A Genealogia e os Sabores da Família de Pietro Comes

Eduardo Frederico Runte Junior

Petrópolis 2016

A GENEALOGIA E OS SABORES DA FAMÍLIA DE PIETRO COMES

Eduardo Frederico Runte Junior

Petrópolis

2016

DEDICATÓRIA

Dedico este trabalho à memória de meus avós Pietro Comes e Maria Luigia, dos quais guardo uma imensa saudade.

A minha esposa Maria Cristina, a quem muito amo, pela boa companhia nestes últimos 35 anos, pelo apoio, pelos conselhos e pela felicidade de minha vida e de meu lar.

A meus filhos Augusto e Ana Leticia, bons amigos, motivos de alegrias e orgulho.

AGRADECIMENTOS

Primeiramente agradeço a Deus que tornou possível todas as coisas.

Agradeço (in memoriam) à minha mãe Carolina, que sempre me falava com imenso orgulho de seus familiares, sobretudo de seus pais e seus irmãos. Não perdia oportunidade de falar-me das maravilhas de nossa cidade, das realizações dos italianos, de nossa genealogia. Deixou-me escrito, sempre sem buscar outras fontes que não sua memória, informações sobre nossos parentes, daqui e da Itália, o que, além de motivar, facilitou enormemente a busca de outros dados.

Muitas pessoas colaboraram na escrita deste trabalho e mesmo sabendo que corro o risco de cometer alguns esquecimentos, não posso deixar de mencionar e agradecer muito seu precioso auxílio:

A meu primo Pedro Augusto de Araújo Romão, que me presenteou com fotos, documentos, passaportes, etc que ilustram este trabalho e que facilitaram a pesquisa genealógica. À minha irmã Norma Runte Mattos e à minha prima Maria Helena Comes Reis e Silva Lima, que me emprestaram diversas fotografias e forneceram muitos esclarecimentos.

Agradeço aos meus primos Gilberto, Sérgio e Pedro Renato, que me forneceram informações sobre meu avô e deram testemunho de seu amor e admiração por ele.

Agradeço aos bons amigos Catarina Viana e José Luiz D'Amico que tiveram a bondade de ler o texto, corrigi-lo e propor melhorias. Entretanto, deixo claro que os erros que persistiram se devem apenas aos descuidos do autor.

Às caras Mariza da Silva Gomes, responsável pelo Arquivo Histórico da Biblioteca Central Municipal Gabriela Mistral, de Petrópolis, e sua auxiliar Jessica Justino Soares, que muito me auxiliaram nas pesquisas que fiz nos arquivos daquela instituição.

Agradeço ainda ao Dr. José Luiz D'Amico, diretor cultural da Casa D'Italia Anita Garibaldi de Petrópolis, por ter tido a bondade de redigir um prefácio para este texto, aportando-lhe um significativo brilho.

HOMENAGEM

Com este texto tenho também a pretensão de homenagear os imigrantes em geral e os italianos em particular, pessoas que deixaram sua terra natal para vir ao Brasil, alguns com recursos, outros não; alguns jovens, outros idosos, uns sós, outros com família, por vezes numerosas. Aqui se fixaram, trabalharam arduamente, prosperaram, estabeleceram-se no comércio, na indústria, na lavoura, produziram riquezas e geraram empregos, participaram da vida social integrando-se à sociedade existente, casaram-se e tiveram filhos brasileiros e contribuíram significativamente para o desenvolvimento do país. No que toca particularmente a nós petropolitanos, deve ser grande a nossa gratidão. Para cá vieram alemães, portugueses, italianos, africanos, franceses, libaneses, espanhóis, suíços, etc que geraram nossa população e construíram nossa cidade.

SUMÁRIO

1. PREFÁCIO.....8

2. INTRODUÇÃO 11

3. PIETRO COMES 12

O navio em que emigrou Pietro Comes.....15

Sua esposa Maria Luisa Garziullo Comes.....23

Pietro Comes e a Rua 16 de Março. 23

As novas edificações de Pietro Comes e familiares. 24

A viagem de Pietro Comes e sua esposa à Itália. 29

O caráter e o temperamento de Pietro Comes. 32

A carteira de habilitação de Pietro Comes.....36

“Comes e bebes”.....36

A perda de Pedrinho. 41

A religião dos Comes 43

Um orgulho: o título de Comendador.....44

4. A MEDALHA DA GUERRA ÍTALO-TURCA RECEBIDA POR PIETRO COMES ...47

Onde serviu Pietro Comes quando na “Regia Marina”? 47

O que foi a Guerra Ítalo-Turca? 48

5. O “PRAZO” DE TERRA DE PIETRO COMES.....52

6. MAPAS E IMAGENS DA ITÁLIA. 54

7. A CIDADE DE RESINA (ATUALMENTE HERCULANO) 57

8. QUADRO GENEALÓGICO 1 – PIETRO COMES 60

9. APONTAMENTOS REFERENTES AO QUADRO GENEALÓGICO 1 – PIETRO COMES 61

10. QUADRO GENEALÓGICO 2 – IRMÃOS DE PIETRO COMES 64

11. APONTAMENTOS REFERENTES AO QUADRO GENEALÓGICO 2 – IRMÃOS DE PIETRO COMES 65

12. OS "TIOS DA ESTAÇÃO" 67

13. QUADRO GENEALÓGICO 3 – FRANCESCO COMES (IRMÃO DE PIETRO COMES, QUE TAMBÉM EMIGROU PARA PETRÓPOLIS) 69

14. APONTAMENTOS REFERENTES AO QUADRO GENEALÓGICO 3 – FRANCESCO COMES (TAMBÉM CONHECIDO COMO "CHICO GOMES") 70

15. QUADRO GENEALÓGICO 4 – MARIA LUISA (GARZIULLO) COMES 72

16. APONTAMENTOS REFERENTES AO QUADRO GENEALÓGICO 4 – ASCENDENTES DE MARIA LUISA COMES 73

17. GALERIA DE FOTOS 1 77

18. A ÁRVORE CRESCE – OS NETOS (QUADRO GENEALÓGICO 5) 90

19. APONTAMENTOS SOBRE O QUADRO GENEALÓGICO 5 – NETOS DE PIETRO COMES 91

20. A ÁRVORE SEGUE CRESCENDO – OS BISNETOS E TRINETOS 91

21. GALERIA DE FOTOS 2 93

22. UMA HOMENAGEM PÓSTUMA 103

23. ANEXOS 107

Anexo 1 - Certidão de óbito de Pietro Comes 108

Anexo 2 - Certidão de óbito de Maria Luiza Comes 109

Anexo 3 – "Atto de Nascita" de Pietro Comes. 110

Anexo 4 – Foglio di Recognizione – Mozzo pescatore - 14 de julho de 1906. 111

Anexo 5 – "Biglietto di piccola licenza" da "Regia Marina" concedido ao "maro" Pietro Comes. 112

Anexo 6 – "Certificato de buona condotta" concedido ao "maro" Pietro Comes. 113

Anexo 7 - "Foglio di Congedo Illimitato" concedido a Pietro Comes. 114

Anexo 8 - Passaporte de Carolina Scognamiglio acompanhada de sua "figlia". 115

Anexo 9 – Certidão de Óbito de Francesco Garziullo. 116

Anexo 10 – Certidão de Óbito de Carolina (Scognamiglio) Garziullo. 117

Anexo 11 – Certidão de Óbito de Antonietta Garziullo. 118

Anexo 12 - Certificado de “batismo” de Pietro Comes ao cruzar a Linha do Equador em 26 de maio de 1950, quando de sua viagem à Itália. 119

Anexo 13 - Certificado de “batismo” de Maria Luisa Comes ao cruzar a Linha do Equador em 26 de maio de 1950, quando de sua viagem à Itália. 120

Anexo 14 – Cardápio do almoço de gala “equatorial” do navio “Giulio Cesare”..... 121

Anexo 15 – Decreto de desapropriação de terrenos para a construção da Rua do Centenário. 122

Anexo 16 – Nota Fiscal do Frigorífico Comes, pertencente a Irmãos Comes e Romão. ... 123

Anexo 17 – Duas receitas de dar água na boca. 124

Anexo 18 – “Friselle” 125

24. O BRASIL QUE PIETRO COMES ENCONTROU QUANDO CHEGOU 127

25. O PLANO KOELER E A PLANTA DA VILLA IMPERIAL. 131

26. EMIGRAÇÃO ITALIANA..... 134

Emigração europeia. 134

A emigração para o Brasil. 135

A emigração italiana para o Brasil. 136

Italianos em Petrópolis. 138

As Sociedades Beneficentes e de Socorro Mútuo. 139

27. OS COMES NA ITÁLIA, ATUALMENTE..... 143

28. BIBLIOGRAFIA E FONTES 144

1. PREFÁCIO

Estima-se que cerca de 60 milhões de europeus tenham-se evadido do velho continente durante a chamada "Emigração em Massa"[1]. E que, no centenário polarizado entre 1870 e 1970, algo em torno de 26 milhões de indivíduos tenham deixado a Itália[2]. Assim, a chamada "Grande Emigração Italiana", ocorrida em determinado período deste longo intervalo, foi, no dizer do historiador Deliso Villa, "o maior êxodo de um povo na História Moderna"[3].

Quando se avalia a Imigração no Brasil por nacionalidade, dados estatísticos do IBGE – Brasil: 500 anos de povoamento – permitem-nos afirmar que, ao longo do vicênio compreendido entre 1884 e 1903, a italiana foi destacadamente a maior; sendo considerada, dentre as nacionalidades mais frequentes deste processo, a responsável por um dos maiores volumes imigratórios da História Contemporânea do Brasil, à frente da espanhola, alemã, japonesa e árabe – superada apenas pela imigração portuguesa. Entre 1876 e 1920, emigrou para o Brasil um total de 1.243.633 italianos, impulsionados basicamente pela pobreza e pela fome, pois era este o binômio que retratava predominantemente a Itália do final do Século 19.

Enfrentadas, ainda, a malária, a cólera, a pelagra e outras doenças mais, que também assolavam a península recém-unificada, os que sobreviveram às agruras da viagem transoceânica, e às inúmeras adversidades que aqui encontraram, deixaram-nos o legado de cerca de 30 milhões de ítalo-descendentes – atualmente a maior população de origem italiana no mundo fora da Itália. Só na região sudeste estima-se sejamos hoje quase 17 milhões de oriundi.

De acordo com o Censo Republicano de 1920, dos municípios do estado do Rio de Janeiro, Petrópolis foi o que mais recebeu este influxo migratório italiano, superando a soma do que receberam todas as demais cidades da região serrana juntas até meados do século XX; sendo hoje, portanto, a cidade do interior do estado com o maior número de ítalo-

---

[1] EMIGRAÇÃO EM MASSA – Expressão atribuída ao conjunto dos movimentos migratórios verificados essencialmente durante o período compreendido entre o fim da era napoleônica até a grande crise econômica mundial de 1930. Cf. MÖRNER, Magnus. Aventureros y proletarios: los emigrantes en Hispanoamerica. Editorial Mapfre, Madri, Espanha, 1992.
[2] BERTONHA, João Fábio. Os Italianos. 2ª Ed., Editora Contexto, S. Paulo, SP, Brasil, 2008.
[3] VILLA, Deliso. Storia Dimenticata. 1ª Ed., Edições EST, Porto Alegre, SP, Brasil, 2002.

descendentes: cerca de 110.000 cidadãos segundo o pesquisador Julio Vanni[4] – o que corresponde à terça parte de sua população, alcançando já a marca da quinta geração.

Muito se tem escrito sobre diversos temas a que a História Universal por séculos vem-se dedicando. De sorte que a História das Migrações e dos Migrantes é apenas um dentre tantos outros. O que certamente lhe empresta uma tônica especial é, sem dúvida, a densa carga sociológica de que se reveste, associada à tradição oral em seus estudos.

Matos e De Senna, citando Philippe Joutard, exortam-nos a recordar que a História, a partir do século XVII, constituiu-se cientificamente em oposição à tradição oral, e prosseguem afirmando que "a reintrodução da história oral acontece no decorrer do século XX"[5]. De fato, os grandes movimentos migratórios da História Moderna ocorreram exatamente sobre uma rota que culmina no século XX. E ainda que esta constatação não tenha a pretensão de firmar qualquer relação exclusiva, ou de causa e efeito, entre oralidade e história moderna, fato é que, senso amplo, o instituto da narrativa jamais fora antes tão bem e intensamente documentado quanto em nossos séculos.

No caso em particular dos movimentos migratórios, mais precisamente no estudo de seus desdobramentos e influências, a tradição oral tem sido modernamente bastante valorizada por diversos centros acadêmicos espalhados por todo o mundo. Muitas são, a propósito, as universidades que há tempos já cuidaram de constituir seus chamados "laboratórios orais", ou análogos, com o escopo de colher, salvaguardar e processar cientificamente depoimentos e testemunhos de personagens, cuja prescrição segue, inexorável, o rastro inadiavelmente finito de cada geração.

Não obstante, a eficácia desta fonte depende diretamente do nível de interesse do indivíduo por suas próprias origens. E de tal sorte que a compreensão de todo este processo migratório deveria, a rigor, demandar o conhecimento da biografia de cada emigrado individualmente.

Infortunadamente – afora o fato de tal pretensão arriscar-se à utopia –, nem todas as famílias tiveram o cuidado ou a oportunidade de preservar registros materiais e orais de seus

---

[4] VANNI, Julio Cezar. Italianos no Rio de Janeiro. 1ª Ed., Editora Comunità, Rio de Janeiro, RJ, Brasil, 2000.

[5] JOUTARD, Philippe, 1996 apud MATOS, Júlia Silveira; DE SENNA, Adriana Kivanski. In História oral como fonte: problemas e métodos. Historiæ, Rio Grande do Sul. Brasil, 2011.

antepassados; o que sublinha o presente livro – sobretudo pela riqueza de imagens, documentos e referências aqui tão bem recordados, reunidos e delineados pelo autor.

Destarte, a presente obra de Eduardo Frederico Runte Junior, ao narrar de sua família – e em especial da biografia de seu avô: o Cavaliere Pietro Comes –, culmina por também narrar a saga de todos os nossos antepassados imigrantes, pois que, de alguma forma, guardadas as suas peculiaridades, os hábitos, a fé, as tradições, a culinária, tudo isso constitui histórias que se entrelaçam e se confundem ao longo do tempo com tantos capítulos em comum.

Nossa melhor identidade é a que se volta às nossas origens. Por esta razão, muito além de satisfazer a uma expectativa familiar com a organização de acervos para consulta de seus próprios descendentes, com o presente trabalho, em meio a registros e informações organizadas em uma narrativa por vezes cuidadosamente descritiva, o autor, dando-nos o testemunho e a demonstração de um filho que soube ouvir seus ancestrais, fortalece a identidade de todos nós, cujos antepassados também vieram de além-mar e que, em comum, partilharam da mesma história, no todo ou em parte.

José Luiz D'Amico

da Casa D'Italia Anita Garibaldi de Petrópolis

01-09-2015

2. INTRODUÇÃO

Este livro tem o propósito de registrar, e assim preservar para a posteridade, a memória de meu avô Pietro Comes, principalmente, e das pessoas que lhe foram próximas, que o antecederam ou que lhe sucederam.

Não obstante o caráter genealógico deste escrito, pretendo também apresentar alguns traços da personalidade de Pietro Comes e de alguns dos personagens aqui citados.

Apresentei algumas fontes documentais das informações, e o propósito disto foi deixar clara a importância de se preservar cuidadosamente os documentos, fotos, artigos publicados, sobretudo em jornais, referentes aos nossos parentes, amigos, etc. Eles fornecem valiosas informações para entendermos o mundo em que viveram aqueles que nos foram caros e nos deram origem.

Como sabemos as ***árvores genealógicas*** não têm fim, têm sempre continuidade para trás e quase sempre para frente. Tudo é um trabalho de pesquisa, embora por vezes esbarremos em um obstáculo intransponível; ou seja, nos deparamos com uma descontinuidade de informações. Nosso modesto propósito é deixar informações de um tempo próximo; não temos a pretensão de avançar em grandes extensões do passado.

Por uma conveniência de redação coloquei informações e quadros genealógicos à medida que eles forem surgindo das pesquisas ou sendo elaborados. É mais cômodo, e creio que torna a leitura menos enfadonha.

Como sabemos, as árvores genealógicas são de dois tipos básicos: as chamadas ***árvores de costado*** e as ***árvores de descendentes***.

As “árvores de costado” se referem aos antepassados de um indivíduo e nelas vamos colocando, sequencialmente e acima, os pais do indivíduo, seus avós, bisavós e assim sucessivamente, desde que consigamos as informações necessárias. Nestas árvores não figuram os irmãos, tios, etc.

Nas “árvores de descendentes”, ao contrário, são apresentados os descendentes do indivíduo, os descendentes dos descendentes e assim sucessivamente. Incluem irmãos, primos, sobrinhos, etc.

Como não tive a pretensão de fazer um trabalho formal, seguindo as estritas regras da genealogia, construí os quadros genealógicos de forma mista, ou seja, a partir da figura central de meu avô, elaborei árvores de parentes consanguíneos, parentes por afinidade e em alguns casos até de amigos próximos e ligados à família.

Também por facilidade de redação e de leitura, após cada quadro genealógico coloquei algumas informações sobre alguns indivíduos que nele figuram. Quando existem informações mais substanciais ou mesmo curiosidades ou documentos, fotos, etc, sobre alguma personalidade, as coloquei em páginas próprias.

Acredito que este texto possa vir a interessar a pesquisadores na área de genealogia; mas meu objetivo primordial é ter por leitores, meus parentes e amigos, tanto aqueles que conheceram meus saudosos e queridos avós, como aqueles que não os conheceram, mas "ouviram falar", bem como aqueles que se interessam pelos imigrantes que para cá vieram, em particular os italianos.

3. PIETRO COMES

Pietro Comes nasceu em 1º de abril de 1887 no município italiano Polignano A Mare[6], província de Bari. Seus pais foram Vito Comes e Maddalena Teofilo Comes.

Emigrou para o Brasil viajando no vapor Duca Degli Abruzzi, e chegou ao Rio de Janeiro em 16 de outubro de 1912. Estabeleceu-se e criou família em Petrópolis. Seus filhos foram seis, a saber: Magdalena, Victorio, Carolina, Pedro Paulo, Pasqualina e Francisco.

O documento italiano "Foglio di Ricognizione per le persone della gente di mare di seconda categoria" - Folha de Reconhecimento para o pessoal marítimo de segunda categoria, emitido pela Marina Mercantil Italiana, em Bari, em 14 de julho de 1906, comprova o registro de Pietro Comes como "mozzo[7] pescatore". Tinha ele então 19 anos.

---

[6] Ver a "Atto de nascita" anexo.

[7] "Mozzo", segundo o dicionário italiano Garzanti: "Giovane minore di diciotto anni imbarcato su una nave mercantile per apprendervi il mestiere di marinaio" – jovem menor de dezoito anos embarcado em uma nave mercantil para aprender o ofício de marinheiro. No caso marinheiro pescador.

Mais tarde foi marinheiro da “Regia Marina”, inscrito sob o número 42089, no Corpo Reale Equipaggi. Em 1909, portanto com 22 anos, já era marinheiro, servindo na “R. Torpediniera d’altomare ORIONE”, como se depreende do “Biglietto de piccola licenza”[8] emitido em 8 de julho de 1909, reproduzido em anexo. Deve ter sido um bom marinheiro, como se infere do “Certificato de buona condotta”[9] a ele conferido em 7 de maio de 1912 (anexo).

Deixou a “Regia Marina” em maio de 1912 como consta do “Foglio de Congedo Illimitato”[10] devido ao fim do serviço. Pelo que se depreende deste documento, Pietro Comes ingressou na Marinha em 1907, nela permanecendo por quase 5 anos.

Emigrou para Petrópolis e casou-se em 3 de maio de 1913 com Maria Luisa Garziullo.

O casamento ocorreu na hoje chamada Matriz Velha de São Pedro de Alcântara, templo que antecedeu a atual Matriz e que foi construído em 1848 e demolido em 1926. Foi celebrante o Monsenhor Teodoro da Silva Rocha tendo sido testemunhas seu irmão Francesco Comes e a esposa Pasqua Comes Oliva.

[8] “Bilhete de pequena licença”.
[9] “Certificado de boa conduta”.
[10] “Folha de Licença Ilimitada”.

Na foto de cima vemos a antiga Matriz de São Pedro de Alcântara construída pelo empreiteiro Justino de Faria Peixoto, sob as ordens do Major Koeler, com a aprovação do Imperador Dom Pedro II.
Na foto ao lado, o altar da Matriz.
A construção iniciou-se em 1847 e concluiu-se em 1848.
Este templo foi demolido em 1926, sendo substituído pela atual Catedral de São Pedro de Alcântara, construída em terreno doado por Dom Pedro II.
A Matriz antiga ficava localizada na Rua da Imperatriz, em frente ao Palácio Imperial, hoje Museu Imperial.

Nela casaram-se Pietro Comes e Maria Luiza Garziullo, em 3 de maio de 1913, conforme registro existente no arquivo da Catedral.
O celebrante foi o Monsenhor Teodoro da Silva Rocha.

Estas fotos são da Coleção José Kopke Fróes e pertencem ao acervo do Museu Imperial.

O navio em que emigrou Pietro Comes.

A “Navigazione Generale Italiana”, na virada do século XIX para o XX procurou estruturar-se para competir no campo internacional de transporte marítimo. Inicialmente compraram ações da companhia italiana “La Veloce”, que pertencia a bancos alemães, e posteriormente assumiram seu controle.

Em 1904, por sua iniciativa, constituiu o primeiro Sindicato de Marítimos Italianos, cuja principal função era dar cobertura a acidentes de trabalho e doenças dos marinheiros do país. Em 1907, ainda com os auspícios da NGI, foi criada uma companhia seguradora, para cobrir os riscos dos armadores italianos e, logo depois, um Sindicato de Armadores.

Em 1901, a frota da “Navigazione Generale Italiana” era composta de 99 navios, com mais três em construção. Em 1904, a frota da NGI já possuía 103 navios, número que diminuiu para 99 em 1907. A maior parte era de navios antigos.

A NGI em 1904, para manter sua competitividade perante outros armadores europeus e italianos concorrentes, resolveu renovar e reforçar sua frota.

Em 1905, contratou com estaleiros italianos a construção de quatro vapores, sendo três para a linha sul-americana e um para a linha norte-americana. Logo depois se decidiu por construir mais dois vapores para a linha do Atlântico Norte.

Foram então lançados ao mar os seguintes navios:

Duca Degli Abruzzi (1907); Duca di Genova (1907); Re Vittorio (1907); Regina Elena (1907); Principe Umberto (1908) e Duca D’Aosta.

Eram navios praticamente gêmeos; entretanto, os “Duca”, destinados à rota da Itália para a América do Norte, eram um pouco menos luxuosos que os da “Família Real”, destinados à rota da Itália para a América do Sul. Os emigrantes para a America do Sul eram mais exigentes do que os que iam para os Estados Unidos, que inclusive eram mais numerosos.

Os navios da classe “Duca” possuíam acomodações para 66 passageiros em primeira classe, 27 cabines múltiplas no convés de passeio, 30 cabines quádruplas para a segunda classe e acomodações em dormitórios múltiplos para 1200 emigrantes (cuccetta[11]).

O navio foi construído pelo estaleiro “Cantieri Navale Riuniti”, em “Muggiano”. Possuía cinco conveses, com divisórias transversais, com espaço para as máquinas, casa de caldeiras, depósito de carvão e acomodações para os passageiros de terceira classe.

A viagem inaugural do “Duca Degli Abruzzi” começou em 4 de fevereiro de 1908 com destino a Nova York. O navio operou nesta linha por pouco mais de três anos e, a partir de 1912, após pequenas reformas, passou a cumprir a rota para a Costa Leste da América do Sul. A viagem inaugural nesta nova rota começou em 2 de outubro de 1912, com partida em Gênova, desembarque em Buenos Aires e escalas em Barcelona, Dacar, Rio de Janeiro, Santos e Montevidéu. A viagem completa levou 17 dias. Foi esta viagem que fez Pietro Comes, que contava então 25 anos de idade.

O “Duca Degli Abruzzi” sobreviveu à Primeira Guerra Mundial e fez sua primeira viagem pós-guerra em 1918, com o trajeto Gênova – Nova York, sob o comando do Capitão Mariano Bottone. A partir de 1922 o navio voltou a fazer a rota para a América do Sul.

Com a subida do fascismo ao poder em 1925 na Itália, e as restrições à emigração e ao êxodo rural impostos por Mussolini, o número de emigrantes caiu muito, e as companhias de navegação reduziram suas frotas. O “Duca Degli Abruzzi” foi demolido em 1929.

As informações acima foram retiradas do jornal “A Tribuna de Santos”, publicada em 19 e 26 de agosto de 1993.

[11] Beliche.

