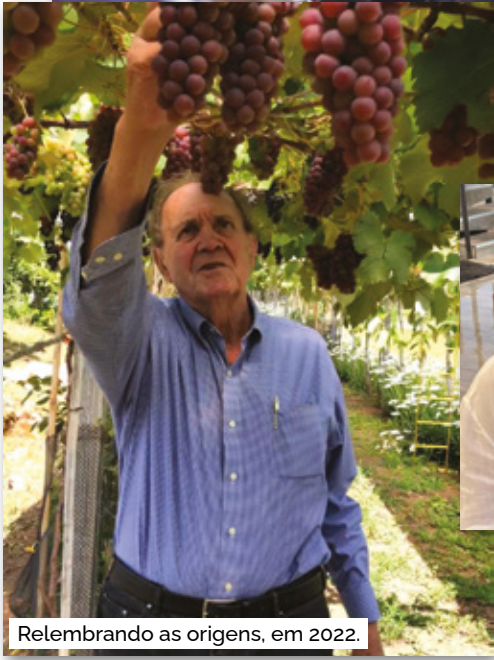
Com netos, filhos, nora e genro.



Com uma de suas paixões, a Chevrolet



Sempre juntos.  
Foto: Roni Rigon



Relembrando as origens, em 2022.



Volnei e o pai.



Na Avenida Júlio, em 2019, onde passaram a maior parte da vida.



Com a família de Volnei, em 2021.



Com o casal de sócios.



Os dois, no dia da homenagem à Churrascaria na Câmara de Vereadores, em 2023.



Com os dois filhos.



Homenagem na Câmara de Vereadores.



Celebrando um aniversário em família, em 2022.

Na formatura do neto Pedro, na Filadélfia, em 2018.



Com os sócios, Luiza e Pedrinho, em 2020.



Os três netos de Pedro e Terezinha.



Prontos para os próximos capítulos.



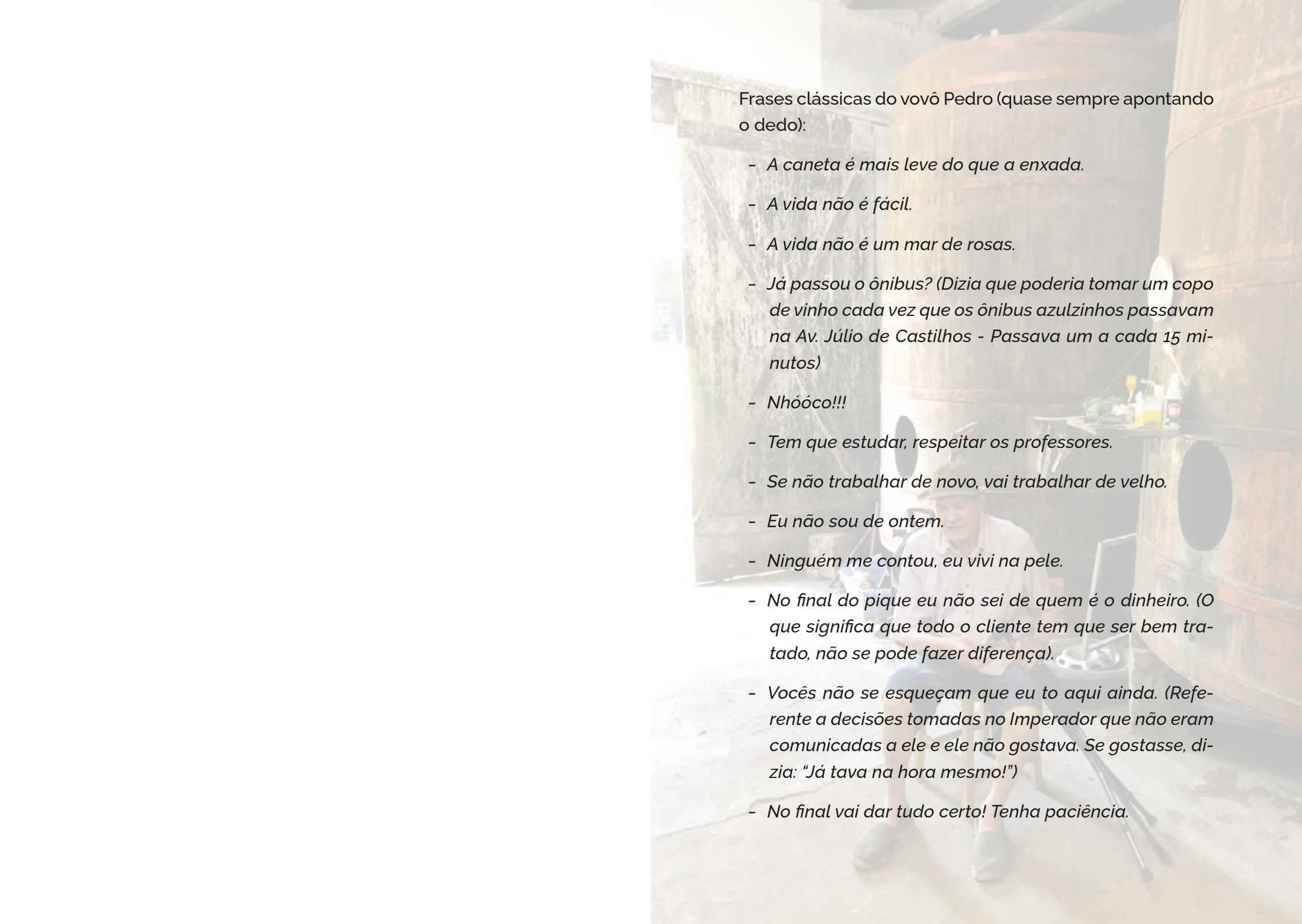
Aurora, a bisneta.

Com a família de Vera.



Com a família de Volnei, em 2023.



A man wearing a hat and a light-colored shirt is sitting on a stool in a rustic setting. He is surrounded by large, dark wooden barrels. The background is slightly blurred, showing more of the rustic environment. The overall tone is warm and nostalgic.

Frases clássicas do vovô Pedro (quase sempre apontando o dedo):

- *A caneta é mais leve do que a enxada.*
- *A vida não é fácil.*
- *A vida não é um mar de rosas.*
- *Já passou o ônibus? (Dizia que poderia tomar um copo de vinho cada vez que os ônibus azulzinhos passavam na Av. Júlio de Castilhos - Passava um a cada 15 minutos)*
- *Nhóóco!!!*
- *Tem que estudar, respeitar os professores.*
- *Se não trabalhar de novo, vai trabalhar de velho.*
- *Eu não sou de ontem.*
- *Ninguém me contou, eu vivi na pele.*
- *No final do pique eu não sei de quem é o dinheiro. (O que significa que todo o cliente tem que ser bem tratado, não se pode fazer diferença).*
- *Vocês não se esqueçam que eu to aqui ainda. (Referente a decisões tomadas no Imperador que não eram comunicadas a ele e ele não gostava. Se gostasse, dizia: "Já tava na hora mesmo!")*
- *No final vai dar tudo certo! Tenha paciência.*



## ÁRVORE GENEALÓGICA