BR.AN.RIO.OL.O.RPV.PRJ.13552

1

NAVIGAZIONE GENERALE ITALIANA

Società riunite FLORIO e RUBATTINO

Società Anonima – Capitale Sociale Lire Italiane 60,000,000 interamente versato

COMPARTIMENTO DI GENOVA

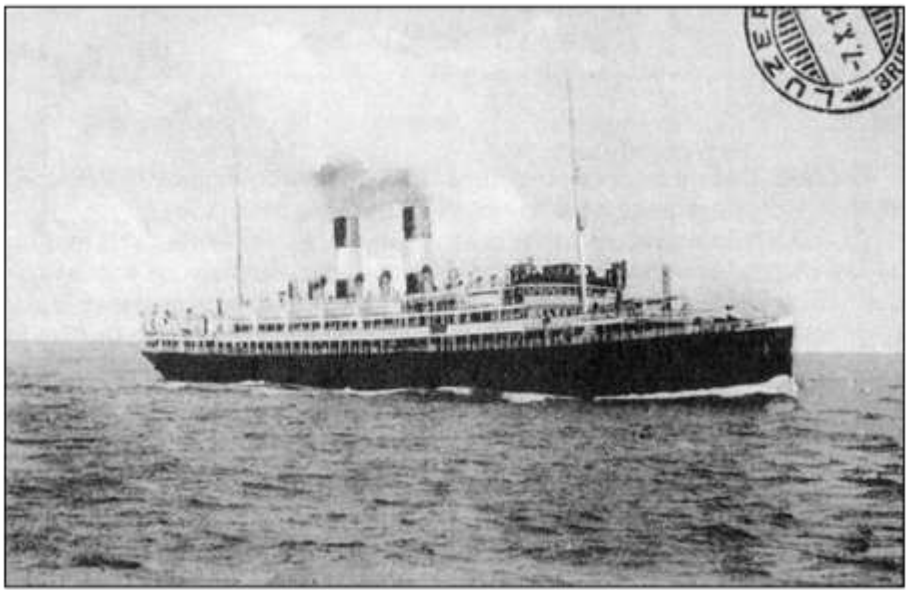
16 OUT 1912

RIO DE JANEIRO

RIO JANEIRO do ____ de 1912

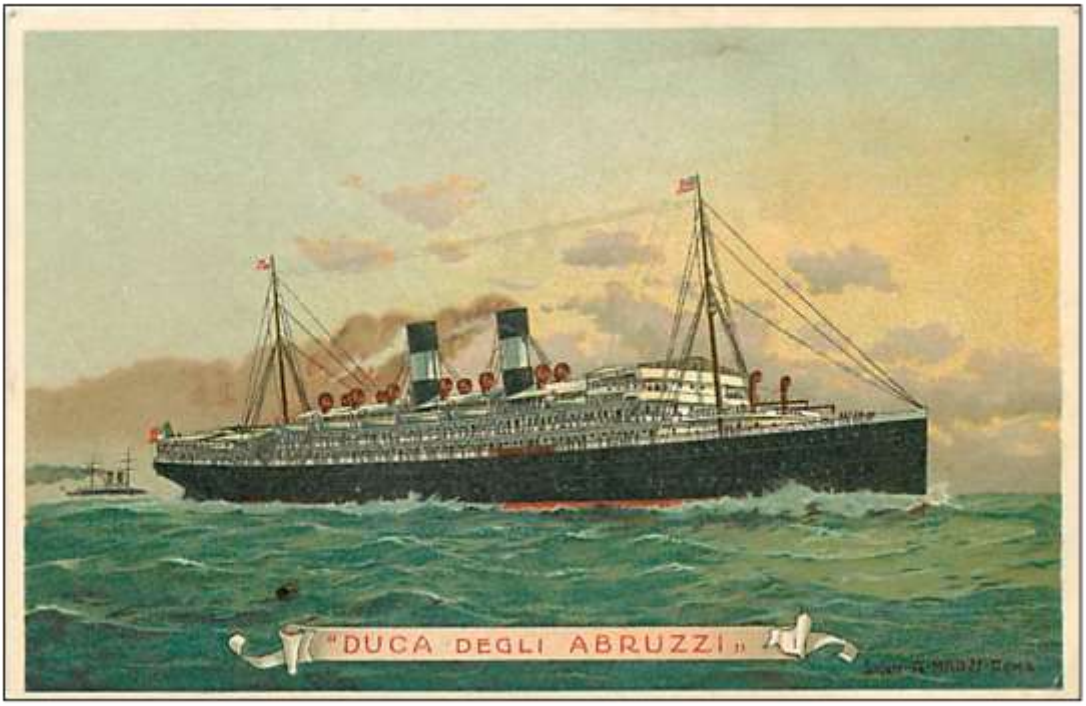
Lista de passageiros entrados no vapor (1) DUCA DEGLI ABRUZZI de (2) 4141 toneladas de registro e (3) 213 pessoas de tripulação, procedente de (4) GENOVA com (5) ____ dias e ____ hora de viagem, sob o commando de (6) M. Bettone e consignado neste porto a (7) ____

NUMERO	NOME E COGNOMES	NACIONALIDADE	IDADE	ESTADO	PROFISSÃO	PROCEDENCIA	CLASSE	OBSERVAÇÕES
1	Fabello Domenico	Fabello	10	1	agricoltore	GENOVA	3ª	
2	Bai Sirio		25	1				
3	Bai Maria		27	1				
4	Bongardino Francesco		60	c				
5	Gomes Pietro	spagnuolo	25	1				
6	Baillet Jeanne	francese	21	1				
7	Ciolli Luigi	italiano	44	c				
8	moglie Maria		42	c				
9	figlio Emilio		15	1				
10	" Elia		3	1				
11	Carrino Domenico		46	c				
12	Bonturci Angelo		25	1				
13	Bangella Angela		60	c				
14	Colombelli Giovanni		64	c				
15	fig. Americo		16	1				
16	Cerchi Ida		25	c				
17	figlio Renato		4	1				
	Cinquini Ottilie		26	1				
	[redacted]							
50	[illegible] Maria		31	c				
51	figlia Giuseppina		12	1				
52	" Maria		9	1				
53	De Laulis Rosa		15	1				
54	De Laulis Virgilio		25	1				
55	[illegible]		[illegible]					



Vapor ***Duca Degli Abruzzi.*** Cartão postal do ano de sua primeira viagem para o Brasil e o Prata. Foi nesta viagem que Pietro Comes chegou ao Rio de Janeiro em 16 de outubro de 1912.
Foto: cartão postal de J.C.Rossini, datado de 7 de outubro de 1912, publicado com a matéria do jornal "A Tribuna de Santos" de 19 e 26 de agosto de 1993

Cartaz de propaganda da empresa NAVIGAZIONE GENERALE ITALIANA e do navio DUCA DEGLI ABRUZZI.



Luigi Amedeo di Savoia-Aosta, Duque de Abruzos, foi um alpinista, militar e explorador italiano. Nasceu em 1873 na Espanha e faleceu em 1933 na Somália.
Foi o terceiro filho de Amadeu I, da Espanha, e sobrinho de Umberto I, da Itália.
Na Primeira Guerra Mundial comandou a Esquadra Italiana.

A vida em Petrópolis.

Em 1916 Pietro Comes estava estabelecido na Av. 15 de novembro, nº 870, com um comércio de "Gêneros alimentícios, quitanda, botequim, frutas, aguardente", como vemos na livro de lançamento de impostos de Indústrias e Profissões. No ano anterior, 1915, este comércio era exercido no mesmo local por Luiza De Chiara, que pediu através do Requerimento 892, de 31/03/1915, licença para transferi-lo para o número 882, da mesma rua. Acredito que este tenha sido o início das atividades "empresariais" de Pietro Comes.

Em 1923 ele adquiriu o "prazo"[12] de terras onde tinha o seu comércio; na realidade uma fração de um prazo, que se iniciava na Avenida 15 de Novembro, atual Rua do Imperador, e se estendia até a coroa do Morro do Cruzeiro. Era o prazo de número 110 B. Mais à frente apresento a planta do prazo. Neste ano de 1923 em que adquiriu o "prazo", Pietro já estava estabelecido com comércio de "secos e molhados, bebidas, quitanda, aves e ovos, frutas estrangeiras, conservas, massas, botequim", e pagou em 30/07/1923 diversos impostos no valor total de 923$968 reis.[13]

Compulsando os livros de registro de pagamentos de "Imposto Predial"[14], vemos que no segundo semestre de 1925 aparece uma anotação de "quitanda"; em 1926 aparece a anotação "obras" referente ao número 870, de propriedade de Pietro Comes. Para os anos de 1929 e 30 o livro traz anotações truncadas; aparentemente havia obras no terreno. O livro de 1931/1932 não fala sobre as obras. Nos livros de registro de impostos referentes a "Indústrias e Profissões"[15], anos 1935/36/37/38 encontrei que Pietro Comes possuía um comércio de "confeitaria, seccos e molhados, bebidas, fructas, álcool, carvão, sapólio, papel hygienico".

---

[12] "Prazo" de terras é o mesmo que "lote" ou "terreno". Era o termo usado na época. Koeler já o havia utilizado.

[13] Apenas por curiosidade comento que nesta ocasião, nas proximidades, Felippo Gelli, outro italiano amigo de Pietro, já tinha seu negócio de "fábrica de móveis movida a eletricidade, venda de móveis e colchões, materiais para construção". Um exemplo da colaboração dos italianos para a "construção" de Petrópolis. O terreno de Pietro tinha o número 870 e o de Gelli, 924.

[14] Do arquivo da Biblioteca Municipal Gabriela Mistral, de Petrópolis.

[15] Faço aqui um esclarecimento aos pesquisadores: a Biblioteca Municipal Gabriela Mistral possui duas coleções de livros de lançamentos de impostos (utilizadas neste trabalho): O Livro de Lançamentos de Imposto Predial, que indica o proprietário do imóvel e seus locadores, e o Livro de Lançamentos de Indústrias e Profissões, que não menciona o

As “obras” mencionadas em 1926 consistiram na construção de um amplo prédio contratado com o eminente construtor da época: o Sr. Francisco de Carolis. Dentre outras obras, De Carolis construiu o Theatro Dom Pedro para a Empresa D’Angelo; o Edificio D’Angelo, onde está até hoje a Casa D’Angelo e o edifício ao lado do teatro, que abrigava um restaurante, uma confeitaria e um hotel. O prédio construído por Pietro Comes tinha um pavimento térreo onde havia a loja e uma sobreloja (2º andar) na qual ele morava com seus familiares. O prédio existe até hoje; nele está atualmente instalada a Lanchonete Toni’s. Sua arquitetura externa foi pouco modificada; até o monograma PC, no frontispício, recorda o antigo proprietário Pietro Comes. O número 870 ainda se conserva.

Neste ínterim Pietro Comes aumentou seu prazo de terras que inicialmente tinha uma testada de 4,45 metros e mais tarde, conforme acordo com seu vizinho, passou a ter 5 metros. Isto pode ser visto na planta de 1937, que apresento mais à frente.

Continuando a pesquisa no livro “Lançamento de Tributos Comerciais, Industriais e Profissionais”, referentes aos anos de 1939 a 1944 constatamos que Pietro Comes prosseguiu com seu comércio de “confeitaria, seccos e molhados, bebidas e fructas”. Entretanto as anotações referentes a 1945 mostram que o negócio estava terminando. Através do requerimento número 8745, de 20 de novembro de 1945, Pietro Comes pede a “baixa total” do negócio, solicitação esta deferida pelo então Prefeito Flávio Castrioto. Encerrava-se assim uma atividade comercial de quase 20 anos, iniciada como uma simples quitanda. Reproduzo à frente o requerimento mencionado.

A loja foi então alugada para Alexandre Fiani com sua “Modas Casa Nova”, conforme requerimento nº 20/11/1945. O aluguel teve inicio em 1º de novembro de 1945 e término previsto para 31 de outubro de 1952. Consultando o livro “Lançamento de Imposto Predial” dos anos 1945 a 1952, constata-se que a loja permanecia alugada a Alexandre Fiani.

---

proprietário do imóvel e sim o dono do negócio existente bem como sua descrição. Os impostos devidos em 1933 eram: Indústrias e Profissões: 20%; Alvarás de Publicidade e Empachamento; Taxas Sanitária, de Aferição; de Vistoria em Motores e de Assistência e Segurança. Entendo que estes livros devem ser pesquisados em conjunto para o melhor esclarecimento sobre um determinado assunto.

O requerimento pedindo a baixa total do negócio.

A. FRAGA

— PETROPOLIS —

P. M. P.
PROTOCOLO GERAL
20 NOV 1945
N.º 8792

Exmo. Snr. Dr. Prefeito de Petropolis.-

D. FAZ.
22 NOV 1945

G. PRF.
27 NOV 1945

D. FAZ.
29 NOV 1945

L. REND.
3 DEZ 1945

ARCHIVA
7 DEZ 1945

Extraviado
Deferido

PEDRO GOMES, estabelecido à Av. 15 de Novembro n. 870, com o negocio de generos de sêcos e molhados e etc., vem respeitosamente solicitar de V. Excia. se digne mandar concedar-lhe baixa total.-

Nestes termos

Pede deferimento.-

Petropolis, 17 de Novembro de 1945.-

Despachante.-

Através deste requerimento, de 17 de novembro de 1945, Pietro Comes solicita a "baixa" de um negócio que durou quase 20 anos, deixando o prédio onde morou e criou seus filhos, já então casados e morando em outros locais.

Sua esposa Maria Luisa Garziullo Comes

Maria Luisa Scognamiglio Garziullo nasceu em Resina, atualmente Ercolano (Herculano, em português) e veio para o Brasil ainda criança, com cerca de 12 anos, acompanhada de sua mãe, por volta de 1900. Era filha de Francesco Garziullo e Carolina Scognamiglio. Seus pais também vieram para Petrópolis.

A "nonna" era uma pessoa muito agradável e simpática. Sempre atenta ao marido, aos netos e em particular a Pedro Augusto, com quem conviveu por muitos anos. Acompanhava os negócios do marido e dos filhos, tomando conta da loja, anotando pedidos e fiscalizando o atendimento. Sempre fazendo tricot, belas sweteres, meias de bebês, casaquinhos e tantas outras coisas. Passou esta técnica às suas filhas Magdalena e Carolina, ambas exímias no tricot e no crochet. Como seu marido, também gostava de passarinhos e os tratava com carinho.

Uma curiosidade: Maria Luisa era tratada pelo seu marido e por diversas pessoas pelo nome "Antonieta"; não se sabe o motivo. Ela tinha uma irmã com este nome, a qual faleceu em 1935, aos 49 anos. Mais adiante, mostro uma reportagem sobre sua filha Magdalena, e vemos que até o autor do artigo nomeava a "nonna" como Antonieta. Entretanto, acho que ela não gostava da alcunha; uma vez a chamei por dona Antonieta, e ela ficou brava, afirmando que seu nome era Maria Luisa.

Pietro Comes e a Rua 16 de Março.

Em 1940, Petrópolis experimentava um grande crescimento em sua população, número de moradias e de estabelecimentos comerciais, veículos, etc. O prefeito Mário Aloysio Cardoso de Miranda resolveu então construir uma via ligando a Praça Dom Pedro II à Rua Alencar Lima. Com isto seria um espaço para a construção de novas casas e lojas, uma via paralela à Avenida 15 de Novembro (Atualmente Imperador), além de espaço apropriado para construção de "arranha céus", que eram alvo de grande polêmica na cidade; alguns os desejavam, outros não concordavam com sua construção. Cardoso de Miranda estabeleceu que não fossem construídos prédios altos na cidade, com exclusão das ruas João Pessoa e da futura Rua do Centenário, primitivo nome da Rua 16 de Março.

A área destinada à nova rua resultou da doação de terrenos por seus proprietários à Prefeitura, e assim cada um deles cedeu uma faixa de 12 metros de largura para a consecução do empreendimento. Pietro Comes foi um deles. A maioria dos proprietários concordou com a cessão, até porque ela lhes seria benéfica, uma vez que, de um terreno com apenas uma frente (para a Avenida 15 de Novembro), eles passariam a ter dois terrenos com três frentes: a antiga para a Avenida 15 e mais duas para a Rua do Centenário. Apresento em anexo um dos decretos de desapropriação de autoria do prefeito Cardoso de Miranda. A Rua do Centenário ficou pronta no fim do ano de 1942 e, pelo decreto nº 133 de 20 de junho de 1946, passou a chamar-se Rua 16 de Março. A rua teve o nome inicial de Centenário, pois Petrópolis estava para completar os seus 100 anos em 1943.

As novas edificações de Pietro Comes e familiares.

Como vimos anteriormente, Pietro Comes liquidou seu comércio em 1945. Contava ele 58 anos de idade.

Entretanto, a abertura da Rua 16 de Março, que em 1945 ainda chamava-se Rua do Centenário, abriu novas perspectivas para os Comes. O "prazo" de terras passou a ter duas frentes para a nova rua.

Pietro contratou mais uma vez o construtor De Carolis para levantar um novo prédio. O requerimento para a construção foi o de número 7319, de 29 de setembro de 1945, com a guia 38777, de 30 de novembro de 1945. O prédio constava de uma loja térrea e dois andares, cada qual com um apartamento.

Ainda segundo o livro de "Lançamento de Imposto Predial", volumes 1945 a 1948, o prédio teve sua vistoria final em 9 de outubro de 1947, tendo o requerimento o número 9071 e a data 1º de outubro de 1947. A loja foi alugada para a "Modas Casa Nova", de Alexandre Fiani.

O terreno do outro lado da rua, que tinha fundos para o Morro do Cruzeiro, foi passado para o filho Victorio Comes em 24 de janeiro de 1946, conforme registro na Companhia Imobiliária de Petrópolis, de 19 de março de 1946. O número do título era 9928. O terreno de

forma retangular tinha um comprimento de 86,46 metros com uma testada[16] de 5,00 metros para a rua 16 de Março. Victorio Comes não perdeu tempo; pelo requerimento 2221 de 15 de março de 1946, guia 27238 de 12 de agosto de 1946, solicitou autorização para construir um prédio. A vistoria final da obra foi solicitada pelo requerimento 16445, de 6 de fevereiro de 1948. O prédio tinha uma loja térrea e dois andares, cada um com um apartamento. No segundo andar ficaram morando Pietro Comes e sua mulher, juntamente com sua filha Magdalena, seu genro Augusto Romão e seu neto Pedro Augusto. Quanto à loja, foi utilizada para uma empresa familiar, destinada ao "Comércio de Frutas, Bebidas e Conservas Nacionais e Estrangeiras em grande escala". A empresa tinha como sócios: Victorio Comes, Francisco Comes e Augusto Romão, genro de Pietro Comes. Anexo uma Nota Fiscal desta empresa, que era localizada no número 174, da Rua 16 de Março. O estabelecimento foi inaugurado em 12 de dezembro de 1946 em uma festividade que contou com a presença de um representante do Prefeito. À frente apresento as fotos que foram publicadas no jornal Tribuna de Petrópolis em 14 de dezembro de 1946, com referência ao acontecimento. A loja era conduzida por Augusto Romão com a colaboração de Pietro Comes e sua esposa. Os irmãos Comes, Victório e Francisco, tinham outro estabelecimento de importação, exportação e comércio, no antigo Mercado Municipal do Rio de Janeiro.

O outro filho, Francisco (Chiquinho), não ficou atrás; também adquiriu um terreno na Rua 16 de Março, ao lado do de Victorio, e construiu um prédio de 4 andares. Uma ampla loja, térrea, que ganhou o número 164, e 3 andares com dois apartamentos em cada um. O prédio tem o nome de Edifício Comes.

[16] Frente do terreno.

A INAUGURAÇÃO DO FRIGORIFICO COMES

Conforme noticiamos varias vezes, inaugurou-se, anteontem o importante estabelecimento Frigorifico Comes, de propriedade dos Irmãos Comes & Romão. A' solenidade, como mostra o aspecto acima, compareceram numerosas pessoas destacando-se muitas familias. Na foto acima vemos quando o sr. Mario Cunha, representante do prefeito municipal, brindava um dos proprietarios do Frigorifico Comes

O jornal Tribuna de Petrópolis noticiou em primeira página a inauguração do FRIGORÍFICO COMES, que ocorreu em 12 de dezembro de 1946, com a presença de um representante do Prefeito. Foi um dos primeiros estabelecimentos comerciais da rua 16 de Março, que havia sido concluída em finais do ano de 1943. Um marco para a cidade e para a família Comes.

Propaganda do FRIGORÍFICO COMES no jornal Tribuna de Petrópolis em 12 de outubro de 1952, por ocasião do Jubileu de Ouro daquele periódico.

Um cartão comercial da "Casa Comes", pertencente aos irmãos Victorio e Francisco Comes.
No verso aparece um "recibo" manuscrito e assinado por Victorio Comes, datado de 5 de novembro de 1953. Acervo de Pedro Augusto Romão.

Uma foto antiga do Mercado da Praça XV, onde se localizava a "Casa Comes". Este Mercado existiu entre 1908 e 1963. Foi demolido no inicio da década de 60 e dele resta apenas um dos torreões, que foi tombado pelo governador Carlos Lacerda a pedido dos funcionários do Restaurante Albamar que nele funcionava e ainda funciona.
Informações do trabalho "O desaparecimento do Mercado Municipal Praça XV, fator na formação do espaço público da Cidade do Rio de Janeiro", de autoria de Carolina França e Vera Rezende.

A viagem de Pietro Comes e sua esposa à Itália.

Homem realizado, já com 63 anos, Pietro Comes resolveu visitar sua terra natal: a Itália. E, em particular, Polignano a Mare, onde nasceu, e Nápoles, onde nasceu sua mulher. A ida para a Itália foi feita no navio Auriga, da Fratelli Grimaldi Armatori, tendo início em 20 de maio de 1950, no Rio de Janeiro, e chegada em Gênova em 9 de junho de 1950 e o retorno, no navio Giulio Cesare, teve início em Nápoles em 27 de outubro de 1951 e chegada no Rio de Janeiro em 9 de novembro de 1951.

Desta viagem, temos ainda algumas recordações e transcrevemos as folhas principais de seus passaportes e os Diplomas de Batismo, que os que atravessam a Linha do Equador recebem. Pietro Comes recebeu o nome de Pesce Cane[17] e Maria Luisa o de Stella Maris[18].

Trouxeram também duas grandes fotografias, uma de seu irmão Giuseppe (Peppino) ao lado de sua esposa Maddalena; e outra sem identificação, porém com uma nota dizendo "como ricordo dei cari nonni", (como recordação dos queridos avós), deixando a impressão de ser uma recordação dos avós Vito Comes e Maddalena Teofilo a seus netos brasileiros, os quais não conheceram.

[17] "Il terrible Pesce Cane è um immaginario mostro marino del libro "Le Avventura di Pinocchio. Storia di un burattino, di Carlo Collodi."
O terrível Peixe Cão é um imaginário monstro marinho do livro "A Aventura de Pinóquio. História de uma marionete" de Carlo Collodi.
[18] Estrela do Mar.

N.° del Passaporto 2002402 P

N.° del Registro 162/1950

Repubblica Italiana

IN NOME DELLA LEGGE

Il Ministro per gli Affari Esteri rilascia il presente passaporto al la Signora Maria Luisa Gargiulo in Comes

accompagnata da

ai Passano iscriversi sul passaporto i figli minori di 15 anni.

- 1 -

13-2-1950

Firma dell'Titolare

Maria Luisa Gargiulo Comes

Autentificazione della firma e fotografia

a Maria Luisa Gargiulo in Comes

Firma dell'Autorità

IL CONSOLE

Rio de Janeiro

Data 21 Aprile 1950

- 2 -

Primeiras folhas dos passaportes de Maria Luisa Comes e de Pietro Comes

N.° del Passaporto 2002401 P

N.° del Registro 161/1950

Repubblica Italiana

IN NOME DELLA LEGGE

Il Ministro per gli Affari Esteri rilascia il presente passaporto al Signor Pietro Comes

accompagnato da

ai Passano iscriversi sul passaporto i figli minori di 15 anni.

- 1 -

Firma dell'Titolare

Pietro Comes

Autentificazione della firma e fotografia

a Pietro Comes

Firma dell'Autorità

IL CONSOLE

Rio de Janeiro

Data 21 Aprile 1950

- 2 -

Pietro Comes e Maria Luiza na "Piazetta San Marco" em Veneza. Maio de 1950.
Foto do acervo de Pedro Augusto Romão.

O caráter e o temperamento de Pietro Comes.

Quem conheceu Pietro Comes dele pode dizer que era um homem sério, dedicado à família e ao trabalho. Chegou ao Brasil pobre e com parca instrução, sem dominar a língua portuguesa e com pouquíssimos conhecidos nesta terra distante. Entretanto, pela sua perseverança e com auxílio de seu tino comercial, logrou vencer e alcançar uma boa situação patrimonial e social. Tinha um jeito sisudo e vestia-se com austeridade. Lembro-me dele sempre de terno, em geral cinza, e de chapéu[19]; às vezes com gravata. Entretanto, os que o conheceram melhor sabem que, não obstante a aparência, Pietro Comes era afável, brincalhão e festeiro.

Algumas festas em sua casa eram tradicionais: o Natal, seu aniversário em 1º de abril, e a Páscoa. Pietro fazia questão da presença de seus filhos e netos. A farra começava pela manhã e ia até à noite. Minha mãe contava que nosso avô Pietro, seu pai, quando mais jovem, fazia muitas brincadeiras de 1º de abril; uma delas era encomendar na fábrica dos "Chocolates Patrone", bombons recheados com cortiça picada para presentear os amigos. A "malhação do Judas" no sábado de aleluia era também uma tradição. Era feito um grande boneco recheado com palha, este era amarrado a um poste e por volta de 11 horas era surrado com paus previamente preparados, até seu desmanche. Por vezes ainda ateávamos fogo ao Judas. O Natal era fantástico; um grande pinheiro, sempre muito enfeitado, em cujo pé havia caixas e mais caixas de brinquedos. A ceia de Natal era maravilhosa, e o almoço do dia 25 não ficava atrás.

Apenas para deixar claro o espírito brincalhão que envolvia Pietro Comes e seus amigos, trago o testemunho de umas "reportagens" publicadas no jornal Tribuna de Petrópolis, em que ele dizia que tinha um cachorro que dançava, e o assunto virou notícia durante alguns dias.

---

[19] O nonno costumava usar chapéus de feltro de lã, na cor cinza, castanho ou marrom, da marca Ramenzoni. Meu primo Pedro Augusto lembra que eventualmente o nono usava um chapéu panamá.

A fábrica de chapéus Ramenzoni foi fundada no Cambuci, em 1894, pelo italiano Dante Ramenzoni, que emigrara de Parma seis anos antes, sendo que a produção chegou ao auge nos anos 50. Na época, seus 1800 operários produziam 6000 unidades por dia. Em 1972, a fábrica de chapéus Ramenzoni encerra suas atividades. Em 1975 a Chapéus Cury deu um grande passo, adquirindo a maquinaria e marca Ramenzoni, passando então a fabricar os excelentes chapéus de lã de ovelha e os chapéus de pelo de coelho, agora com ambas as marcas: CURY e RAMENZONI. (Informações colhidas do artigo "Ramenzoni" de Márcio Eiras, postado na internet em 6/8/2010)

Doutra feita ele foi enganado sobre o valor de galinhas raras que não tinham umbigo; o assunto deu "pano para mangas" e só foi esclarecido por sua mulher que lhe explicou que aves não tem umbigo. Anexei a seguir, pela curiosidade, algumas das reportagens. Observe-se também que seu aniversário era sempre noticiado. Era um homem sociável e querido.

Uma história que minha mãe me contou e que demonstra a simplicidade de Pietro, e mesmo a simplicidade do período em que viveu, era a seguinte: como sabemos, foi hábito de muitos Presidentes da República passar o verão em Petrópolis. Em uma destas ocasiões o cozinheiro do palácio (nem mesmo sei se era um "chef de cuisine") estava comprando gêneros para as refeições do Presidente na loja de meu avô. Comentou ele, que a mulher do Presidente estava um pouco indisposta e que lhe apetecia comer um peixe de água doce, mas ele não sabia onde e como adquiri-lo. Prontamente meu avô pegou sua vara de pescar e partiu para o Lago Quitandinha (na época pouco mais que um riacho de águas muito puras), conseguiu alguns peixes e os levou para o cozinheiro. Consta que a "primeira dama" ficou muito agradecida e os comeu com gosto. Bons tempos aqueles.

Pietro Comes gostava também de cultivar uma horta; em seu terreno tinha uma pequena plantação de alface, tomate, couve, tomate francês, e outras hortaliças. Depois de sua mudança para o apartamento da Rua 16 de Março, sobre o Frigorífico Comes, este cultivo ficava no "morro" do terreno, onde havia também um galinheiro, inclusive com perus, e algumas árvores frutíferas, como um abacateiro que não mais existe.

No morro apareciam gambás que estragavam a plantação. O nonno os caçava com armadilhas feitas com caixote de tomate. Na parte frontal do caixote era aberta uma porta em forma de guilhotina e quando o gambá entrava na caixa atraído pelo cheiro da isca, geralmente um pedaço de maçã, a armadilha desarmava fechando a porta, aprisionando o animal. Como Pietro não costumava comer gambá, os empregados do Frigorífico Comes: Xavier e Joaquim os levavam para comê-los.

O Nonno na 1ª página da Tribuna de Petrópolis 30 de maio de 1937

O Nonno era "freguês" da primeira página da Tribuna de Petrópolis. Ele e os amigos sempre armando alguma troça. Esta crônica é do dia 6/6/1937.

cio Proprio!

je ao Rio de J

Chronica

Como toda gente sabe, o estimado commerciante sr. Pedro Comes possue um cachorro, que só falta falar. E' realmente intelligente, por isso que o sr. Pedro Comes tem por elle uma grande e affectuosa estima.

Hontem, para dar uma prova da intelligencia do seu cachorro, o sr. Pedro Comes mandou-o dansar. E com admiração geral o cachorro dansou com certa elegancia uma valsa e uma rancheira.

O commendador Adriano Custodio, vendo o cachorro dansar, quiz logo comprar-o ao sr. Pedro Comes. Este não o quiz vender, e o Adriano, então, com o seu tino commercial, ponderou:

— E isto, você, Pedro Comes, não me quer vender o cachorro, mas ao menos permitta que eu o explore de sociedade com você.

— Mas, explorar como?

— Ora, é simples... Esse cachorro exhibido em palcos ou dansando nos logradouros póde nos dar uma fortuna. E para mim seria um optimo negocio, pois como sabes agora não tenho grande coisa que fazer.

— E' commendador... O negocio póde não ser máo, mas eu tenho muito amor ao meu cachorro, e assim quero que elle danse apenas como amador, nunca como profissional.

O commendador Adriano vendo que nada conseguia, correu a pedir o apoio do sr. José Dias, que disse-lhe qualquer coisa ao ouvido, que o commendador não gostou, abandonando a reunião em que se encontravam varios amigos no Café Rio Petropolis, e rumando para a Bohemia com o dr. Sylvio Leitão, afim de saborearem um delicioso chopp. — A. M.

Chronica

Hontem o Guerra Peixe ao ler a nossa chronica, bateu palmas de contente. E virando-se para os circumstantes, que se achavam numa assembléa geral no Café Rio Petropolis, indagou:

— Vocês leram a chronica de S. M. publicada na «Tribuna»?

— Lemos, responderam todos.

— Pois ha naquella historia uma ironia pacovia, que vamos responder contando um facto real.

O Adriano Custodio não conseguindo comprar o cachorro dansarino do Pedro Gomes e nem obter concessão para explorar as habilidades de «Pery», de sociedade com o seu dono, andou a indagar com toda gente onde encontraria um cachorro que podesse rivalizar com o «Pery»...

Ha cerca de tres dias o commendador Adriano conseguiu comprar um cão, de grande intelligencia.

Adquiriu-o na cidade de Parahyba do Sul.

Chegando com o cão a esta cidade passou em frente á casa do Pedro Gomes e disse ao «Tubarão»:

Isto, aqui, é a casa do Pedro Gomes. Tome nota. O «Tubarão» embalançou a cabeça duas vezes. Chegando em casa, o Adriano disse ao seu amestrado cachorro:

— Vae á casa do Pedro Gomes e traz me um queijo de minas.

O «Tubarão» sahiu a correr, entrou na casa commercial do Pedro Gomes e apanhou um queijo, sahindo em louca disparada.

Dali ha pouco voltava e apanhava uma maçã. Por fim passou os dentes numa linguiça e sahiu disparado. O Pedro Gomes sahiu atraz do cachorro e viu o mesmo entrar na casa do Adriano e entregar-lhe a linguiça.

E' claro que ficou indignado e disse ao Adriano:

— Então você arranjou um cachorro ladrão e me tomou para victima da roubalheira.

— Que queres Pedro Gomes? O «Tubarão» custou-me caro e eu preciso pegar a forra, meu carinha de santo...

O Pedro não gostou e entrou a dizer umas coisas muito interessantes ao Adriano, quando chegou o Arlovaldo Vianna, e obrigou-os a se abraçarem, levando ambos a tomar uns chopps na Bohemia.

Resultado final: quem pagou o pacto, foi o gentilissimo cavalheiro sr. Alfredo Campos, pois os tres chuparam em uma hora cerca de cem chopps. — A. M.

Tribuna de Petrópolis
25 / Junho / 1937

Pery não dansou (sic)
Medo dos fogos.

Chronica

Foi muito commentada hontem, no Café Consulado, do Chico Gloria, a festa realizada na residencia do Guerra Peixe, o eximio pintor, a quem pertence a autoria do quadro, representando o céo com todas as estrellas.

Os violeiros e guitarristas, apesar de cansados da grande noitada, estavam risonhos e saudosos dos encontros dessa encantadora vespera de São João.

O Pery ficou assustado com o estampido das bombas e morteiros. E hontem, pouco dansou, apesar dos pedidos do Pedro Comes.

* * *

Hontem, á tarde, estivemos na Bohemia. Fomos lá saborear um delicioso chopp.

Comnosco foram tambem os drs. Sylvio Leitão e Eugenio Barcellos, o commendador Thomaz Modugno e o Araujo.

Depois de uma interessante palestra, o dr. Sylvio affirmou mais uma vez a sua sympathia pela cerveja Bohemia, o que provocou applausos das pessoas presentes.

* * *

Os cantadores, violeiros e guitarristas que tanto brilho deram á festa realizada na residencia hospitaleira do estimado artista Guerra Peixe, ao que parece, pretendem mostrar o seu engenho admiravel na festa das Antiguidades, a realizar-se na Harmonia Brasileira, na Moseila.

A turma anda anciosa para arranjar os necessarios convites.

Estão sendo ensaiadas umas novidades para essa noite, que promette ser cheia de encantos e surpresas.

— A. M.

Tribuna de Petrópolis

Domingo, 31 de M[illegible] 1940
ANNO XXXVIII — N[illegible]ERO 76

* * *

PEDRO COMES — A data de amanhã é do anniversario natalicio do conhecido commerciante e proprietario sr. Pedro Comes, que em todos os circulos de nossa sociedade conta boas e leaes amizades.

Pelo seu caracter e pela sua bondade, tanto quanto por seu genio communicativo e amavel, o sr. Pedro Comes bem merece a grande estima que o cérca e da qual amanhã certamente, terá novas provas, pelo grande numero de felicitações que receberá de amigos e collegas.

* * *

Terça-Feira, 1 de Abril de 1941
ANNO XXXIX — NUMERO 79

VIDA SOCIAL

Anniversarios

Passa hoje o anniversario natalicio do sr. Pedro Comes, conhecido commerciante e proprietario nesta cidade, onde conta grande circulo de boas amizades, pelos seus predicados de caracter e coração.

O anniversariante será, por isso mesmo, vivamente felicitado por amigos e collegas.

* * *

A carteira de habilitação de Pietro Comes.

Pietro Comes teve pelo menos um veículo. Assim o demonstra sua Carteira de Matricula, da Inspectoria de Vehiculos e Trânsito Publico, Policia do Estado do Rio de Janeiro, da qual reproduzo algumas folhas na galeria de fotos 1. Vale a pena ver.

"Comes e bebes".

Na casa de Pietro Comes comia-se bem, assim testemunharam suas filhas Carolina e Magdalena, respectivamente minha mãe e minha tia, que herdaram a tradição, as receitas e o gosto pela culinária e, mais do que isso, pela boa mesa, que inclui o ambiente, a disposição para comer bem, o respeito pelos alimentos, a paciência, a música de acompanhamento, as conversas e tudo aquilo que faz o prazer da alimentação. Muito mais que a mera "alimentação".

Relato aqui algumas lembranças da casa de meus avós e de minha tia Magdalena, que viviam juntos, lembranças estas semelhantes às que guardo de minha mãe. São reminiscências de boas horas passadas com os parentes ao redor da mesa.

Comia-se muita massa tal qual em todas as casas italianas; as formas eram as mais variadas, desde o "cabelinho de anjo" até as lasanhas. Os macarrões "goela de pato", que eram recheados com carne moída bem temperada, e o molho a "bolonhesa". Outra massa muito gostosa era o macarrão de forno, sempre entremeado com presunto, queijo e ovos. Muitas vezes as massas, como o "tagliarini", eram feitas em casa a partir de água, farinha e ovos. A massa era esticada com rolo de madeira e depois enrolada e cortada com faca.

Dizia minha mãe que seu pai gostava muito de carne de caça, mas já em minha infância não mais existia caça e muito menos caçadores.

Além da massa e da comida trivial, comia-se também cabrito (sempre o chamado "cabrito de leite", que era tão novinho que ainda mamava). O trivial era o feijão, arroz, carne assada ou em bife. Fazíamos também o uso de bifes de miolo, em geral a "milanesa", e de iscas de fígado. Nos frios dias de Petrópolis, à noite, por vezes havia sopa: de batata, canja, massinha, minestrone, etc.

As saladas eram diárias e quase obrigatórias, alface, tomate, cenoura, "escarolas", "funcho", "catalogna", etc. O uso do azeite e das azeitonas, orégano e alcaparras era constante como "tempero" das saladas.

Outra coisa que meu avô gostava muito eram as ostras. Não era um prato comum, pois sua obtenção era difícil, e acredito que dispendiosa. Vinham do "Rio de Janeiro", que para mim englobava Niterói, região dos lagos e afins. Vinham em sacos, e lembro-me de meu avô, com uma faquinha apropriada, abrindo-as e comendo-as com uma gotinha de limão. As faquinhas eram de fabricação artesanal; tinha um cabo longo e grosso, e uma lâmina triangular, forte e de ponta fina. Para abrir a ostra enfiava-se a ponta na faca em um determinado ponto fraco entre as duas cascas do molusco e torcia-se; pronto! a ostra estava aberta. Os mais velhos ensinavam as crianças que a ostra, para não fazer mal, tinha que estar bem fresca, e o critério era o seguinte: a ostra tinha que estar bem fechada. Se estivesse aberta devia ser descartada. Outro critério era o seguinte: ao pingar a gota de limão, o molusco devia contorcer-se um pouco; era sinal de estar vivo e consequentemente fresco.

Outros frutos do mar eram também saboreados e destaco os peixes, lulas e polvos. Sempre comprados no Mercado Municipal, na peixaria dos Troccolli.

Empadas, empadões, pastéis de queijo e carne eram comuns.

Minha tia fazia muito as berinjelas recheadas, ora de carne, ora com presunto e queijo. Sempre com muito orégano e gratinadas com queijo parmesão.

Muito apreciadas eram também as alcachofras. Eram preparadas de duas formas: ou simplesmente cozidas com sal ou "recheadas". O recheio era uma massa de pão molhado, ovos, orégano, noz moscada e por vezes presunto picado. Eram cozidas com o recheio. Tanto as simplesmente cozidas, quanto às recheadas, eram comidas molhando-se as folhas com azeite e sal; identicamente o recheio. O ápice era a degustação do coração da alcachofra, extremamente saboroso e também comido com azeite e sal e, por vezes, pimenta do reino.

Frangos e galinhas eram alimentos frequentes. Em geral eram comprados vivos ou vinham da pequena criação de meu avô. Eram feitos em geral assados, e as galinhas costumavam virar canja, que também era um prato comum. Algo que nunca mais vi: as galinhas tinham em seus "miúdos" a chamada "oveira", que pareciam um cacho de uvas, que eram os futuros ovos da galinha em diversos estágios de formação, desde os maiores com até dois centímetros de diâmetro, até uns minúsculos. Esta "oveira" era cozida junto com a canja e disputada avidamente à mesa.

E sobre galinhas eu tenho uma história engraçada: ocorreu há uns sessenta anos, era eu bem criança. Minha mãe tinha comprado uma galinha na feira livre dos sábados. A galinha era comprada viva, levada para casa dentro das famosas "sacas de feira" para ser morta,

depenada, separada das partes não comestíveis, temperada e preparada para ser cozida, assada ou o que estivesse programado. Ao chegar a casa, minha mãe, como de hábito, acendeu o fogareiro a carvão para aquecer a água onde a galinha seria "escaldada". Quando a água começava a ferver vinha a operação da "degola" da galinha. A galinha era virada de cabeça para baixo, dela eram retiradas algumas penas do pescoço, que então era cortado para escorrer o sangue e matar a ave. Escorrido o sangue, a galinha era lançada no panelão de água quente para facilitar a depenagem. Naquele dia ocorreu algo estranho: a galinha já sem cabeça e sem sangue ao ser lançada no panelão de água quente, insurgiu-se contra o procedimento e saiu voando e se sacudindo, espargindo água quente por todos os lados, assustando minha mãe e o assistente da operação, eu. Depois do susto, e quando a galinha finalmente morreu, eu e minha mãe rimos muito do ocorrido. Passados anos do acontecimento, às vezes dele nos lembrávamos, e ríamos mais um pouco.

Às vezes comíamos "pizza", sempre as tradicionais, que eram: a "napolitana", que levava queijo "mozzarella", tomate e orégano[20], ou a de "aliche", semelhante à primeira, mas acrescida do saboroso peixinho. A massa era feita com água, farinha, sal e fermento biológico fresco, fabricado em Petrópolis, no bairro do Itamarati, pela Fleischmann. Os ingredientes eram misturados em sua proporção, e a massa produzida era colocada a repousar para "crescer". Depois de algumas horas, sempre coberta com uma pano, estava pronta para ser esticada sobre a forma, coberta com os demais ingredientes, regada com azeite e levada ao forno. Eventualmente, mamãe colocava algumas azeitonas ou alcaparras, mas não era o comum. Nunca comi melhores, nem mesmo na Itália.

---

[20] O orégano , em italiano origano, é um tempero muito usado na cozinha mediterrânea e em particular na italiana. Hoje é um tempero comum, mas em minha infância era pouco encontrável no comércio, normalmente era importado ou vinha de São Paulo. Atualmente se encontra até orégano fresco, embora o mais comum seja o orégano seco e picado, que tem um sabor melhor (questão de gosto) e mais pronunciado. Usa-se em várias receitas italianas, como, por exemplo, na famosa "bruschetta" e nas "pizzas"; aliás, pizza sem orégano não merece este nome.
Meu "nonno" Pietro ensinou a mim e a meu primo Pedro uma comida simples, cujo nome já pesquisei e não consegui encontrar, possivelmente por tratar-se de algum dialeto, que era feita da seguinte maneira: pega-se um pão dormido, corta-se horizontalmente para fazer um sanduiche e o umedecemos levemente com água para amolecê-lo. Recheia-se com rodelas de tomate; tempera-se com sal, orégano e azeite. Pode-se acrescentar alho cru picado, cebola em rodelas finas e azeitona preta picada, mas estes itens são opcionais. Meu avô dizia que era a comida do pessoal pobre na Itália, quando não havia outra opção. Eu gostava deste "quebra-galho" em minha infância e, eventualmente, nos momentos de saudade, ainda o faço. Sugiro comê-lo acompanhado com uma taça de vinho tinto – italiano, é claro. Mais à frente volto a este assunto.

As sobremesas eram variadas. Sempre havia uma grande variedade de frutas. Afinal, os "Irmãos Comes e Romão", eram importadores e vendedores atacadistas de frutas. Além destas, tínhamos os doces de leite, pavês, sorvetes, compotas caseiras de goiaba, de laranja, etc.

Dentre minhas sobremesas prediletas havia o "pavê de chocolate". Não era uma sobremesa trivial, pois minha mãe a fazia poucas vezes por ano e invariavelmente em meu aniversário. Era feita com biscoito-champanhe e um creme de chocolate com manteiga. O chocolate tinha que ser em barra, da marca "Boneca". Em meu aniversário ele sempre vinha servido em um prato retangular ou quadrado, de vidro verde transparente, com decorações a ouro. Cultivávamos as tradições e até criamos algumas. Estes pratos foram presentes de meus avós e vieram da Ilha de Murano, na Itália.

Inesquecíveis também eram os "pavês de amêndoas" – este feito por minha tia Magdalena. Eram feitos com biscoito champanhe, creme de leite fresco e amêndoas, quebradas no recheio e inteiras para enfeitar a cobertura.

No Natal a tradição eram os bolos de frutas e os de nozes. Eram feitos por minha tia e por minha mãe. Atualmente minha irmã e minha mulher tem seguido a tradição de fazê-los. Bolos de um sabor maravilhoso e que fazem parte do clima do Natal. A receita original do bolo de nozes era da Sra. Maria Sophia, cozinheira da Família Imperial, e muito estimada pelos Comes. Além do bolo de nozes, era também tradicional o bolo de frutas secas. Estes bolos ficavam sobre a mesa até acabarem, ao lado de pratinhos com frutas secas, nozes, avelãs, amêndoas, damascos, etc, durante o período natalino.

No Natal sempre comíamos castanhas cozidas. Dizíamos castanhas portuguesas, mas elas eram comuns também na Itália. As castanhas eram cozidas com um pouco de sal e sementes de erva doce.

Este período de comilança acabava no Dia de Reis, 6 de janeiro, quando desmontávamos a árvore de Natal. Ficavam as lembranças e alguns quilos extras.

Nas festas de aniversário e eventuais comemorações havia sempre salgadinhos e doces. A "especialista" da casa era minha tia Magdalena. Dentre os salgados recordo os bolinhos de bacalhau, pequenos, dourados, crocantes, espinhosos por fora e macios por dentro; as "barquetes" de massa e recheados com maionese e legumes cozidos e picados em minúsculos pedacinhos, os croquetes de carne moída. Dentre os doces, recordo os "negrinhos", que eram um tipo de brigadeiro em forma de cara, com o "cabelo" de chocolate granulado, os olhos de

miçangas doces coloridas e, para arrematar, os “negrinhos” tinham um chapéu feito com cápsulas feitas de uma massa similar a hóstias e que eram compradas em farmácia. Havia as barquetes recheadas de uma massa de nozes e cobertas com uma calda de damasco, os cajuzinhos tradicionais, as tâmaras recheadas com massa feita de amêndoa e açúcar, “olhos de sogra”, etc. A tia Lolita, esposa de Victorio Comes era também exímia doceira. As festas de aniversário de meus primos Maria Luisa, Sérgio e Regina Elena também primavam pela culinária do açúcar.

Era comum na família que as filhas e noras de Pietro Comes tivessem seus “cadernos de receitas” cuidadosamente elaborados e guardados. Verdadeiras relíquias que foram passando de mãe para filha. Algumas das receitas tinham datas e outras tinham o nome de quem as forneceu. Nos anexos apresento algumas receitas tiradas do livro de minha tia Magdalena, que me foi emprestado por meu primo Pedro Augusto e sua esposa Célia. Não preciso dizer que o empréstimo foi com prazo marcado (em minutos) e que só pude copiar umas poucas receitas.

Quanto às bebidas, o vinho era constante à mesa de meu avô. Lembro-me que ele tomava sempre o “barbera”[21], um tradicional tipo de vinho italiano.

Bebiam também licores, e o preferido de minha nonna era o anisete. Havia algumas marcas em que a garrafa vinha com um galho de anís açucarado dentro; mas o preferido de minha avó era o licor de anís “Del Mono”, que ainda hoje pode ser encontrado em uma boa “delicatessen” como a Melclem e o Bordeaux, em Petrópolis, e a Lidador, no Rio. Mas o “Del Mono” é espanhol.

A nonna gostava de colocar um pouco de licor na “salada de frutas”, que era trivial e apreciada, e também algumas gotas no café, como se usa ainda hoje na Itália. Em cima das rodelas de abacaxi os “nonne” usavam sempre o vinho.

O whisky, a cachaça e a cerveja não eram muito usados, pelo menos em casa. Entretanto creio que apreciavam também o vermouth.

As crianças não bebiam ou bebiam escondidas.

Como era comum na época, os homens fumavam, e meu avô era também fumante. Entretanto, meus tios Comes não tinham este hábito. Meu avô usava a marca “Caporal Douradinho”; meu tio Augusto fumava “Continental”; quanto a meu pai, não me lembro, acho

[21] O vinho “barbera” é um vinho de sabor marcante e frutado. É produzido com uvas barbera da região do Piemonte, situada no norte da Itália.

que não tinha uma marca certa. No tempo em que os cigarros ainda não tinham filtro o nonno usava umas piteiras de cartolina branca, descartáveis após alguns cigarros, e dentro delas colocava uma bolinha de algodão para filtrar a fumaça. Meu tio Augusto às vezes usava este tipo de piteira e, em outras ocasiões, usava uma piteira de plástico que tinha dentro um filtro substituível.

Música era imprescindível. Em minha casa escutávamos todos os domingos o famoso programa de música italiana de "Januário Ferrari". O forte eram as chamadas canções napolitanas, que eram as preferidas. Escutávamos os cantores Mario Lanza, Gino Bechi, Giuseppe Di Stefano, Caruso, Tito Schipa, Beniamino Gigli etc, e músicas como O Sole Mio, Funiculì Funiculà, La Strada Del Bosco, Vieni Sul Mar, Core n'grato, Mamma e tantas outras. Depois da música, a massa, o frango ao forno, a carne assada e tantas coisas boas, quase tão boas como estar em família comendo juntos.

A perda de Pedrinho.

Em 2 de abril de 1938, Pietro Comes, sua mulher e filhos sofreram uma grande perda: faleceu seu filho Pedrinho, aos 20 anos. Esta perda prematura comoveu a família e a sociedade.

Décadas depois, minha mãe ainda se referia ao acontecimento com tristeza. Dizía-me ela que a morte deveu-se a Pedrinho ter ingerido alimento enlatado deteriorado, o que lhe provocou uma infecção que hoje se conhece por botulismo. Para que o leitor aquilate a admiração que todos tinham por Pedrinho, apresento a seguir um dos relatos sobre o assunto publicado em jornal da época.

Tribuna de Petrópolis
5 de abril de 1938

Notícia do falecimento do
tio Pedrinho

Registo Funebre

Effectuou-se antehontem, pela manhã, o sepultamento do joven Pedro Gomes Filho, filho do conceituado commerciante sr. Pedro Gomes, e cujo passamento causou geral consternação em nossa cidade.

O cortejo funebre, como era de prever, dadas as relações de amizade de que desfruta a familia Pedro Comes em todos os circulos de nossa sociedade, foi extraordinariamente concorrido.

Por cartas, cartões e telegrammas, a digna familia enlutada recebeu as mais expressivas demonstrações de verdadeiro pesar.

Sobre o feretro, foram collocadas numerosas corôas, taes como as seguintes:

Ao inesquecivel filho, saudades eternas de seus paes; Ao idolatrado Pedrinho, derradeiro adeus de seus irmãos; Ao Pedrinho, ultimo adeus da Turminha, Saudades eternas da familia Mazzoni, Homenagem da familia Lunan, Homenagem de Romulo Falconi e familia, saudades de Francisco e Emmanoel de Carolis e familia, Eternas saudades da viuva Troccoli e Filhos, Saudades de Francisco Pontes Camara e familia, Ao querido Pedrinho, homenagem de Luiz Januzzi, Ao inesquecivel Pedrinho, ultima homenagem de Ercolo Cascardo e familia; Ultimas homenagens de seus tios e primos Gomes, ao Pedrinho, Eterno adeus de Alberto Cocozza; Ao Pedrinho, o ultimo adeus de Dino Canale, Ao nosso querido Pedrinho, sentido adeus de teus collegas do escriptorio; Ultimo adeus da familia Sabatini, ao inesquecivel Pedrinho, homenagem de Carmela Masello Cascardo; Ao Pedrinho, infinitas saudades de Antonio Rinaldi e familia; Saudades de Carelli e Paulino, Eternas saudades do camarada Altomare e familia, Ultimo adeus de Eugenio Galiucci e familia, Ultimo adeus de Motta e Visconte, Adeus, meu afilhado Guerra Peixe e familia.

Houve tambem a homenagem de muitos ramos de lindas flores, entre os quaes de mme. Alzira da Silva Pereira e filha, mme. Dupeyrat Martins, Josepha Rodrigues e filha, Francisco Camara e familia, mme. Helena Regendanz, José Guilherme e mme. Armando Martins.

Entre os telegrammas recebidos pelo sr. Pedro Comes, sua digna esposa e filhos, conseguimos annotar os seguintes:

Nossas sinceras condolencias—A. de Paula Buarque, Nossos sinceros pesames pela irreparavel perda do vosso filho—Daniel & Antenor; A familia Pedro Comes, sinceros pesames—Manoel C. Vieira e familia; a Carolina, envio pesames pelo fallecimento de seu irmão—Regina Lana; Sentidas condolencias — Adelaide Carneiro; Familia Gomes, sentidos pesames—Amadeu Borzino; Directoria Lyceu Artes Officios apresenta presado amigo sentimentos perda dilecto filho Pedrinho—Virginio Moraes, Director; Apresentados pesames, Ambassade France; Profundamente consternado pela noticia subita do doloroso golpe que acabaes de passar, sentidos pesames—Amadeu Guimarães e familia; Ao sr. Comes senhora e filhos, sinceras condolencias da familia Leoncio Paixão; sinceros pesames, Enny — Sentidos pesames pelo fallecimento prematuro do vosso filho Pedrinho—Dias de Morão; Pesames da familia Paulo Rudge; Sinceros pesames pelo passamento prematuro do nosso Pedrinho—Deodoro Cunha e familia; Sentidos pesames da familia Gelli; Escola Musica Santa Cecilia apresenta condolencias—Joaquim G. Santos, presidente; Carmine Nastasi e familia apresenta sentidos pesames irreparavel perda vosso idolatrado filho; Sentidos pesames familia Eduardo Paisano; Enviamos sentidos pesames pela perda do bonissimo Pedrinho—Adelaide E. Seabra; Sinceros pesames, familia Trisciuzzi; Profundamente constrangido com terrivel golpe sinceros pesames — Ary Almeida; Sentidos pesames — Miguel H. Sixel e familia; Os sentidos pesames de Cecilia Lyra da Silva; Sinceros pesames perda irreparavel—Luiz Borba; Sentidos pesames Maurilio; Sentidas condolencias familia Lualluto; Sentidos pesames — mme. Siqueira.

†

A religião dos Comes

Pietro Comes era católico, bem como sua mulher Maria Luisa. Frequentavam a igreja com assiduidade e repassaram sua fé aos seus filhos. Especialmente às filhas, que foram fieis à religião tendo Carolina sido, inclusive, “filha de Maria”, e Magdalena até avançada idade tocou órgão nas missas de várias igrejas, como na Igreja Sagrado Coração de Jesus, e outras.

Mais à frente apresento diversas fotos dos descendentes de Pietro Comes nos dias de sua Primeira Comunhão, data importante para todos e testemunho da religiosidade da família.

Pietro Comes usava sempre, presa ao relógio de pulso, uma pequena pulseira com um crucifixo; deixava assim clara e exposta sua fé religiosa cristã.

Um orgulho: o título de Comendador.

ORDINE MILITARE DI
S. ANDREA DI CAFFA

SALUTE ETERNA NEL NOME DEL SIGNORE A COLORO CHE LEGGONO O LEGGERANNO IL PRESENTE.

NOI, SERENISSIMO PRINCIPE GRAN MAESTRO DEL SACRO ORDINE MILITARE DI S. ANDREA DI CAFFA PER GRAZIA DI DIO E PER DIRITTO DI PATRONATO,

IN VIRTÙ DEL NOSTRO DIRITTO SUL SACRO ORDINE PARTICOLARE DI FAMIGLIA, SEPARATO DAI DIRITTI DI SOVRANITÀ ED INDIPENDENTE DA QUALUNQUE STATO.

NELLA COSCIENZA DI ONORARE E RINVERDIRE IL RICORDO DEL S. ANDREA BENINCASA, APOSTOLO DELLA IV. CROCIATA MARTIRIZZATO IN CAFFA. NEL 1300.

IN CONSIDERAZIONE DELLE PARTICOLARI BENEMERENZE ACQUISITE DAL SIGNOR

Pietro Comes Lo Vito

E PER TESTIMONIARGLI LA NOSTRA GRANDE ESTIMAZIONE LO ABBIAMO NOMINATO DI MOTU PROPRIO

Commendatore di Merito

DEL SACRO ORDINE MILITARE DI S. ANDREA DI CAFFA, DICHIARANDO ESPRESSAMENTE E CONFERMANDOLO IN TUTTI I DIRITTI, ONORI, PRIVILEGI E PREROGATIVE A TALE ORDINE SPETTANTI.

INOLTRE CONCEDIAMO AL MEDESIMO LA FACOLTÀ DI INDOSSARE L'UNIFORME STABILITA DALL'ORDINE E PEL GRADO CONFERITOGLI E DI PORTARE LE INSEGNE CHE A LUI COMPETONO, LIBERAMENTE E NELLE NORME PERMESSE DALLE LEGGI.

IN FEDE DI CHE LO ABBIAMO FORNITO, PERCHÈ EGLI SIA RICONOSCIUTO DEL PRESENTE

DIPLOMA MAGISTRALE

SEGNATO COL NOSTRO SIGILLO, OGGI IN NAPOLI, LI 12 marzo 1951

REG. AL N. 3069/2059-II-11
ADDÌ 12-3-'51

A. S. PRINCIPE GRAN MAESTRO GENERALE

IL NOTAIO

O diploma da nomeação de Pietro Comes como "Comendatore di Merito" da "Ordine Militare di S. Andrea di Caffa", recebida na Itália em 12 de março de 1951 .

firma dell'intestatario

Comes Pietro

A. S. PRINCIPE GRAN MAESTRO

TESSERA N. 467

rilasciata a il Commendatore

Comes Pietro

fu Vito

nato il 1-4-1887 a Polignano a Mare

prov. Bari naz. Italiana

domiciliato in Setropolis (Brasile)

Rua 15 marzo n. 174

di professione Commerciante

iscritto all'Ordine Militare di S. Andrea di Caffa.

A carteira da "Ordine Militare di S. Andrea di Caffa", recebida pelo "Comendatore" Pietro Comes recebida na Itália em 12 de março de 1951 .

L'Ordine Militare di S. Andrea di Caffa è una associazione Cavalleresca, apolitica indipendente familiarmente privata e rispetta le leggi locali di tutti i paesi dove Essa sviluppa la sua attività.

Il Santo Patrono e protettore dell'Ordine è Sant' Andrea della Nobile famiglia dei Benincasa, martirizzato a Caffa in Tartaria nel 1300.

Pietro il Grande per onorare S. Andrea Evangelizzatore della Russia istituì nel 1698 l'Ordine Cavalleresco a Nome del Santo.

L'Ordine Cavalleresco di S. Andrea di Caffa ha per iscopo di lenire le miserie degli orfani, vedove, vecchi, artisti e professionisti poveri e disoccupati, infermi, provvedendo direttamente ed a mezzo di Ordini Religiosi, alla mensa, assistenza sanitaria ed invernale ed inspecie all' istituzione di Orfanotrofi.

Informações sucintas sobre a "Ordine Militare di S. Andrea di Caffa", existentes na última página da carteira da Ordem.

Comenda da Ordem Militar de S. Andrea di Caffa, recebida por Pietro Comes em 12 de março de 1951.

4. A MEDALHA DA GUERRA ÍTALO-TURCA RECEBIDA POR PIETRO COMES

Como vimos anteriormente, Pietro Comes integrou a "Regia Marina" italiana entre os anos 1907 e 1912. Durante este período, a Itália já unificada participou de um conflito que ficou conhecido como a Guerra Ítalo-Turca. Por sua participação no esforço de guerra, Pietro Comes recebeu a "Medalha Comemorativa da Guerra Ítalo-Turca 1911-1912".

Onde serviu Pietro Comes quando na "Regia Marina"?

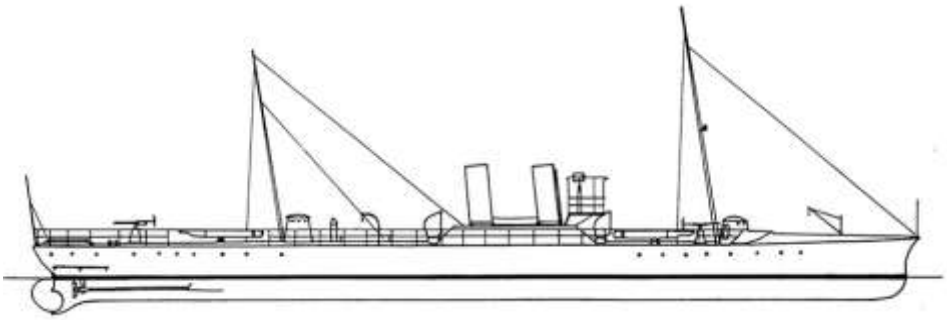
O marinheiro Pietro Comes prestou serviço na "Base Navale di Augusta", na Sicília, tendo também feito parte da tripulação da torpedeira "Orione".

Apresento a seguir algumas informações sobre a torpedeira "Orione" e, mais à frente, algumas fotos da época em que Pietro Comes esteve em Augusta.

Torpedeira "Orione"[22]

As "torpedinieri" (torpedeiras) eram embarcações pequenas (deslocamento entre 100 e 1000t), caracterizavam-se pela alta velocidade e por estarem armadas fortemente com torpedos. Estes vasos militares possuíam também uma artilharia de pequeno porte (canhões de até 100 mm), metralhadoras e bombas anti submarinos.

A "Orione" fez parte de uma classe com quatro torpedeiras, de mesmas características e nomes Orione, Orsa, Olimpia e Orfeo, todas construídas no estaleiro Odero Sestri-Genova. A Orione foi construída em 1905 e lançada ao mar em 1906.



[22] Informações do site "Ministero della Difesa, Marina Militare", Itália.

Suas características eram:

Deslocamento de projeto (peso da embarcação carregada): 221 toneladas (posteriormente foi aumentada em 11 toneladas).

Comprimento: 52,95 metros; boca (largura): 5,73; calado: 1,73 metros.

Motor a vapor (pistões), duas caldeiras a lenha, dois hélices, potência: 3300 hp, velocidade de até 25 nós (46,3 km/hora), autonomia: 680 milhas a 18 nós ou 300 milhas a 24 nós (45 toneladas de carvão).

Armamento: Inicial: 3 lanças-torpedo de 450 mm, 3 canhões de 47 mm; Época de guerra: 2 lanças-torpedo de 450 mm, 2 canhões de 76/30 mm e uma metralhadora.

Atividade da "Orione" durante o período da Guerra Ítalo-Turca (1911/12): em 1911 sofreu uma colisão com outra torpedeira tendo sido reparada em Nápoles, compôs a 1ª esquadrilha e depois passou para a 5ª esquadrilha, participou de missões ofensivas e de escolta nas águas da Cirenaica e do Dodecaneso.

O que foi a Guerra Ítalo-Turca?

A Guerra da Líbia, também conhecida como a Guerra Ítalo-Turca, foi um conflito armado entre a o Reino da Itália, nesta época já unificado, e o Império Otomano, então já bem debilitado, pela posse da Líbia. Teve inicio em 29 de setembro de 1911 e terminou em 18 de outubro de 1912, com a vitória da Itália.

Naquela época o Império Otomano dominava a Turquia, uma pequena parte do norte da Península Arábica, algumas áreas do norte africano, dentre elas a Tripolitânia e a Cirenaica (regiões estas que hoje fazem parte da Líbia).

Por outro lado, naquela época, os países europeus viviam um processo de ampliação de seus territórios, dominando e colonizando regiões orientais e africanas. O Reino da Itália, recentemente unificado, estava atrasado neste processo de ocupação de terras.

Em 28 de setembro de 1911 o Reino da Itália notificou o Império Otomano que ingressaria na Tripolitânia e Cirenaica, alegando a necessidade de proteger cidadãos italianos que lá viviam.

Os otomanos rejeitaram o ultimato, e a Itália então lhes declarou guerra em 29 de setembro de 1911.

A Marinha Italiana transportou cerca de 5.000 soldados do exército para as costas da Líbia, ocupando as cidades costeiras. A guerra passou a ser um conflito de guerrilha, com os italianos dominando cidades da costa e ilhas turcas. Nesta guerra os italianos utilizaram também dirigíveis para bombardear posições otomanas.

Utilizando seu poderio naval os italianos levaram a guerra para o resto do Império Otomano, chegando a bombardear os portos de Esmirna e Beirute, além de ocupar diversas ilhas dos adversários.

A Líbia e as ilhas do arquipélago do Dodecaneso passaram ao controle oficial italiano. O Mar Egeu passou também a ser posse dos italianos.

Nesta guerra, em 23 de outubro de 1911, ocorreu o primeiro voo bélico da história, usando em guerra o advento de aviões, há pouco inventados. Em 1º de novembro ocorreu o primeiro bombardeio aéreo; os pilotos italianos lançaram granadas sobre acampamentos turcos[23].

As forças italianas contaram com um efetivo de 150 mil homens; enquanto os otomanos dispuseram de apenas 28 mil. Entre mortos, feridos e desaparecidos a Itália teve 8.200 vítimas; enquanto as forças otomanas foram praticamente dizimadas; 14 mil mortos e 5.370 feridos.

---

[23] PEDRIALI, Fernando. Aerei Italiani in Libia (1911-1912), Storia Militare Nº 170/novembre 2007. Pg 31-40.
"Il primo volo bellico fu effettuato da Piazza il 23 ottobre 1911, con il suo Blèriot (codice di identificazione 1). Una seconda squadriglia di aeroplani fu stabilita a Bengasi (un Blériot, un Farman ed un Asteria). Altre due squadriglie, su quattro aerei ciascuna e con piloti civili volontari, operarono da Derna e da Tobruk, fortunatamente queste squadriglie, pur avendo aerei di tipo diverso, utilizzavano solo il motore Gnôme, riducendo quindi i problemi logistici per l'approvvigionamento di parti di ricambio. Gli aerei, inizialmente utilizzati per ricognizione, ben presto furono impiegati anche per il bombardamento delle colonne nemiche (Giulio Gavotti, il 1º novembre), usando bombe a mano tipo Cipelli da 2 kg. Il 28 ottobre per la prima volta un aereo diresse il tiro di artiglieria del *Sardegna* sull'oasi di Zanzur. Nel corso della guerra ci fu anche il primo pilota militare morto in azione, il sottotenente Manzini, che il 25 agosto precipitò in mare davanti a Tripoli con il suo aereo."

Brasão da cidade de Augusta, na Sicilia

Base Naval de Augusta na Sicilia – Circa 1900
Local onde Pietro Comes prestou serviço a "Regia Marina"

Medalha Comemorativa da Guerra Ítalo-Turca, 1911-1912

A Medalha Comemorativa da Guerra Ítalo-Turca, 1911-1912, foi uma medalha concedida pelo Reino da Itália a todos que participaram do esforço de guerra no conflito entre a Itália e a Turquia no período 1911-1912.

A medalha foi instituída em 21 de novembro de 1912 por Victor Emmanuel III com a intenção de recompensar os membros do exército e da marinha italiana, as tropas coloniais e todo pessoal civil ou militar que tinha tomado no esforço de guerra contra o
Império Otomano.

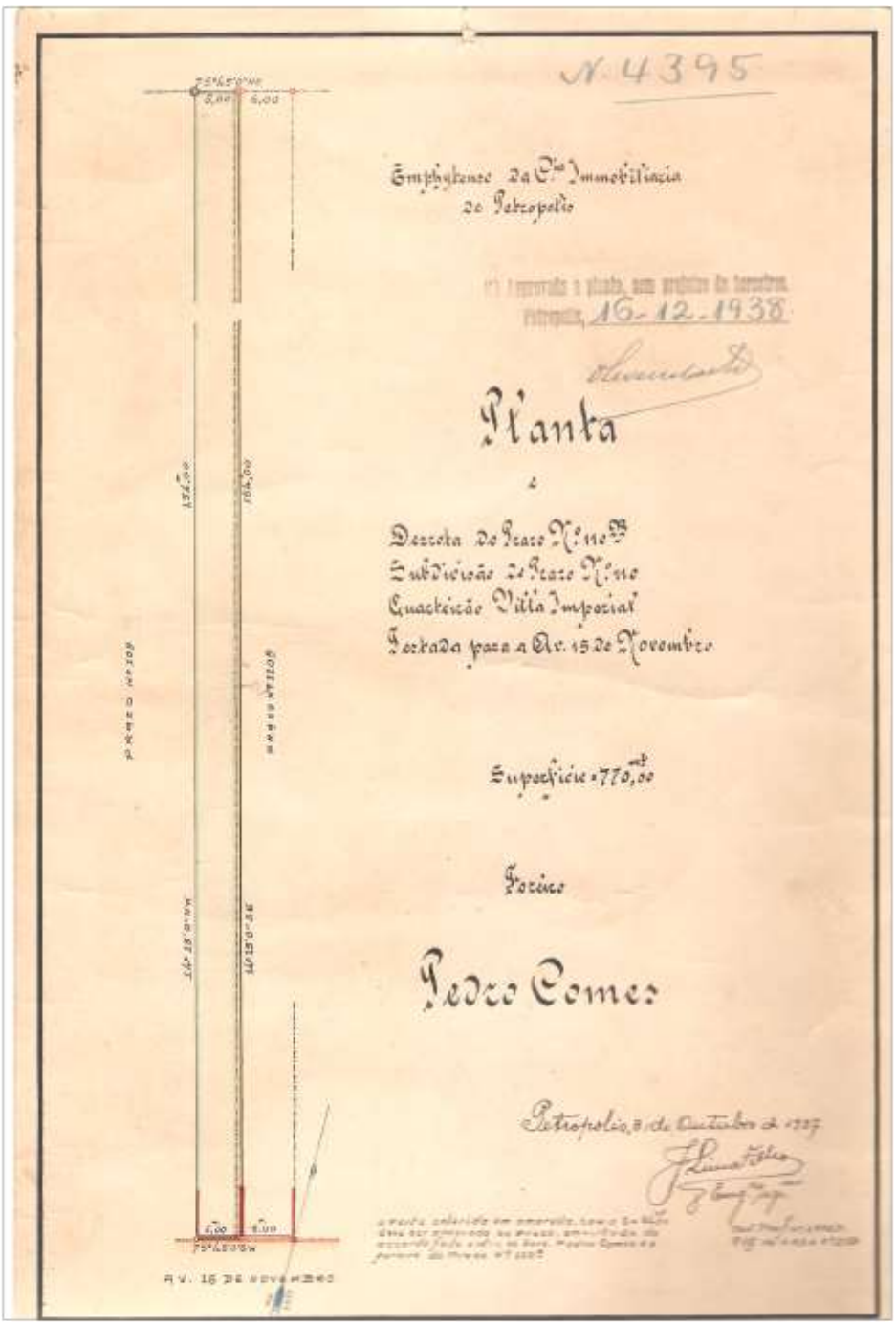
O período de operações que habilita ao receber o prêmio foi a partir de 29 de setembro de 1911 (início do conflito) a 18 de outubro de 1912, quando a Itália ocupou a Líbia, Rhodes e as ilhas do Dodecaneso.

A medalha foi feita de um disco de prata de 32 mm de diâmetro. No anverso o rosto de Vittorio Emanuele III virado para a direita, cercado pelo seu nome e títulos reais. Na reverso o dístico "GUERRA ITALO-TURCA 1911-12" cercado por dois ramos da coroa de louros. A medalha foi cunhada na Casa da Moeda de Roma. Assinada por Luigi Giorgi, gravador, bem como outras empresas que também obtiveram o contrato de cunhagem. Algumas dessas medalhas foram feitas de bronze prateado.

A fita foi feita seis listras azuis alternando com cinco listras vermelhas escuras.

5. O “PRAZO” DE TERRA DE PIETRO COMES.

Planta do “Prazo” comprado por Pietro Comes em 1923.
O terreno começava na Avenida 15 de Novembro e ia até a coroa do Morro do Cruzeiro.
Documento do arquivo da Companhia Imobiliária de Petrópolis.



Planta do "Prazo" comprado por Pietro Comes já modificada pelo acordo feito com o vizinho e que ampliou a testada do terreno para 5 metros.
Documento de 8 de outubro de 1937, do arquivo do Autor.

6. MAPAS E IMAGENS DA ITÁLIA.

As 20 Regiões da Itália.

As 6 Províncias da Puglia.

Pietro Comes nasceu no município de Polignano A Mare, província de Bari, região da Puglia.

Localização do Município de Polignano A Mare, no "calcanhar da bota"

Brasão de Polignano a Mare

De azul com um falcão marinho de sua cor natural, pousado sobre montanhas rochosas verdes , sobre o mar azul.

Imagens de Polignano a Mare

7. A CIDADE DE RESINA (ATUALMENTE HERCULANO)

A cidade onde nasceu Maria Luisa Garziullo, depois Maria Luisa Comes.

Resina é uma cidade muito antiga. Há notícias de uma comunidade na região desde os primeiros séculos da Era Cristã. Situa-se nas proximidades do monte Vesúvio.

Em 1631, após séculos de silêncio, o vulcão acordou e os fluxos de lava atingiram a região e mataram mais de 4000 pessoas.

Em 1698 Resina foi atingida pela peste bubônica, que fez mais de 400 vítimas.

No inicio do século XVIII algumas escavações mostraram que a cidade de Resina estava na mesma região da cidade de Ercolano (Herculano, em português), soterrada pela famosa erupção do vulcão Vesúvio em 79 d.C. que também destruiu Pompeia.

Em 1865 o Rei Vittorio Emanuele II inaugurou novas escavações a céu aberto para chegar às ruínas de Ercolano.

Entre 1850 e 1900 Resina era um local de residência da aristocracia e da burguesia italiana.

Como toda região costeira italiana, Resina apresentou após a Segunda Guerra Mundial um grande crescimento, apesar do risco oferecido pelo Vesúvio, adormecido desde 1944.

Em 12 de fevereiro de 1969 a cidade de Resina teve seu nome mudado para Ercolano.

Atualmente Herculano vive da agricultura, pesca, processamento de pedra vulcânica, comércio e, é claro, do turismo.

Sua população atual é de cerca de 53.000 habitantes. Quando Maria Luisa nasceu, era de cerca de 16.000 habitantes.

As 20 Regiões da Itália.

As 5 Províncias da Campania.

Maria Luisa Garziullo nasceu na cidade de Resina, província de Nápoles, região da Campania.

Localização da cidade de Ercolano (nome atual da antiga da cidade de Resina)

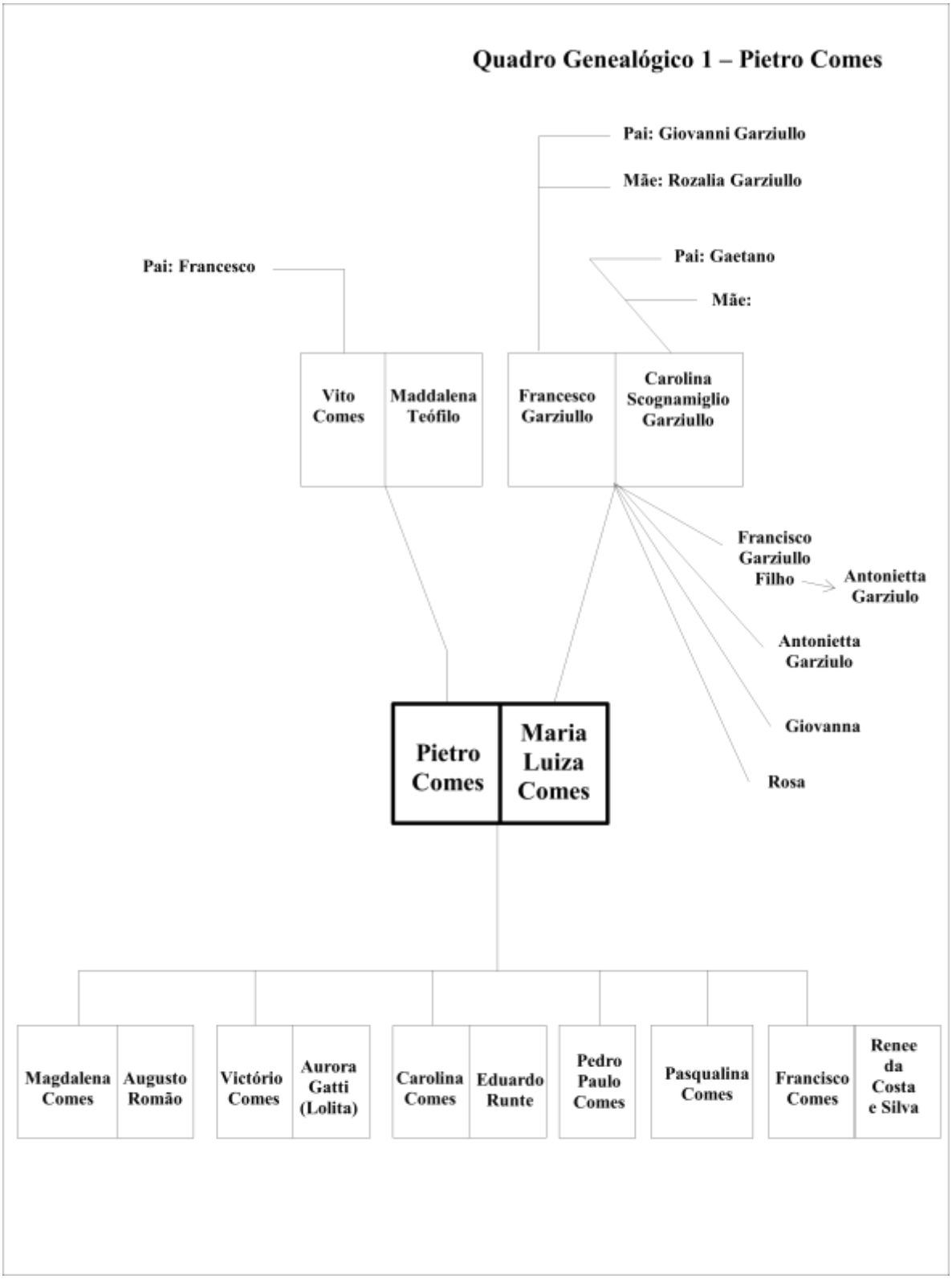
Brasões

Antigo brasão da cidade de Resina.

O nome da cidade e o brasão foram mudados em 1969.

Brasão atual da cidade de Herculano, antiga cidade de Resina.

8. QUADRO GENEALÓGICO 1 – PIETRO COMES



9. APONTAMENTOS REFERENTES AO QUADRO GENEALÓGICO 1 – PIETRO COMES

PIETRO COMES – Nascido em 1º de abril de 1887, no Município de Polignano a Mare, Província de Bari, na Itália. Emigrou para o Brasil em fins de 1912 ou início de 1913. Estabeleceu-se em Petrópolis, Estado do Rio de Janeiro, no comércio de frutas, secos e molhados. Casou-se em 3 de maio de 1913 com Maria Luisa Garziullo. Tiveram 6 filhos. Faleceu em Petrópolis em 26 de agosto de 1960. Foi sepultado no carneiro nº 26324 do Cemitério Municipal de Petrópolis. Sua certidão de óbito está reproduzida no anexo 1.

MARIA LUIZA COMES – Nascida em 2 de janeiro de 1888 na cidade de Resina, Província de Nápoles, Região de Campania, na Itália. Resina atualmente se chama Herculano (Ercolano em italiano). Faleceu em 23 de janeiro de 1964. Foi sepultada no carneiro nº 26324 do Cemitério Municipal de Petrópolis. Sua certidão de óbito está reproduzida no anexo 2

MAGDALENA COMES DE ARAÚJO ROMÃO – Nascida em 4 de fevereiro de 1914, em Petrópolis. Casou em 4 de dezembro de 1943 com AUGUSTO DE ARAÚJO ROMÃO FILHO, com quem teve um filho. Faleceu em 18 de agosto de 1995. Foi sepultada no carneiro nº 26324 do C. M. P.

AUGUSTO DE ARAÚJO ROMÃO FILHO – Nascido em 13 de março de 1904 em Pau Grande, RJ, e falecido em 10 de maio de 1966. Foi sepultado no carneiro perpétuo nº 28482 do C. M. P[24].

VICTORIO COMES – Nasceu em Petrópolis em 5 de março de 1915 e faleceu no Rio de Janeiro em 21 de julho de 1986. Casou com Aurora Gatti (Lolita) com que teve três filhos. Está sepultado em Petrópolis no carneiro nº 26324 do C. M. P.

[24] Conforme informações obtidas no C. M. de Petrópolis, nesta mesma campa estão sepultados seus pais Augusto de Araújo Romão (m. 19/08/1924) e sua mãe Affonsina Cozzolino Romão (29/07/1953), bem como diversos filhos e parentes, quais sejam: Antonieta Romão Silva, Alcides de Araújo Romão Filho, Achiles de Araújo Romão, Alice de Moura Wiederkehr, Antonio José Romão, Julieta Romão Guimarães, Alcebíades de Araújo Romão, Wilson de Araújo Romão, Lilia Bonifácio Romão e Augusto Romão Guimarães. Augusto de Araújo Romão era filho de Antonio José Romão e Thereza Florinda Bizarro Romão.

AURORA GATTI COMES (LOLITA) – Nasceu em 31 de maio de 1916, em Socorro (SP), e faleceu no Rio de Janeiro em 19 de fevereiro de 2012. Está sepultada no carneiro nº 26324, do C. M. P.

CAROLINA COMES RUNTE – Nasceu em 19 de maio de 1916, em Petrópolis, e faleceu em 20 de maio de 1999. Casou em Petrópolis em 22 de maio de 1943 com EDUARDO FREDERICO RUNTE, com quem teve dois filhos. Está sepultada no carneiro 26324, do Cemitério Municipal de Petrópolis.

EDUARDO FREDERICO RUNTE – Nasceu em Itajaí, Santa Catarina, em 17 de outubro de 1913 e faleceu em Petrópolis em 24 de março de 2001. Foi sepultado no carneiro 26324 do C. M. P.

PEDRO COMES FILHO – Nasceu em Petrópolis em 29 de junho de 1917 e faleceu em 2 de abril de 1938, aos 20 anos, em Petrópolis. Foi sepultado no carneiro nº 26324, no C. M. P.

PASQUALINA COMES – Nasceu em Petrópolis em 13 de dezembro de 1918 e faleceu na infância, em Petrópolis.

FRANCISCO COMES – Nasceu em Petrópolis, em 22 de abril de 1920 (?). Casou com RENEE DA COSTA E SILVA com que tiveram três filhos. Faleceu em 1º de abril de 2003, no Rio de Janeiro, onde está sepultado.

RENEE DA COSTA E SILVA COMES – Nasceu em 23 de dezembro de 1926, no Rio de Janeiro, onde vive.

Tribuna de Petropolis 6/1/1935

Nova pianista petropolitana

Concluiu brilhantemente os seus estudos no Instituto Nacional de Musica, no Rio de Janeiro, a senhorita

Senhorita Magdalena Comes

Magdalena Comes, filha do bemquisto negociante sr. Pedro Comes e da sra. Antonietta Comes.

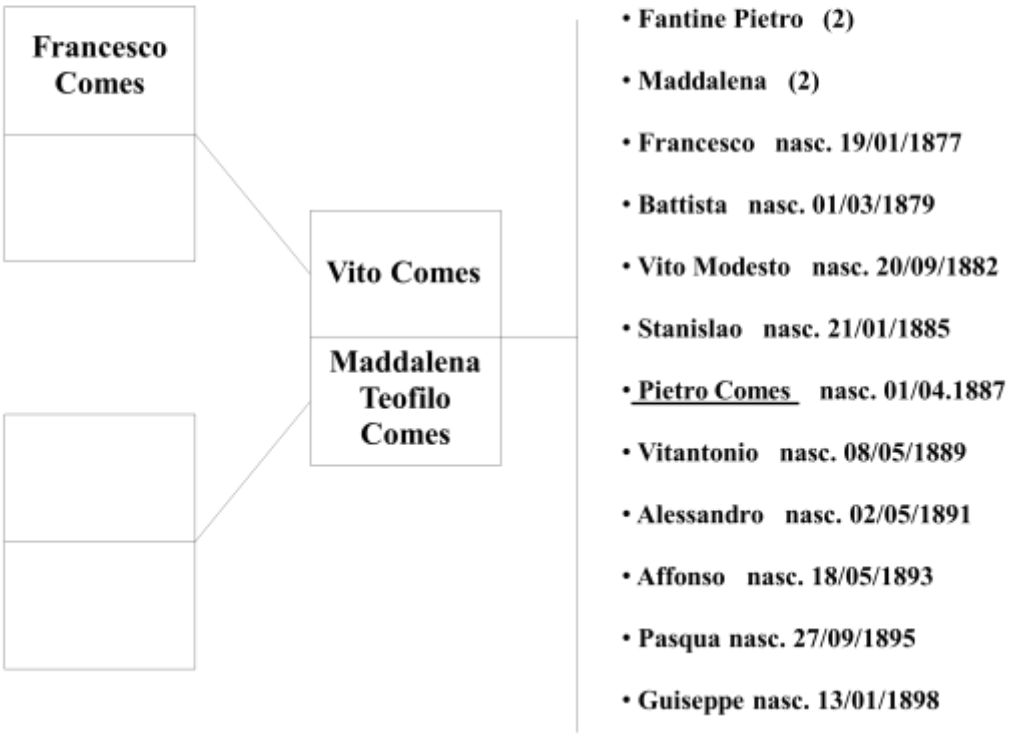
Na difficil e delicada arte do teclado, a nossa distincta conterranea demonstrou sempre grande vocação, que nol-a apontam como uma futura «virtuose», quer quando cursava com a professora Maria Elisa de Castro, nesta cidade, quer quando passou a ter como orientador o acatado prof. Góes, lente daquelle Instituto.

A senhorita Magdalena Comes, formada em theoria, solfejo e pedagogia, recebeu o seu diploma a 19 de Dezembro findo, tendo sido muito felicitada por esse facto, que é o triumpho da sua intelligencia.

O jornal Tribuna de Petrópolis, de 6 de janeiro de 1935, comenta a conclusão do curso de piano, por Magdalena Comes, primogênita de Pietro Comes, e que tornou-se exímia pianista e foi professora do instrumento, por muitas décadas.

10. QUADRO GENEALÓGICO 2 – IRMÃOS DE PIETRO COMES

Quadro Genealógico 2 – Irmãos de Pietro Comes



Observação: (1) Este quadro foi montado a partir de informações passadas por minha mãe e de confirmações obtidas no Archivio di Stato di Bari – Polignano, através da Internet. Os irmãos confirmados estão relacionados nos "apontamentos" da página seguinte.
(2) Até o presente momento não encontrei confirmação de sua existência.

11. APONTAMENTOS REFERENTES AO QUADRO GENEALÓGICO 2 – IRMÃOS DE PIETRO COMES

Os apontamentos seguintes foram elaborados a partir de conversas com minha mãe, que me deixou escritos os nomes dos irmãos de seu pai, os quais não conheceu, com exceção de um, que também emigrou para Petrópolis.

A partir dessas informações procurei encontrar os nomes de meus tios-avós nos registros de nascimento de Polignano a Mare e obtive sucesso na maioria dos casos.

Encontrei também algumas informações sobre os cônjuges de alguns desses meus tios-avós, que deixo registradas abaixo.

VITO COMES – Conforme informações passadas por minha mãe seriam dez os seus filhos; entretanto, encontrei referências somente de nove, pelo menos até a presente data. Vito Comes, segundo informações encontradas nos registros de nascimento de seus filhos, seria um pastor (pastore) ou então um agricultor (contadino) ou exerceria as duas atividades, dependendo da ocasião. Era filho de Francesco Comes.

MADDALENA TEOFILO – Pelas informações encontradas dos registros de nascimento, observamos que o sobrenome Teofilo é bastante comum em Polignano a Mare e, por conseguinte, trata-se de uma família grande.

FRANCESCO COMES – Segundo registros, nasceu em 19 de janeiro de 1877, em Polignano a Mare, e provavelmente era o irmão mais velho de Pietro Comes. Quando nasceu, seus pais viviam em Polignano a Mare, na Avenida Circe, nº 60. Veio para o Brasil, e algumas informações sobre sua vida em Petrópolis estão relatadas à frente.

BATTISTA COMES – Nasceu em 1º de março de 1879 em Polignano a Mare. Casou com Antonia Gravina em 30 de maio de 1903.

VITO MODESTO – Nasceu em Polignano a Mare em 20 de setembro de 1882. Nesta ocasião Vito e Maddalena moravam na Via Fratta, nº 5.

STANISLAO COMES – Nasceu em Polignano a Mare em 21 de janeiro de 1885. Nos arquivos daquela cidade verificamos que seus pais moravam na Vila Colonasette. Verificamos

ainda uma anotação de que seu pai Vito era filho de Francesco, e que Stanislao casou-se com Anna Scagliusi em 10 de outubro de 1908.

PIETRO COMES – Nasceu em Polignano a Mare em 1º de abril de 1887 e faleceu em 26 de agosto de 1960.

VIVANTONIO COMES – Nasceu em Polignano a Mare em 8 de maio de 1889. Seus pais viviam na Via Colonaselle nº 9.

ALESSANDRO COMES – Nasceu em 2 de maio de 1891. Seus pais viviam na Via S. Vito nº 13.

12. OS “TIOS DA ESTAÇÃO”

Para Petrópolis emigrou outro Comes. Foi Francesco, um irmão mais velho, que veio com sua mulher Pasqua Oliva Comes, também filha de Polignano a Mare.

Como Pietro, Francesco estabeleceu-se com um comércio de alimentos. Tinha uma loja perto da Estação de Trens e por isso, minha mãe os chamava “tios da estação”, alcunha que eu e os demais parentes passamos a usar; não mais para tratar os tios de minha mãe, mas a seus primos.

Não recordo de ter conhecido Francesco, mas sim sua esposa, minha tia-avó “Pasquarela”, que já em minha infância estava doente e restrita ao leito.

O comércio do “Chico Gomes”, como era conhecido, assemelhava-se ao que hoje conhecemos por uma “delicatessen”; vendia vinhos finos, enlatados, passas, castanhas de vários tipos, e umas inesquecíveis “pedras” de açúcar cândi, coisa rara de se ver hoje em dia. Creio que só a Kopenhagen os fabrica, mas são bem pequenos e sem a beleza das pedras da casa dos “tios da estação”. A loja situava-se onde hoje está estabelecida uma “Livraria Evangélica” ao lado da “Carlins Plásticos”.

Revendo-se os livros de lançamento de Impostos Prediais, existentes na Biblioteca Municipal, observa-se que em 1926 Francesco Comes adquire os imóveis de número 54 e 60, de Arthur Barbosa Dunley. No livro de 1927 havia uma anotação, nos dois semestres do ano, da existência de um hotel. Em 1928, no primeiro semestre: hotel, e no segundo: botequim.

No ano de 1931, havia as seguintes anotações no livro de Impostos Prediais: Francisco Comes, Av. 15 de Novembro, números 54 e 56, “em construção”. Em 1932, 1º semestre, no 1º andar: proprietário. Em 1932, 2º semestre, 1º sob.: aluga-se; 2º sob.: proprietário. No número 60, ano de 1931, 2º semestre, Francesco Comes, armazém próprio. No 2º semestre de 1932, armazém.

De 1933 a 1936, apenas lançamento de impostos e a palavra “frutas”.

De 1939 a 1942, no número 54 e 56, existe o lançamento: Francisco Comes, estabelecido com confeitaria, seccos e molhados, bebidas, fructas. Neste período o número 60 está anotado para Luiz Pellegrini, com duas cadeiras de engraxate. Tudo leva a crer que Francesco Comes

mantinha um comércio provisório de frutas durante os anos 31 até 39, enquanto construía seu prédio de três andares onde, a partir de 1939, estabeleceu o seu armazém definitivo, e que funcionou por muitos anos, tendo os filhos dado continuidade ao negócio.

De 1943 a 1944, no número 56 continua a confeitaria e o comercio de secos e molhados, bebidas e frutas. A loja de número 60 estava alugada a Luiz Pellegrini Sobrinho.

Quando se pesquisa o livro de lançamento de impostos de Indústria e Profissões encontramos que já em 1915, Francesco Comes estava estabelecido com um comércio de "Gêneros alimentícios, quitanda, frutas, aves, ovos, aguardente" ainda antes de comprar o imóvel de seu comércio (1926) e construir seu novo prédio. Verificando-se o livro de Impostos Prediais de 1925, vemos que os imóveis de número 54 e 60 pertenciam a Alexandre da Silva Dunley.

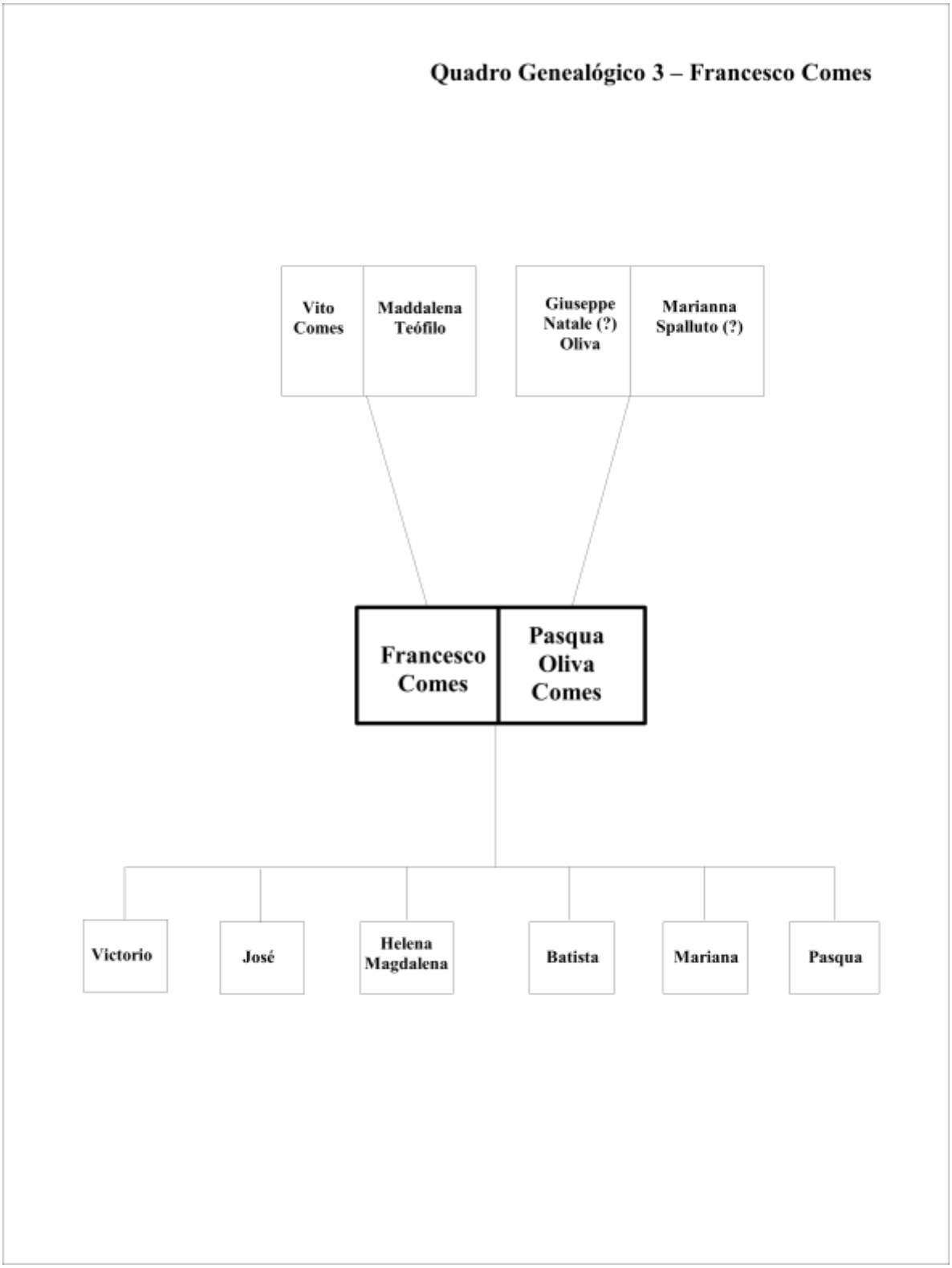
Desde a morte do tio Francesco e da doença da tia Pasqua, a loja vinha sendo administrada por seus filhos, primos de minha mãe e que eram por mim tratados por tios. Eram os saudosos tio Victorio, tio Batista, tia Neném (Helena Magdalena), tia Nanina (Mariana). Estes tios moravam no segundo ou terceiro andar do prédio da loja. Havia ainda o tio José, não ligado à loja e a tia Bebê (Pasqua), mãe das primas Lourdinha e Heleninha

Quando eu era criança, minha mãe costumava passar na loja dos primos para conversar um pouco, e eu a acompanhava. A conversa não era muito de meu interesse, mas em compensação os tios sempre me davam alguma guloseima, como uma pedra de açúcar ou um outro doce qualquer. Bons tempos.

Quanto às minhas primas, embora de minha faixa de idade, as via pouco. Moravam no Rio de Janeiro e só vinham a Petrópolis nas férias. Lembro que gostavam muito do carnaval e tinham o prazer de decorar as letras de todas as marchinhas que nesta época se cantavam.

Nos quadros a seguir apresento informações genealógicas de Francesco Comes.

13. QUADRO GENEALÓGICO 3 – FRANCESCO COMES (IRMÃO DE PIETRO COMES, QUE TAMBÉM EMIGROU PARA PETRÓPOLIS)



14. APONTAMENTOS REFERENTES AO QUADRO GENEALÓGICO 3 – FRANCESCO COMES (TAMBÉM CONHECIDO COMO "CHICO GOMES")

1 FRANCESCO COMES – Francesco nasceu em Polignano a Mare, Stato de Bari, em 19 de janeiro de 1877. Uma anotação ao lado de sua ata de nascimento informa que Francesco casou com Paqua Oliva, e daí deduzimos que o casamento ocorreu na Itália, tendo o casal emigrado já casado. Francesco Comes faleceu em 28 de janeiro de 1951 e foi sepultado no Rio de Janeiro.

2 PASQUA OLIVA COMES – Nasceu em Polignano a Mare em 3 de setembro de 1881. Faleceu em Petrópolis, em 4 de abril de 1961. Era filha de Giuseppe Natale Oliva e Marianna Spalluto.

3 VICTORIO COMES – Nasceu em 1º de novembro de 1907, em Petrópolis. Faleceu em Petrópolis, em 17 de junho de 1999.

4 JOSE COMES – Nasceu em 27 de fevereiro de 1909 (circa), em Petrópolis. Faleceu no Rio de Janeiro em 6 de agosto de 1981.

5 HELENA MAGDADENA COMES (NENÉM) – Nasceu em 1º de agosto de 1910. Faleceu em Petrópolis, em 20 de maio de 2001.

6 BAPTISTA COMES - Nasceu em 9 de maio de 1912, em Petrópolis. Faleceu em Petrópolis em 3 de fevereiro de 1988, aos 75 anos. Foi casado com Henedina Lopes Comes, de solteira Henedina Lopes de Moraes, filha de Emiliano Lopes dos Santos e Gertrudes Barcellos Lopes, com quem teve um filho Carlos Alberto Comes, médico em Petrópolis.

7 MARIANA COMES (NANINA ou NINA) - Nasceu em 13 de maio de 1914, em Petrópolis. Faleceu no Rio de Janeiro em 5 de fevereiro de 1982.

8 PASQUA COMES REIS E SILVA (BEBÊ) - Nasceu em 7 de outubro de 1915, em Petrópolis. Faleceu em Petrópolis em 16 de outubro de 1998. Casou e teve duas: filhas Maria de Lourdes Comes Reis e Silva, nascida em 31 de agosto de 1943, solteira, e Maria Helena Comes Reis e Silva Lima, casada com Roosevelt Cavalcante Lima.

Os "Tios da Estação", Victorio, Helena Magdalena e José, em sua 1ª Comunhão, em 25 de maio de 1922.

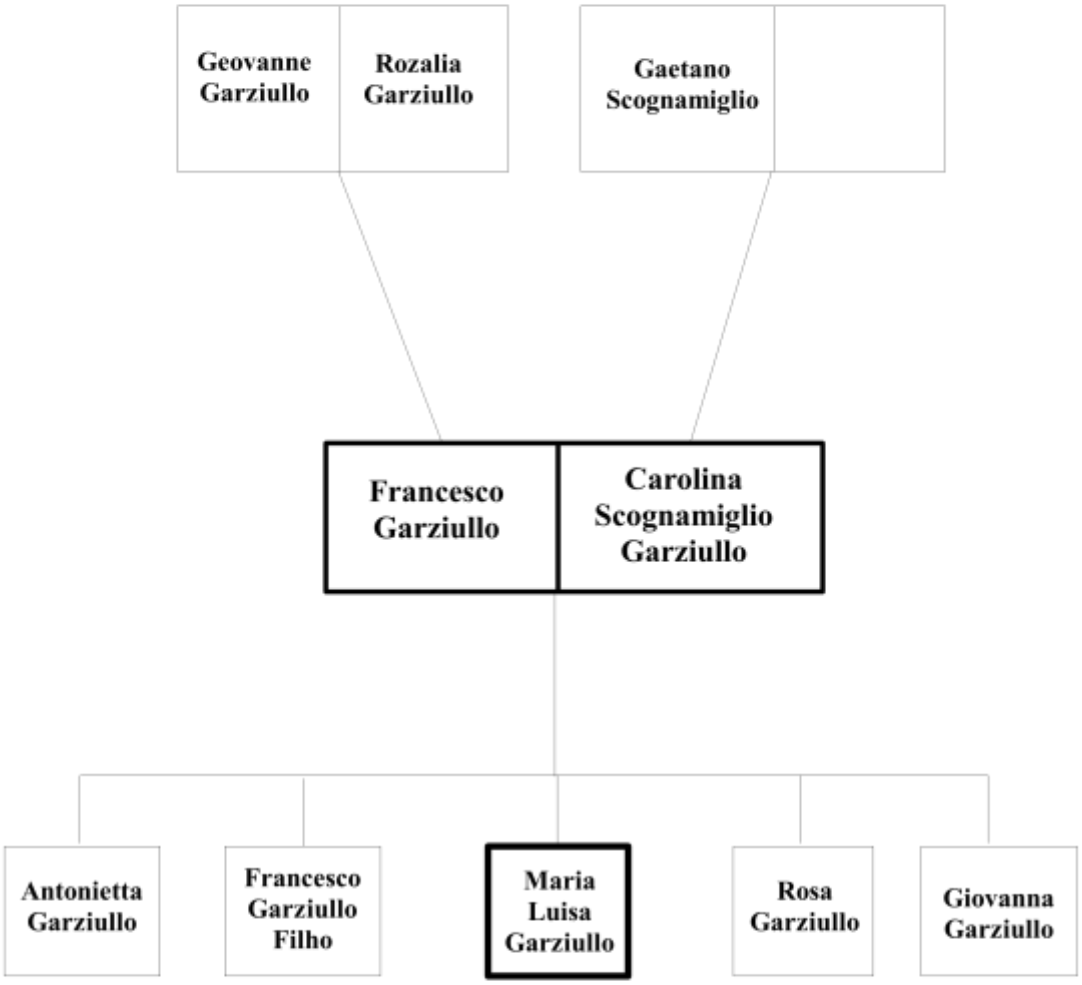
Fotógrafo Nietzsch – Petrópolis.

1ª Comunhão de Antonietta Garziullo, em 27 de outubro de 1935.

Photo – Papf. Sucessor A. C. Callmann. Av. 15 de Novembro, 327. Sob. Petrópolis.

15. QUADRO GENEALÓGICO 4 – MARIA LUISA (GARZIULLO) COMES

Quadro Genealógico 4 – Ascendência de Maria Luisa Garziullo
(Que veio a casar com Pietro Comes)



Observação: Este quadro foi montado a partir de informações passadas por minha mãe, por informações constantes na lista de bordo do vapor Minas, chegado ao Rio de Janeiro em 4/7/1900 e complementada por informações conseguidas nos arquivos (fichário) do Cemitério Municipal de Petrópolis e no Arquivo Histórico da Biblioteca Municipal de Petrópolis. Registro que minha mãe falava em um tio de nome Fernando, mas não se referia a uma tia de nome Giovanna.

16. APONTAMENTOS REFERENTES AO QUADRO GENEALÓGICO 4 – ASCENDENTES DE MARIA LUISA COMES

1 FRANCESCO GARZIULLO [25] – Nasceu na cidade de Portice da Província de Napoli, da Região de Campania, na Itália. Emigrou para o Brasil nos fins do século XIX. Segundo informações que minha mãe me passou, Francesco Garziullo estabeleceu-se com uma sapataria, localizada no inicio da Rua Cruzeiro (atual Rua Nelson de Sá Earp). Pesquisando os livros de lançamento de Impostos Prediais, encontramos a Sapataria do Povo, na Rua Cruzeiro, nº 8.[26] Segundo anotações no livro de lançamentos de impostos de Indústrias e Profissões, existentes no arquivo histórico da Biblioteca Municipal, encontramos lançamentos relativos à Francesco Garziullo, que possuía uma "Loja e Oficina de Calçados e Chapéus de Cabeça", em 1915 e 1916. Nesta época, no mesmo n. 8 da Rua Cruzeiro havia dois gabinetes dentários pertencentes a Vicente de Sá Earp e José Kalembach Cardoso.

Faleceu em Petrópolis, em 21 de novembro de 1927, aos 71 anos, conforme sua Certidão de Óbito, documento que se encontra arquivado no Arquivo Histórico da Biblioteca Municipal. Faleceu na casa de seu genro Pietro Comes, na Rua 15 de Novembro, 870. Foi enterrado no Cemitério Municipal de Petrópolis, no Carneiro Perpétuo nº 31685.

Confirmando o que dizia minha mãe, a Certidão de Óbito informa que Francesco e Carolina tiveram cinco filhos, embora o Certificado dos autos do inventário referente à morte de Carolina Garziullo mencione apenas três filhos. Provavelmente por ocasião do falecimento de Carolina dois de seus filhos já houvessem falecido. Outra possibilidade é que tenham ficado na Itália ou para lá regressaram. Na lista de bordo de migrantes saídos de Gênova em 12/6/1900 e chegados ao Porto do Rio de Janeiro em 8/7/1900 constatei os nomes de Rosa Gargiulo (19 anos); Giovanna Gargiulo (23 anos) e Antonietta Gargiulo (14 anos). Minha mãe não mencionava esta Giovanna e sim um Fernando, do qual não encontrei nenhuma referência.

Uma foto de Francesco é mostrada na galeria de fotos, à frente.

---

[25] Vamos encontrar em vários documentos os nomes Francisco, Gargiullo e Gomes ao invés de Francesco, Garziullo e Comes, sendo estes últimos os corretos. Em alguns casos escreverei o nome errado para ficar mais coerente com os documentos de referência.

[26] A Rua Cruzeiro posteriormente teve seu nome mudado para Rua João Pessoa e atualmente tem o nome de Rua Nelson de Sá Earp. Antes da Proclamação da República chamava-se Rua de Bourbon.

2 CAROLINA GARZIULLO – Nasceu na cidade de Resina (atual Ercolano), da Província de Napoli, da Região de Campania, em 1858. Resina dista cerca de 2 quilômetros de Portici, onde nasceu seu marido. ("Per andare da Portici a Ercolano in machina si impiegano 8 min,")[27]. Faleceu em Petrópolis, na casa de seu genro, Pietro Comes, na Rua 15 de Novembro, 870, em 12 de junho de 1922. Foi enterrada no Cemitério Municipal de Petrópolis, no Carneiro Perpétuo nº 26324 e depois teve seus ossos transladados para o Carneiro 31685, onde está seu marido.

3 ANTONIETTA GARZIULLO – Nasceu na Itália em 11 de novembro de 1886 e faleceu em Petrópolis em 31 de maio de 1935, aos 49 anos. Foi sepultada no carneiro 31685 do Cemitério Municipal de Petrópolis, onde foram também sepultados seus pais. Antonietta chegou ao Brasil, Porto do Rio de Janeiro, no vapor "Minas", em 8 de julho de 1900, com 14 anos. Veio junto com Rosa Garziullo (na época com 19 anos) e Giovanna Garziullo (23 anos).

4 FRANCESCO GARZIULLO FILHO – Faltam informações sobre Francesco Garziullo Filho. Entretanto ele era bastante conhecido e estimado por seus sobrinhos-netos. Era de seu hábito sair com os sobrinhos (eu, meu primo Pedro Augusto e eventualmente os primos do Rio) e levá-los a tomar lanche nas confeitarias então existentes; as preferidas eram a Casa D'Angelo ou a Confeitaria Dom Pedro, próxima ao Teatro Dom Pedro. Sempre tomávamos os maiores sorvetes, a "banana split" ou algum "sunday" complicado. Para beber um "grapette" ou "crush", este na famosa garrafa âmbar, hoje objeto de coleção para os saudosistas. O tio Garziullo, do tempo de nossas lembranças, trabalhava na "Singer", uma grande loja que vendia máquinas de costura, loja esta situada na Avenida 15 de Novembro, próxima ao atual shopping Quartier. Quando lemos o livro "A Saga do Galo Carijó", sobre o "Sport Club Internacional", cuja redação final foi de Paulo Cesar Rabello, vemos que Garziullo foi também um excelente jogador de futebol; "um dos principais ídolos e artilheiros do Carijó" (pag. 102), tendo jogado ao lado de Heitor Canalli (outro "oriundi"), que jogou também na seleção brasileira e na Itália. Entre outras conquistas, Garziullo foi campeão petropolitano em 1922 (Campeonato do Centenário da Independência), jogando pelo Internacional, e também em 1927. Garziullo integrou a equipe do Internacional que ganhou o primeiro "Torneio Inicio" oficial de Petrópolis, em 1918. Em 1925, jogando pelo Serrano F. C. foi campeão do Torneio Inicio do Campeonato Fluminense.

[27] Para ir-se de carro de Portice a Herculano emprega-se 8 minutos.

5 MARIA LUISA[28] GARZIULLO – (Resina, 2 de janeiro de 1888; Petrópolis, 23 de janeiro de 1964). A ela já nos referimos anteriormente.

5 ROSA GAZIULLO – Chegou ao Porto do Rio de Janeiro em 8 de julho de 1900, no vapor Minas, com 19 anos, em companhia de Giovanna e Antonietta.

6 GIOVANNA GARZIULLO – Chegou ao Porto do Rio de Janeiro em 8 de Julho de 1900, no vapor Minas, com 23 anos. Suponho que seja filha de Carolina e Francesco.

[28] O certo é "Luigia", nome este encontrado no passaporte de vinda para o Brasil. Este nome nunca foi usado.

DIVISÃO DE POLÍCIA MARÍTIMA, AÉREA E DE FRONTEIRAS - DPMAF

RELAÇÕES DE PASSAGEIROS EM VAPORES

PORTO DO RIO DE JANEIRO

NOTAÇÃO:BR.AN.RIO.OL.0.RPV.PRJ. 7116

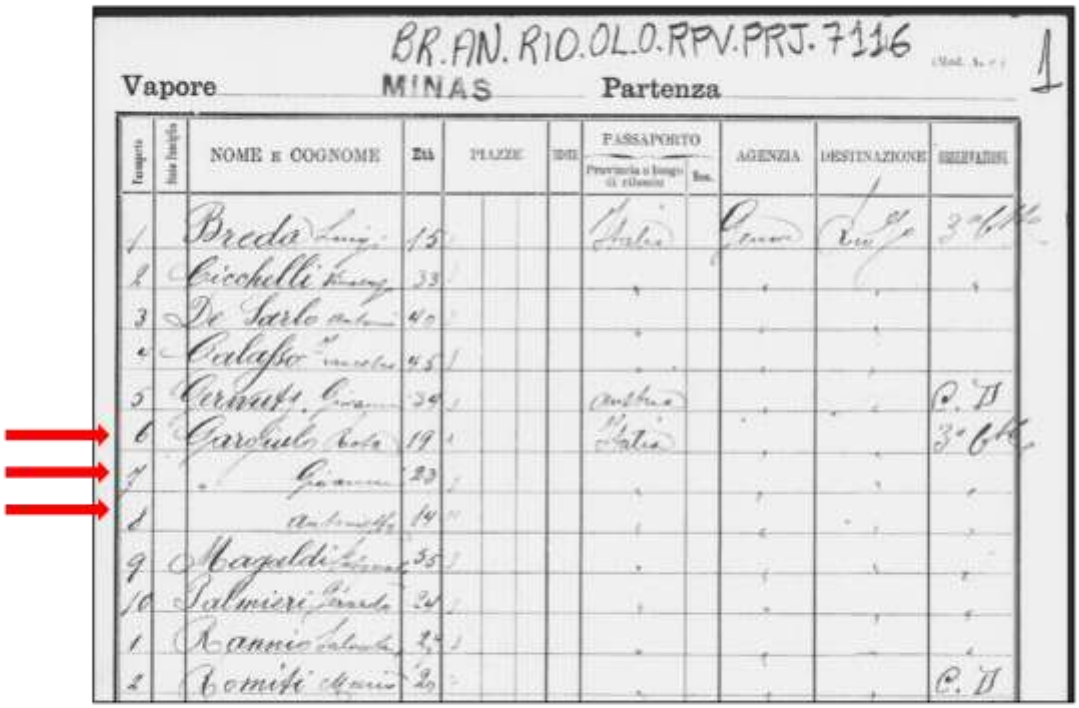
VAPOR: Minas

DATA: 08.07.1900

PROCEDENCIA: Genova

NÚMERO DE FOLHAS: 1

FOLHAS EM BRANCO: 1V (o verso)



BR.AN.RIO.OL.0.RPV.PRJ.7116 1

Vapore MINAS Partenza

Numero	Sola Famiglia	NOME E COGNOME	Età	PIAZZE				PASSAPORTO		AGENZIA	DESTINAZIONE	OSSERVAZIONI
1		Breda Luigi	15					Italia		Genova	Rio	3ª Cl.
2		Cicchelli	33					"		"	"	"
3		De Sarlo	40					"		"	"	
4		Calafso	45					"		"	"	
5		Cernuti	34					Austria		"	"	C. D
6		Gargiulo	19					Italia		"	"	3ª Cl.
7		Giovanna	23					"		"	"	"
8		Antonietta	14					"		"	"	"
9		Magaldi	35					"		"	"	"
10		Palmieri	24					"		"	"	"
1		Rannio	24					"		"	"	"
2		Romiti	20					"		"	"	C. D

Lista de Bordo do vapor MINAS (parcial), saído de Gênova em 12/06/1900 e chegado ao Porto de Rio de Janeiro em 04/07/1900, trazendo Rosa Gargiulo, Giovanna Gargiulo e Antonietta Gargiulo.
Fonte: Ministério da Justiça - Arquivo Nacional

17. GALERIA DE FOTOS 1

Esta fotografia foi trazida da Itália por Pietro Comes em sua viagem de 1950/51. Traz a nota "Come ricordo dei cari nonni". Provavelmente são seus pais Vito Comes e Maddalena Teofilo.

Esta foto é do acervo de Pedro Augusto de Araújo Romão.
Pietro Comes no dia de seu casamento com Maria Luisa Scognamiglio Garziullo em 3 de maio de 1913.

Esta foto, do acervo do autor ,é da década de 30.
Nela figuram Pietro Comes e sua esposa Maria Luisa à porta de seu estabelecimento de comércio de secos e molhados na Av 15 de Novembro, 870. (Hoje denominada Av. do Imperador, com o mesmo número, está a Lanchonete Toni's).
No sobrado, ficavam as dependências domésticas da família Comes, e vemos na varanda os seus filhos. O jovem ao lado de Pietro é possivelmente o irmão de Maria Luiza, Francesco Garziullo.

Francesco Comes e Pasqua Oliva Comes
(Os "tios da Estação")
3 de maio de 1913 (dia do casamento de seu irmão Pietro)

Hees, Irmãos. Photographos. Praça da Liberdade, 8. Petropolis.
Acervo de Pedro Augusto de Araújo Romão.

Victorio Comes, filho de Francesco Comes e de Pasqua Oliva Comes.

Foto da entrada da Casa Francisco Comes, na Av. 15 de Novembro, 60. Circa 1950.

Acervo de Maria Helena Comes Reis e Silva Lima

Francesco Garziullo, marido de Carolina Scognamiglio Garziullo e pai de Maria Luisa Comes.
Fotógrafo desconhecido.
Acervo de Pedro Augusto de Araújo Romão.

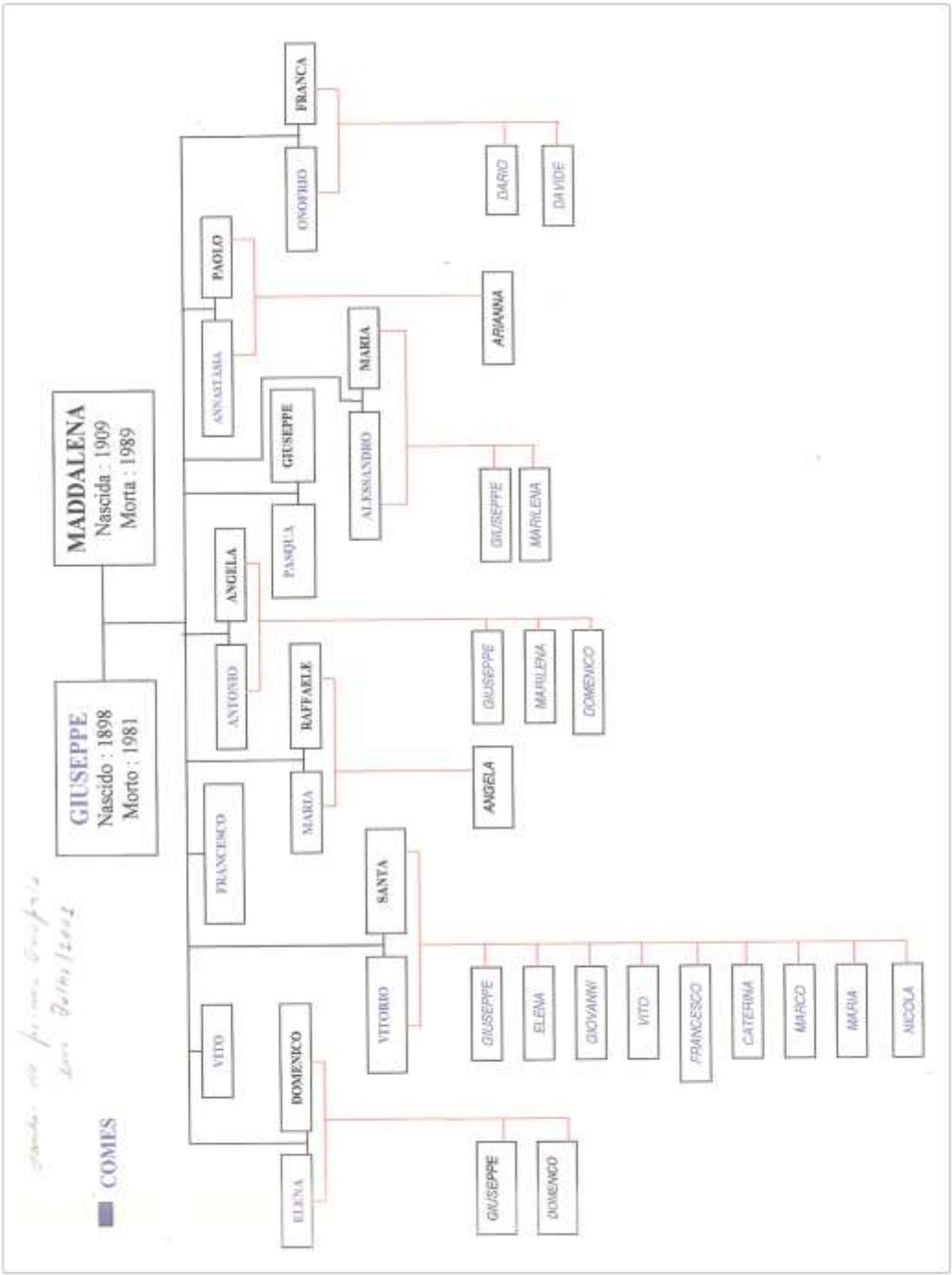
Antonietta Garziullo, filha de Francesco Garziullo e neta de Francesco Garziullo.

Esta é uma foto de 1957, quando Antonietta formava-se em Direito pela Faculdade Nacional.

O irmão mais novo de Pietro Comes, Giuseppe Comes, nascido em 13 de janeiro de 1898. e sua esposa Maddalena.

Il fratello minore di Pietro, Comes Giuseppe, nato il 13 gennaio 1898, la moglie Maddalena.

Descendência do irmão mais novo (Giuseppe) de Pietro Comes. Este quadro me foi dado pelo filho mais novo de Giuseppe, Onofrio. Onofrio me disse na ocasião, que era o "piccolo del piccolo", ou seja o filho mais novo do Giuseppe, que era o filho mais novo de Vito.



Inspectoria de Vehiculos e Transito Publico - Carteira de Matricula

Folhas 4 e 5

Folha 3 Folha 9

Documento que habilitava Pietro Comes a dirigir carroça como cocheiro.

Pietro Comes e seus genros Augusto Romão e Eduardo Runte e o neto Eduardo Runte J.
Circa 1948.

Minha mãe Carolina Comes, ainda solteira, em foto de 13 de maio de 1942.

Um passeio de bicicleta no Cremerie.
A terceira a contar da esquerda é Carolina Comes, em foto de 1940.

Pedrinho (Pedro Comes) com 2 anos e Carolina Comes com 3 anos. (Circa 1919)

Photo – Elite
Av. 15 de Novembro - Petrópolis

Carolina Comes e a Sra. Maria Sophia, cozinheira da Família Imperial. Maria Sophia era muito estimada pela família Comes.

Foto de 12 de julho de 1939.

Francisco Comes, filho caçula de Pietro Comes

Tribuna de Petrópolis
Abril / 1938

Sabbado, 23 de Abril de 1938
ANNO XXXVI — NUMERO 94

Por motivo de seu anniversario natalicio, que passou hontem, foi vivamente felicitado por seus amigos o joven Francisco Comes, cor-

FRANCISCO COMES

recto official da nossa Marinha Mercante, e filho do sr. Pedro Comes, conceituado commerciante e proprietario nesta cidade.

O joven Francisco Comes teve o feliz ensejo de ver transcorrer a grande data em companhia de seus carinhosos paes.

Sexta-Feira, 22 de Abril de 1938
ANNO XXXVI — NUMERO 93

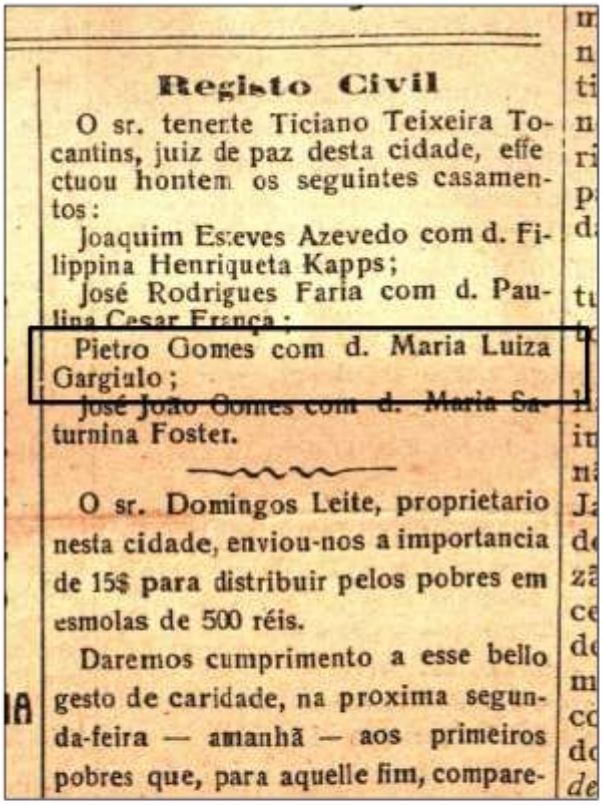
VIDA SOCIAL

Anniversarios

Vê passar hoje sua data natalicia o joven Francisco Comes, official da nossa Marinha Mercante, onde se distingue pelo seu correcto proceder.

Dos que exercem o cargo de conferente do Lloyd Brasileiro, o joven e talentoso anniversariante de hoje póde ser incluido entre os que têm maior consideração de seus chefes e a mais espontanea camaradagem de seus collegas.

O joven Francisco Comes, que se acha nesta cidade, em gose de licenças, em casa de seus extremosos paes, o estimado commerciante sr. Pedro Comes e senhora, será vivamente felicitado, não só pelo transcurso da feliz data, mas tambem pelo brilho que vae tendo sua carreira no seio da Marinha Mercante do Brasil.



Registo Civil

O sr. tenente Ticiano Teixeira Tocantins, juiz de paz desta cidade, effectuou hontem os seguintes casamentos:

Joaquim Esteves Azevedo com d. Filippina Henriqueta Kapps;

José Rodrigues Faria com d. Paulina Cesar França;

Pietro Gomes com d. Maria Luiza Gargiulo;

José João Gomes com d. Maria Saturnina Foster.

O sr. Domingos Leite, proprietario nesta cidade, enviou-nos a importancia de 15$ para distribuir pelos pobres em esmolas de 500 réis.

Daremos cumprimento a esse bello gesto de caridade, na proxima segunda-feira — amanhã — aos primeiros pobres que, para aquelle fim, compare-

O casamento de Pietro Comes e Maria Luiza Garziullo foi noticiado no jornal Tribuna de Petrópolis, em 4 de maio de 1913, um dia depois do evento.

Um anúncio da casa de Francesco Comes, irmão de Pietro Comes, estabelecido no ramo de "secos e molhados".
Tribuna de Petrópolis, 5 de janeiro de 1943.

Casa Francisco Comes

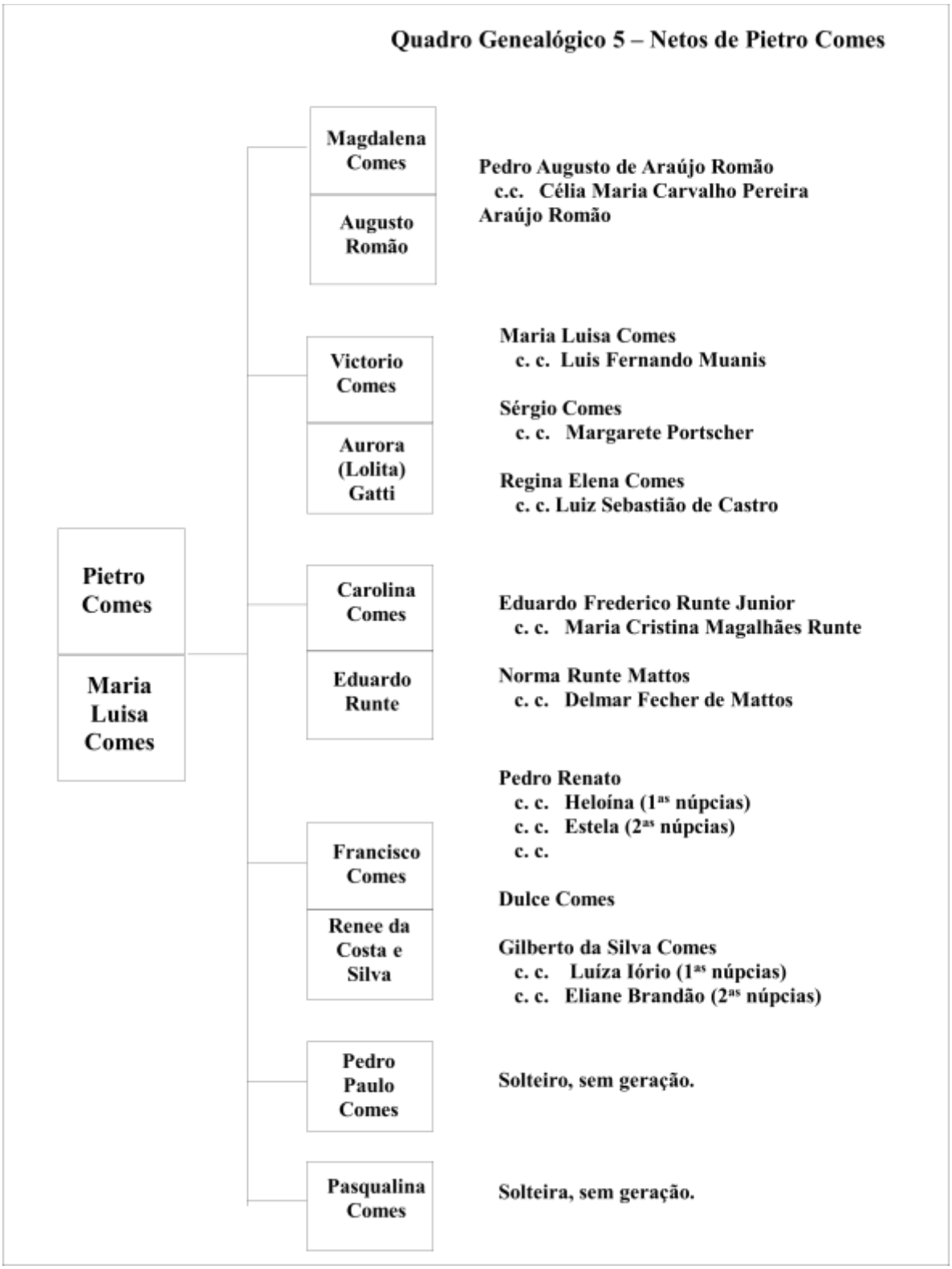
Caças, aves, ovos, conservas, frutas e vinhos finos recebidos diretamente. Especialidade em todos os generos nacionais e estrangeiros. Cereais por atacado e a varejo Recebe generos mineiros e paulistas a comissão e consignação.

Av. 15 de Novembro, 56 — Telefone 2343

Pasqua Oliva Comes, mulher de Francesco Comes, e a filha Marianna (Nanina) em foto de Enro Leoci, de 15 de setembro de 1951. Polignano a Mare, Bari.
Sobrinha e cunhada de Pietro Comes.
(Acervo de Pedro Augusto Romão)

O prédio construído por Francesco Comes no início da década de 30. No térreo havia duas lojas, Francesco estabeleceu seu comércio na de número 56, atualmente ocupado por uma Livraria Evangélica.

18. A ÁRVORE CRESCE – OS NETOS (QUADRO GENEALÓGICO 5)



19. APONTAMENTOS SOBRE O QUADRO GENEALÓGICO 5 – NETOS DE PIETRO COMES

PEDRO AUGUSTO DE ARAÚJO ROMÃO (médico) nasceu em Petrópolis em 13 de setembro de 1944. Casou em 29 de junho de 1980 com CÉLIA MARIA CARVALHO PEREIRA, nascida em 21/11/1955. Adotou o nome CÉLIA MARIA CARVALHO PEREIRA ARAÚJO ROMÃO.

MARIA LUISA COMES (arquiteta) nasceu no Rio de Janeiro em 21 de fevereiro de 1946. Casou com LUIS FERNANDO MUANIS, nascido em 17 de novembro de 1946. Têm três filhos.

SÉRGIO COMES (engenheiro agrônomo) nasceu no Rio de Janeiro em 22 de abril de 1947. Casou com MARGARETE PORTSCHER. Têm dois filhos.

REGINA ELENA COMES (advogada) nasceu no Rio de Janeiro em 2 de julho de 1949. Casou com LUIZ SEBASTIÃO DE CASTRO (falecido). Têm três filhos.

EDUARDO FREDERICO RUNTE JUNIOR (engenheiro) nasceu em Petrópolis em 12 de abril de 1944. Casou em 22 de setembro de 1979 com MARIA CRISTINA MAGALHÃES, nascida em 9 de abril de 1947. Têm dois filhos.

NORMA RUNTE (professora) nasceu em 27 de janeiro de 1946 em Petrópolis. Casou em com DELMAR FECHER DE MATTOS, nascido em 6 de junho de 1944. Têm dois filhos.

PEDRO RENATO DA SILVA COMES (economista) nasceu no Rio de Janeiro em 23 de janeiro de 1944. Casou em primeiras núpcias com HELOÍNA Em segundas núpcias com MARIA STELA RIBEIRO IUNES, já falecida, com quem teve uma filha.

DULCE COMES nasceu no Rio de Janeiro em 29 de abril de 1945 (?) e faleceu na infância.

GILBERTO DA SILVA COMES (advogado) nasceu no Rio de Janeiro em 06 de abril de 1946. Casou em primeiras núpcias com LUIZA D'IORIO COMES, com que tem um filho, e em segundas núpcias com ELIANE BRANDÃO, com quem têm uma filha.

20. A ÁRVORE SEGUE CRESCENDO – OS BISNETOS E TRINETOS

Referem-se ao quadro anterior:

De SÉRGIO e MARGARETE:

GUSTAVO PORTSCHER COMES (São Paulo, SP, 10/05/1975, economista) casado com VIVIAM DOS SANTOS PORTSCHER COMES, com um filho de nome PEDRO HENRIQUE DOS SANTOS PORTSCHER COMES (14/11/2008).

JOÃO ALBERTO PORTSCHER COMES (Rio de Janeiro, RJ, 10/09/1977, militar) casado com LUCIANA MENNA BARRETO COMES (psicóloga) com dois filhos: MIGUEL MENNA BARRETO PORTSCHER COMES (Santa Maria, RS, 03/07/2009) e RAFAEL MENNA BARRETO PORTSCHER COMES (Brasília, DF, 14/04/2014).

De MARIA LUISA e LUIS FERNANDO:

MARIA COMES MUANIS (21/09/1978) casada com PEDRO ROQUETE com três filhas: ANA MUANIS ROQUETE (26/02/2006), LUISA MUANIS ROQUETE (16/02/2008) e ANTONIA MUANIS ROQUETE (30/11/2010).

MANOEL COMES MUANIS (15/04/1980) casado com CECILIA LAMEIRÃO com uma filha de nome LAURA LAMEIRÃO MUANIS (10/02/2011) e encomenda de mais uma.

FRANCISCO COMES MUANIS (26/06/1982). Solteiro.

De REGINA ELENA com LUIZ SEBASTIÃO DE CASTRO:

ANANDA GOMES DE CASTRO (20/12/1977). Administradora de Empresas. Solteira.

FÁBIO GOMES DE CASTRO (10/03/1979). Engenheiro, professor. Solteiro.

De EDUARDO FREDERICO e MARIA CRISTINA:

EDUARDO FREDERICO AUGUSTO RUNTE (Rio de janeiro, 29/06/1980, sociólogo).

ANA LETICIA CAROLINA RUNTE (Rio de Janeiro, 14/12/1984, advogada)

De NORMA com DELMAR:

ANDRÉA RUNTE DE MATTOS (Petrópolis, 28/07/1973, analista de sistemas)

HENRIQUE RUNTE DE MATTOS (Petrópolis, 11/11/1975, analista de sistemas)

De PEDRO RENATO com STELA:

LUCIANA IUNES COMES (Nascida em13/07/1980), casada com DIEGO DE SOUZA ANDRADE, com que tem dois filhos: DAVI DE SOUZA ANDRADE (09/05/2008) e MANUELA DE SOUZA ANDRADE (01/02/2012).

De GILBERTO com LUIZA:

PIETRO DE D'IÓRIO COMES (Rio de Janeiro, 12/08/1976, empresário).

De GILBERTO COM ELIANE:

MONIQUE BRANDÃO COMES (Rio de Janeiro, 30/06/1984, no serviço público federal), casada com FELIPPE ALMEIDA.

21. GALERIA DE FOTOS 2

Os homens de pé, da esquerda para a direita: Eduardo Frederico Runte, Francesco Garziullo, Pietro Comes, Augusto Romão, Victorio Comes, Francisco Comes;
As mulheres: Carolina Comes Runte, Maria Luiza Comes, Magdalena Comes Romão, Lolita Gatti Comes, Renee da Silva Comes.
As crianças: Pedro Augusto Romão, Norma Runte, Maria Luisa Comes, Eduardo Frederico Runte, Sérgio Comes (de pé), Pedro Renato Comes, Gilberto Comes e Regina Elena Comes (no colo).

Foto de 14 de maio de 1950.

O neto Pedro Augusto, com cerca de 7 anos (1951) fantasiado para o carnaval.
Trata-se de uma espetacular foto preto e branco colorizada, como se usava na época.
Fotógrafo não identificado. Foto do acervo de Pedro Augusto.

Pedro Renato Comes

Primeiro neto de Pietro Comes, no dia de seu batizado em 27 de agosto de 1944.

Foto Sacha, Av. Rio Branco, 117. Rio de Janeiro.

Acervo de Pedro Augusto Romão.

Pedro Augusto Romão
Norma Runte
Eduardo Runte

Netos de Pietro Comes
Circa 1951
Fotógrafo desconhecido.
Acervo de Pedro Augusto Romão.

Gilberto da Silva Comes em 9 de agosto de 1948.

Foto Sacha. Av. Rio Branco, 117. Rio de Janeiro.

Fotos do acervo de Pedro Augusto Romão.

Sérgio Comes com 1 ano.

Foto Perrotta. Rua da Carioca 55,
de 21 de junho de 1948.

Regina Elena Comes com 1 ano.

Foto Perrotta. Rua da Carioca 55.

Pedro Augusto Romão e nossa nona, Maria Luisa Comes. Circa 1950.

Foto de autor desconhecido. Colorida manualmente, conforme a técnica e a moda da época. Avenida 15 de Novembro, atual Av. do Imperador.
Do outro lado do rio conseguimos identificar a Alfaiataria De Carolis, no prédio atualmente denominado "Quartier".

Fotos do acervo de Pedro Augusto Romão.

Circa 1951.

Nesta foto vemos o antigo piso da calçada da Av. 15 de Novembro, hoje Av. do Imperador em cerâmica xadrez branca e rosa. Era assim em toda extensão e dos dois lados da avenida.

Eduardo Frederico Runte Junior
Foto de sua Primeira Comunhão em
26 de dezembro de 1952.

Fotógrafo Arpad
Av 15 de Novembro, 952, sobreloja.
Petrópolis.

Norma Runte
Foto de sua Primeira Comunhão em
8 de dezembro de 1954

Fotógrafo Arpad
Av 15 de Novembro, 952, sobreloja.
Petrópolis.

Anunciata Pellegrini, Pasqua Comes (Bebê), Aída Pellegrini, Mariana Comes (Nanina)
Menino: José Lemos.
Petrópolis.
Foto do acervo pertencente a Maria Helena Comes Reis e Silva Lima, que também forneceu a identificação dos personagens,

Da esquerda para direita: Francesco Comes, Pasqua Comes, Maria Luiza Comes, ...)
Foto da década de 40.
Foto do acervo pertencente a Maria Helena Comes Reis e Silva Lima.

Maria Helena Comes Reis e Silva.

1959 – Foto para a revista do Baile de Debutantes do Petropolitano F. C.

Maria Helena Comes e Maria de Lourdes Comes
Avenida 15 de Novembro, Petrópolis.
Circa 1949
Um detalhe interessante é o antigo calçamento cerâmico xadrez branco e rosa que havia em toda avenida, dos dois lados.
Foto em preto e branco colorizada manualmente, como era costume na época.

Pasqua Comes Reis e Silva, com as filhas, Heleninha e Lourdinha.
Avenida 15 de Novembro, Petrópolis.
Circa 1950
Um detalhe interessante é o antigo calçamento da avenida em paralelepípedos.
Foto em preto e branco colorizada manualmente.

Alguns amigos de Pietro Comes

4 – Emilio Gravina
3 – Gelli
1 – Pietro Comes
2 – Francesco Comes

22. UMA HOMENAGEM PÓSTUMA

Em 20 de agosto de 2015, recebi, em nome de meu avô Pietro Comes (in memoriam) e de meus familiares, "direta ou indiretamente ligados à família Comes", um convite assinado pelo Sr. Pasquale Cutrupi, presidente da Casa D'Italia Anita Garibaldi de Petrópolis, e pelos demais diretores da entidade, para receber a Homenagem Especial à Pietro Comes, em honra aos "relevantes serviços à Comunidade Petropolitana e, sobretudo, por ter honrado Suas Origens Italianas".

A homenagem foi realizada na Solenidade Oficial de Abertura da Serra Serata – A Festa Italiana de Petrópolis, onde tive, juntamente com meu primo Pedro Augusto, a honra de receber uma placa alusiva ao fato, entregue pelas mãos do Prefeito Municipal de Petrópolis, Dr. Rubens Bomtempo. No transcorrer da solenidade foi lido um resumo dos fatos características mais marcantes da vida e do caráter de Pietro Comes, que muito nos tocou. Estiverem presentes à homenagem diversos primos e amigos da família do homenageado.

Embora não possa comprová-lo, presumo que a proposição da homenagem à Pietro Comes, feita à diretoria da Casa D'Italia, deva ter partido do caro amigo José Luiz D'Amico, diretor cultural da entidade, a quem agradeço a iniciativa, em meu nome e dos demais familiares do homenageado.

À frente reproduzo o convite para a homenagem e a placa a ela representativa.

A Casa D'Italia Anita Garibaldi de Petrópolis.[29]

A Casa D'Italia Anita Garibaldi de Petrópolis é uma entidade filantrópica, cultural, recreativa e assistencial, sem finalidade lucrativa, destinada, sobretudo, a aglutinar italianos e oriundi, assim compreendidos os italianos natos e os ítalo descendentes – que atualmente correspondem a 120.000 cidadãos petropolitanos, bem como os amigos da Itália, da sua cultura e de suas artes.

Fundada em 11/01/1987, a Casa D'Italia Anita Garibaldi completou recentemente 23 anos de existência; tendo logrado até aqui, pelos inúmeros serviços prestados à Comunidade

[29] Informações obtidas no facebook da Casa D'Italia.

Petropolitana, diversas comendas e deferências públicas, dentre as quais se destacam: o Título de Utilidade Pública Municipal conferido pelo Legislativo Municipal; a Medalha Júlio Köeller do Sesquicentenário da Cidade e o Prêmio Köeller de Turismo conferido pela Prefeitura Municipal de Petrópolis.

Como instituição representativa de italianos e descendentes, faz parte da União das Associações Italianas do Rio de Janeiro – UAI/RJ, entidade que congrega todas as demais Associações congêneres no Estado do Rio de Janeiro e, dentre as suas mais variadas atividades, ainda se incluem: fomento e apoio à organização e desenvolvimento de Cursos de Língua e Cultura Italianas; prestação de informações e auxílio nos processos de obtenção de título de cidadania e de assistência social; Representação Consular Italiana no município de Petrópolis; divulgação e fomento de intercâmbios culturais para jovens junto a associações italianas; e co-participação colaborativa com Revistas e Informativos italianos e com o Poder Público na organização de eventos étnico-culturais, bem como da Festa Italiana de Petrópolis.

Sua direção atual é composta por: Pasquale Cutrupi (Presidente); Antonio Carlos Rizzo (Vice-Presidente); Fernando Montesano Schettino (Diretor Jurídico); José Luiz D'Amico (Diretor Cultural); Márcia Barbieri (Diretora de Relações Institucionais); Osmar Castro Filho (Diretor Financeiro).

A carta da Casa D'Italia dirigida à família de Pietro Comes.

Casa D' Italia Anita Garibaldi de Petrópolis
e-mail: casaditalia.petropolis@gmail.com
Tel /Fax.: (24) 2243-7149 // (24) 8838-6627 // (24) 99965-2999

À
Ilma. Família
do Senhor
PIETRO COMES

Assunto: **Homenagem Especial em Solenidade Oficial**
Com a participação do Prefeito de Petrópolis e do Cônsul Geral da Itália no Rio de Janeiro
SERRA SERATA – A Festa Italiana de Petrópolis – dia 04-09-2015 às 19 h

Prezados Senhores,

A **Casa D'Italia Anita Garibaldi de Petrópolis**, entidade associativa sem fins lucrativos e que representa a comunidade ítalo-petropolitana, atualmente composta por uma população de cerca de 110.000 *oriundi*, que aqui começaram a se instalar desde o tempo de SAR a Imperatriz Napolitana Dona Teresa Cristina,

Vem, mui respeitosamente, informar a V.Sas. que, em reunião de Diretoria, tivemos a honra de selecionar, para este ano, o nome de seu Patriarca o **Sr. Pietro Comes**, para Homenagem Especial *in memoriam* por seus relevantes serviços à Comunidade Petropolitana e, sobretudo, por ter honrado as Suas Origens Italianas.

Assim sendo, solicitamos a todos os familiares a gentileza de se fazerem presentes, juntamente com todos os seus convidados (sem limitação), à Solenidade Oficial de Abertura da ***SERRA SERATA – A Festa Italiana de Petrópolis***, que também contará com as ilustres presenças do Prefeito do Município de Petrópolis Dr. Rubens Bomtempo e do Cônsul Geral da Itália no Rio de Janeiro Dr. Riccardo Battisti, e se seguirá com um *Show de Abertura* com o renomado Cantor Italiano Luciano Bruno.

Local: PALÁCIO DE CRISTAL – Centro Histórico de Petrópolis
Dia: 04-09-2015 (sexta-feira) – gentileza chegarem às 18 h e 30 min.
Traje: Passeio Completo

Con i nostri più Distinti Saluti,

Casa D'Italia Anita Garibaldi de Petrópolis
Pasquale Cutrupi – Presidente
Antonio Carlos Rizza – Vice-Presidente
Fernando Montesano Schettino - Diretor Jurídico
José Luiz D'Amico - Diretor Cultural
Márcia Barbieri - Diretora de Relações Institucionais
Osmar Castro Filho – Diretor Financeiro

Assessoria / Contato: (24) 2243-7149 // (24) 8838-6627 // (24) 99965-2999

A placa que homenageia Pietro Comes. ***(Acervo do autor)***

O convite para a festa italiana e aspecto da dança folclorica no Palácio de Cristal

23. ANEXOS

Anexo 1 - Certidão de óbito de Pietro Comes

TALÃO N.º ..... PAG. 29

REPÚBLICA DOS ESTADOS UNIDOS DO BRASIL

REGISTRO CIVIL

ÓBITO N.º 21.963

5667

27 Agos 60

GUILHERME AUGUSTO DA ROCHA VIANNA, Oficial do Registro Civil da 1.ª Circunscrição da 1.ª Zona, Candelária, Ilhas e Santa Rita ~~do Distrito Federal, da Capital da~~ República dos Estados Unidos do Brasil.

Substituto: ~~João de Oliveira Ponce~~

Certifica que a fls. 266 do livro n.º C-36 de registro de óbitos foi feito hoje o assentamento de Pedro Comes

falecido aos 26 de agôsto de 1960, às 8 horas e 00 minutos, na casa n.º ..... no Hospital dos Servidores do Estado, de côr branca do sexo masculino profissão aposentado natural de Itália e residente na Rua 16 de Março, 234 - Petrópolis com 73 anos de idade, estado civil casado com Maria Luiza Comes filho de Vito Comes profissão ..... e residente ..... e de Maddalena Teofilo profissão ..... e residente .....

Foi declarante Alvaro da Silva

sendo o atestado de óbito firmado pelo Dr. Raymundo Dias Carneiro

o qual deu como causa da morte Insuficiência cardíaca. Arteriosclerose coronária. Arteriosclerose difusa.

O sepultamento será feito no cemitério de Municipal de Petrópolis - Estado do Rio de Janeiro.

Observações: Pode ser sepultado antes das 24 horas.

O referido é verdade e dou fé.

Rio de Janeiro, 26 de agôsto de 1960

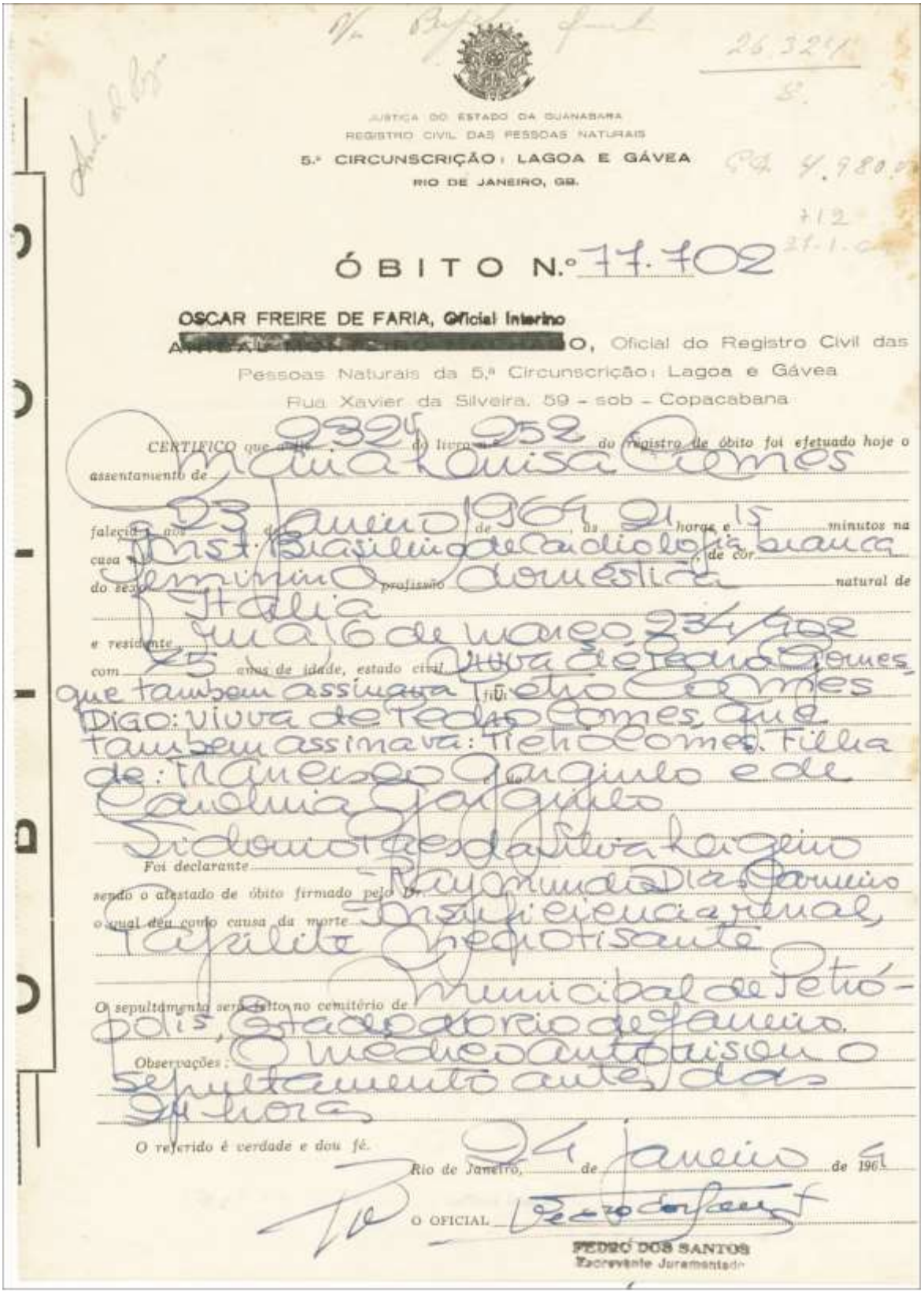
O OFICIAL

Eunice Gomes dos Santos

Escrevente juramentado do impedimento ocasional do Oficial do Registro Civil

Certidão de óbito de Pietro Comes
(Documento existente na Biblioteca Municipal de Petrópolis)

Anexo 2 - Certidão de óbito de Maria Luiza Comes



JUSTIÇA DO ESTADO DA GUANABARA
REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS NATURAIS
5.ª CIRCUNSCRIÇÃO: LAGOA E GÁVEA
RIO DE JANEIRO, GB.

ÓBITO N.º 77.702

OSCAR FREIRE DE FARIA, Oficial Interino
[redacted]O, Oficial do Registro Civil das Pessoas Naturais da 5.ª Circunscrição: Lagoa e Gávea
Rua Xavier da Silveira, 59 - sob - Copacabana

CERTIFICO que [illegible] do livro 2324 do registro de óbito foi efetuado hoje o assentamento de Maria Luisa Comes

falecid[illegible] aos 23 de Janeiro de 1969, às 21 horas e 15 minutos na casa [illegible] Inst. Brasileiro de Radiologia, de cor branca do sexo feminino profissão doméstica natural de Italia

e residente rua 16 de março 234/902

com 75 anos de idade, estado civil viuva de Pedro Comes, que tambem assinava Pietro Comes

DIGO: viuva de Pedro Comes, que tambem assinava: Pietro Comes. Filha de: Francesco Gangiulo e de Carolina Gangiulo

Sidonio Gesdaliva Largino

Foi declarante Raymundo Dias Ramos

sendo o atestado de óbito firmado pelo Dr. Insuficiencia renal, Cirrose hepatica

o qual deu como causa da morte

O sepultamento será feito no cemitério de Municipal de Petrópolis, Estado do Rio de Janeiro.

Observações: O medico autorisou o sepultamento antes das 24 horas

O referido é verdade e dou fé.

Rio de Janeiro, 24 de Janeiro de 1969

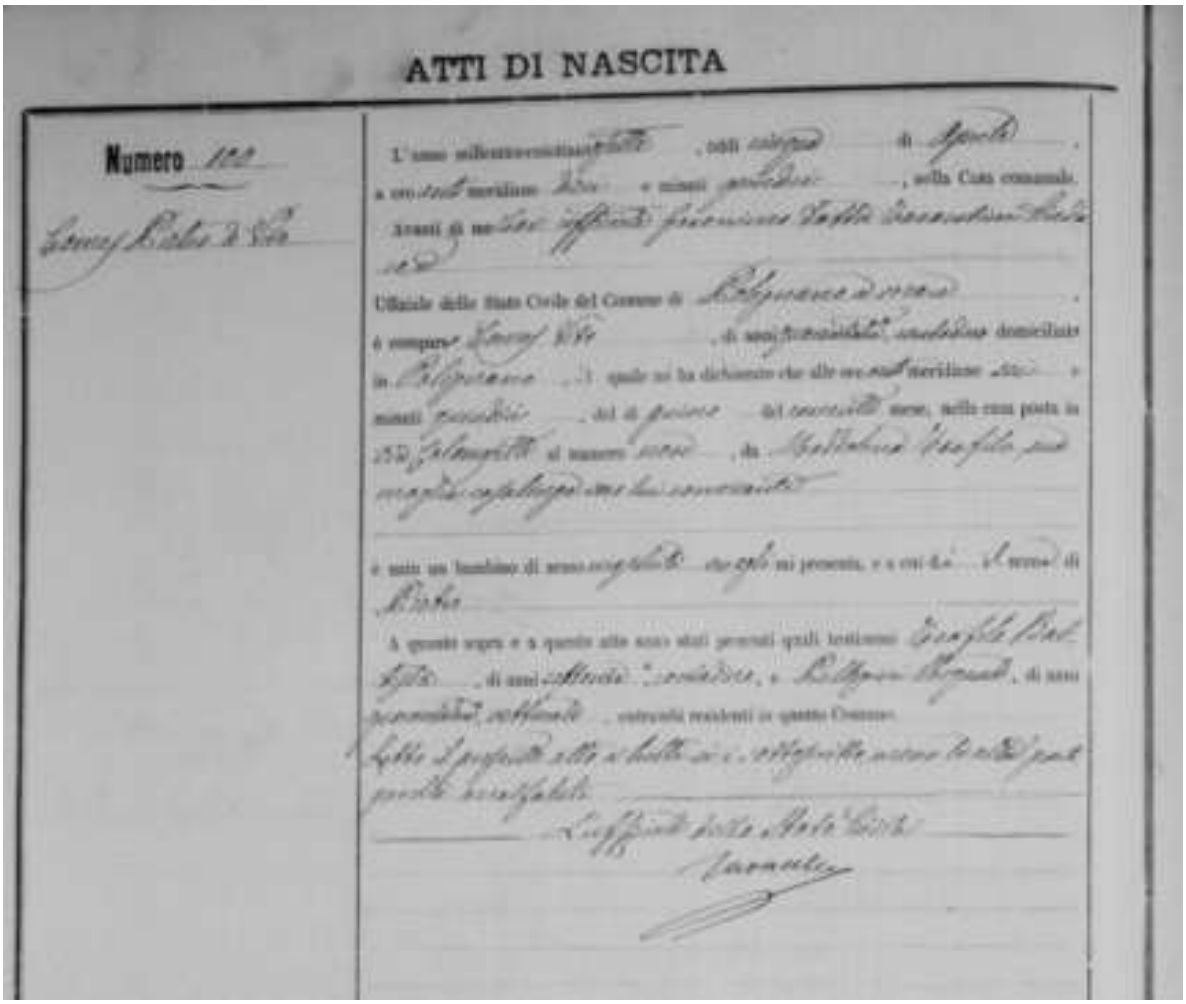
O OFICIAL

PEDRO DOS SANTOS
Escrevente Juramentado

Certidão de óbito de Pietro Comes
(Documento existente na Biblioteca Municipal de Petrópolis)

Anexo 3 – "Atto de Nascita" de Pietro Comes.

Este é a reprodução do registro de nascimento de Pietro Comes, em Polignano A Mare.



ATTI DI NASCITA

Numero 100

Comes Pietro di Vito

L'anno milenovecentoquattro, addì ventuno di Aprile, a ore dodici meridiane e minuti quindici, nella Casa comunale, avanti di me sottoscritto ufficiale provvisorio dello Stato Civile

Ufficiale dello Stato Civile del Comune di Polignano a mare, è comparso Comes Vito, di anni trentadue, contadino domiciliato in Polignano, il quale mi ha dichiarato che alle ore dodici meridiane del ventuno minuti quindici, del di primo del corrente mese, nella casa posta in via Falcomatta al numero cento, da Matilde Vacchio sua moglie legittima, ha partorito

e mi ha un bambino di sesso maschile che egli mi presenta, e a cui dà il nome di Pietro.

A questo atto e a quanto alla nascita del presente quali testimoni Angelo Rel[illegible], di anni ventidue, contadino, e Raffaele Ragone, di anni trentadue, vetturale, entrambi residenti in questo Comune.

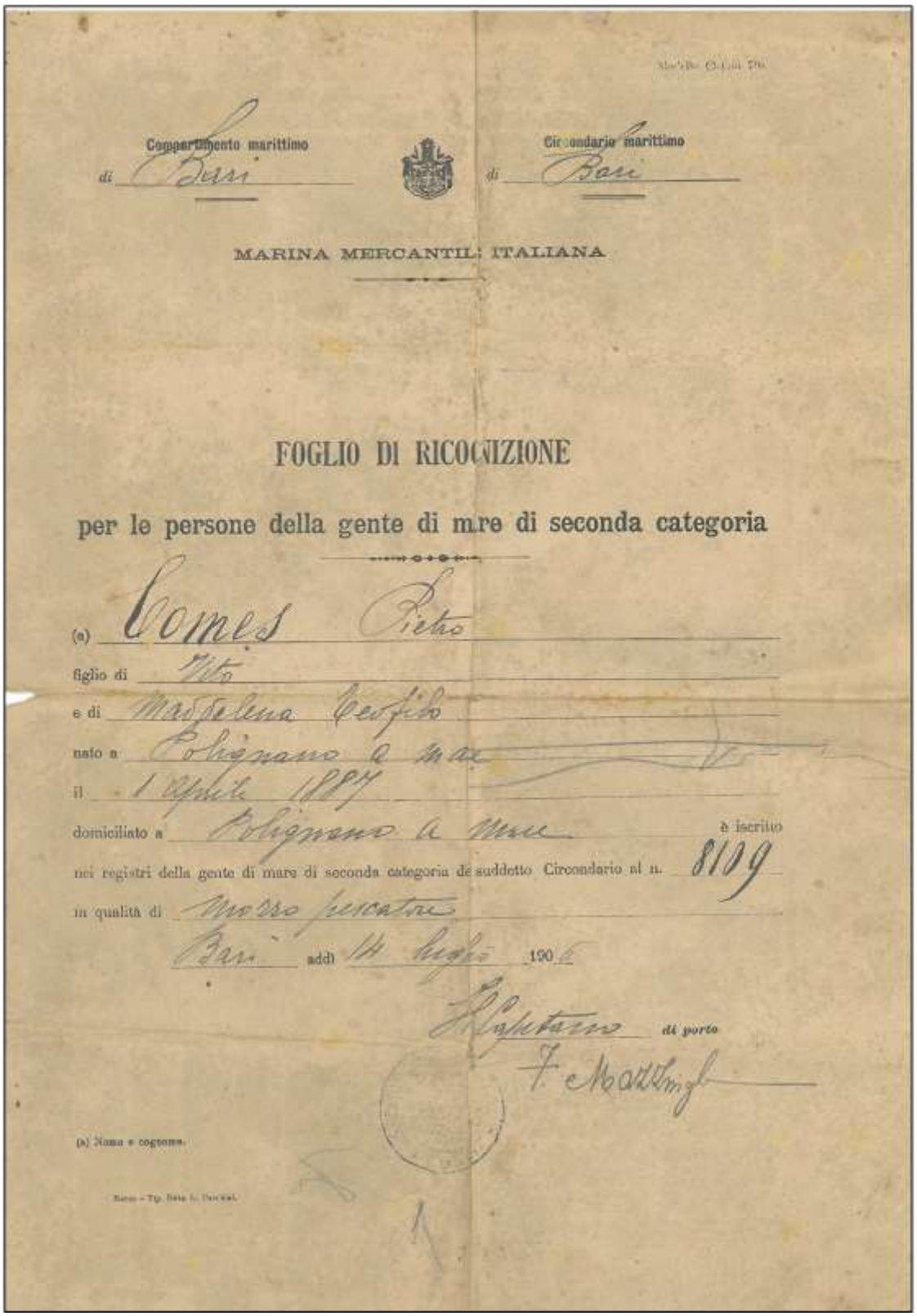
Letto il presente atto e dichiarato da ciascuno di essi per parte inesistente.

L'ufficiale dello Stato Civile

Comes

Anexo 4 – Foglio di Recognizione – Mozzo pescatore - 14 de julho de 1906.

"Foglio di Ricognizione per la persone della gente di mare di seconda categoria"
Bari, 14 de julho de 1906.



Compartimento marittimo di Bari

Circondario marittimo di Bari

MARINA MERCANTILE ITALIANA

FOGLIO DI RICOGNIZIONE

per le persone della gente di mare di seconda categoria

(a) Comes Pietro

figlio di Vito

e di Maddalena Cerfilo

nato a Polignano a mare

il 1 Aprile 1884

domiciliato a Polignano a mare è iscritto

nei registri della gente di mare di seconda categoria del suddetto Circondario al n. 8109

in qualità di Mozzo pescatore

Bari addì 14 luglio 1906

Il Capitano di porto

F. Mattingl

(a) Nome e cognome.

Roma – Tip. Reale G. Parrini.

Anexo 5 – "Biglietto di piccola licenza" da "Regia Marina" concedido ao "maro" Pietro Comes.

Art. 283 Mod. 18

REGIA MARINA

(1) R. Torpediniera d'altomare ORIONE

Biglietto di piccola licenza

È concessa al (2) Maro Comes Pietro n.° di matricola

una piccola licenza di giorni (3) Sette con decorrenza da domani per recarsi

a Polignano a Mare provincia di Bari con diritto al trasporto ai prezzi

delle tariffe militari.

Dove presentarsi (4) a bordo alle ore 8 del 16 Luglio 1909

A Taranto li 8 Luglio 1909

(4)

Il Primo Tenente

Comandante

(1) Nave, corpo, ufficio o stabilimento.
(2) Grado, cognome e nome.
(3) In lettere.
(4) Carica e firma di chi rilascia la licenza; bollo d'ufficio.
(5) Carica e firma di chi è preposto alla contabilità individuale.

Ord. 41 - Agosto 1907 - Poggibonsi, Tip. Cappelli - 22 A. 18.

Anexo 6 – "Certificato de buona condotta" concedido ao "maro" Pietro Comes.

"Certificato de buona condotta" outorgado ao "maro" Pietro Comes, em 7 de maio de 1912

N. di Cat. 1929 — Mod. N. 78
Art. 322 del Regolamento.

CORPO REALE EQUIPAGGI

BASE NAVALE AUGUSTA

(1) Ufficio Corpo Reale Equipaggi

Certificato di buona condotta

CONTRASSEGNI

Statura m. 1 centim. 64½
Capelli { forma [illegible] / colore castagni
Occhi castagni
Colorito [illegible]
Dentatura [illegible]

Il sottoscritto dichiara che:

Il marinaio Comes Pietro
figlio di [illegible] e di [illegible]
nato il 1° Aprile 1891 a Belgioioso
circondario di Belgioioso inscritto nei ruoli
di questo Corpo N. 41081 di matricola mandato
in congedo [illegible] ha tenuto buona condotta
ed ha servito con fedeltà ed onore.

Augusta, addì 7 Maggio 1912

IL TENENTE DI VASCELLO
COMANDANTE

(L. S.)

(1) Autorità che rilascia il certificato.

Anexo 7 - "Foglio di Congedo Illimitato" concedido a Pietro Comes.

"Foglio di congedo illimitato" (Folha de licença ilimitada) outorgado a Pietro Comes, em 7 de maio de 1912, devido ao fim do serviço.

N. di Catal. 3125 - Mod. N. 69
Art. 318 del Regolamento.

REGIA MARINA

CORPO REALE EQUIPAGGI

FOGLIO DI CONGEDO ILLIMITATO

Pietro di Pietro

Visto la legge del 16 dicembre 1888, il Comandante superiore del Corpo Reale Equipaggi dà il presente foglio di congedo illimitato a Comes Pietro inscritto al N. 41089 della matricola di prima categoria, appartenente alla leva dell'anno 1892 il quale prende domicilio nel Comune di Romanza Augusta, addì 7 Maggio 912

IL COMANDANTE SUPERIORE
IL TENENTE DI VASCELLO
COMANDANTE

In caso di richiamo alle armi deve rispondere colla classe di leva 1892

DISTRETTO CORPO R. EQUIPAGGI BASE NAVALE AUGUSTA

Visto al Compartimento Marittimo

IL CAPITANO DI PORTO

Firma del Militare

(1) Indicare per termine di ferma o di rafferma.

Anexo 8 - Passaporte de Carolina Scognamiglio acompanhada de sua "figlia".

IN NOME DI SUA MAESTÀ

UMBERTO I.

PER GRAZIA DI DIO E PER VOLONTÀ DELLA NAZIONE

RE D'ITALIA

Passaporte de Carolina Scognamilio, de 41 anos, filha de Gaetano, para viajar para Petrópolis, Brasil, com sua filha Maria Luigia (Luisa), filha de Francesco. nascida em 2 de janeiro de 1888, em Resina. Passaporte emitido em Nápolis, em 26 de setembro de 1899, com válidade para 1 ano.

Anexo 9 – Certidão de Óbito de Francesco Garziullo.

Registrado em 22/11/927
Carlos Sessini

Republica dos Estados Unidos do Brazil

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

1.º DISTRICTO

PETROPOLIS

32087

Certidão de Obito

O Capitão Thiago Augusto Nogueira, Escrivão privativo do Juizo de Paz e Official do Registro Civil do 1.º Districto do Municipio de Petropolis, Estado do Rio de Janeiro, por nomeação na forma da Lei, etc.

Certifico que a fls. 176v do livro n. 34 do Registro de Obitos sob o n. 493 consta o de Francisco Garziullo, sem mes. sexo, italiano com 71 annos de edade fallecido de Asthenia geral Coma uremica às 14 horas e minutos do dia 21 do mez de Novembro do anno de 1927 no predio n. 870 da rua Quinze de Novembro filho legitimo de Giovanni Garziullo e de Dona Nicolia Garziullo de côr branca natural de Portici Italia, com a profissão de Negociante, estado civil viuvo de Dona Carolina Garziullo com quem teve cinco filhos conforme attestado firmado pelo Doutor Paulo Buarque, medico. Foi sepultado no cemiterio municipal do primeiro districto de Petropolis.

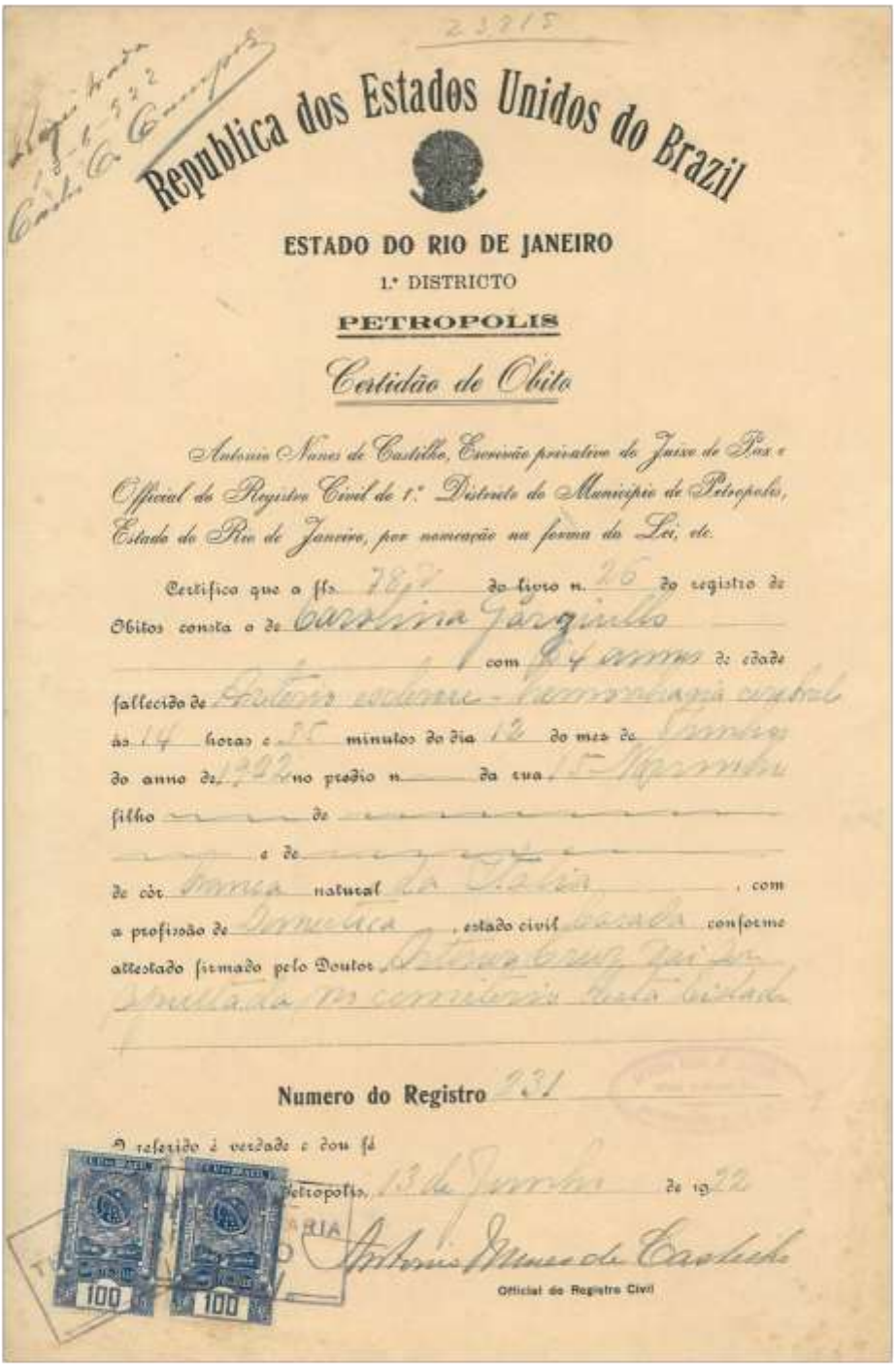
O referido é verdade e dou fé.

Petropolis, 22 de Novembro de 1927

Thiago Augusto Nogueira
Official do Registro Civil

Certidão de óbito de Francesco Garziullo
(Documento existente na Biblioteca Municipal de Petrópolis)

Anexo 10 – Certidão de Óbito de Carolina (Scognamiglio) Garziullo.



23215

Republica dos Estados Unidos do Brazil

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

1.º DISTRICTO

PETROPOLIS

Certidão de Obito

Antonio Nunes de Castilho, Escrivão privativo do Juiz de Paz e Official do Registro Civil do 1.º Districto do Municipio de Petropolis, Estado do Rio de Janeiro, por nomeação na forma da Lei, etc.

Certifico que a fls. 78 do livro n. 26 do registro de Obitos consta o de Carolina Garziullo com 24 annos de edade fallecido de Gastro enterite - hemorrhagia cerebral as 14 horas e 25 minutos do dia 12 do mez de Janeiro do anno de 1922 no predio n. ___ da rua 15 Novembro filho ___ de ___ e de ___ de côr branca natural da Italia, com a profissão de domestica, estado civil casada conforme attestado firmado pelo Doutor Oswaldo Cruz Junior apresentado na secretaria desta cidade

Numero do Registro 231

O referido é verdade e dou fé

Petropolis, 13 de Janeiro de 1922

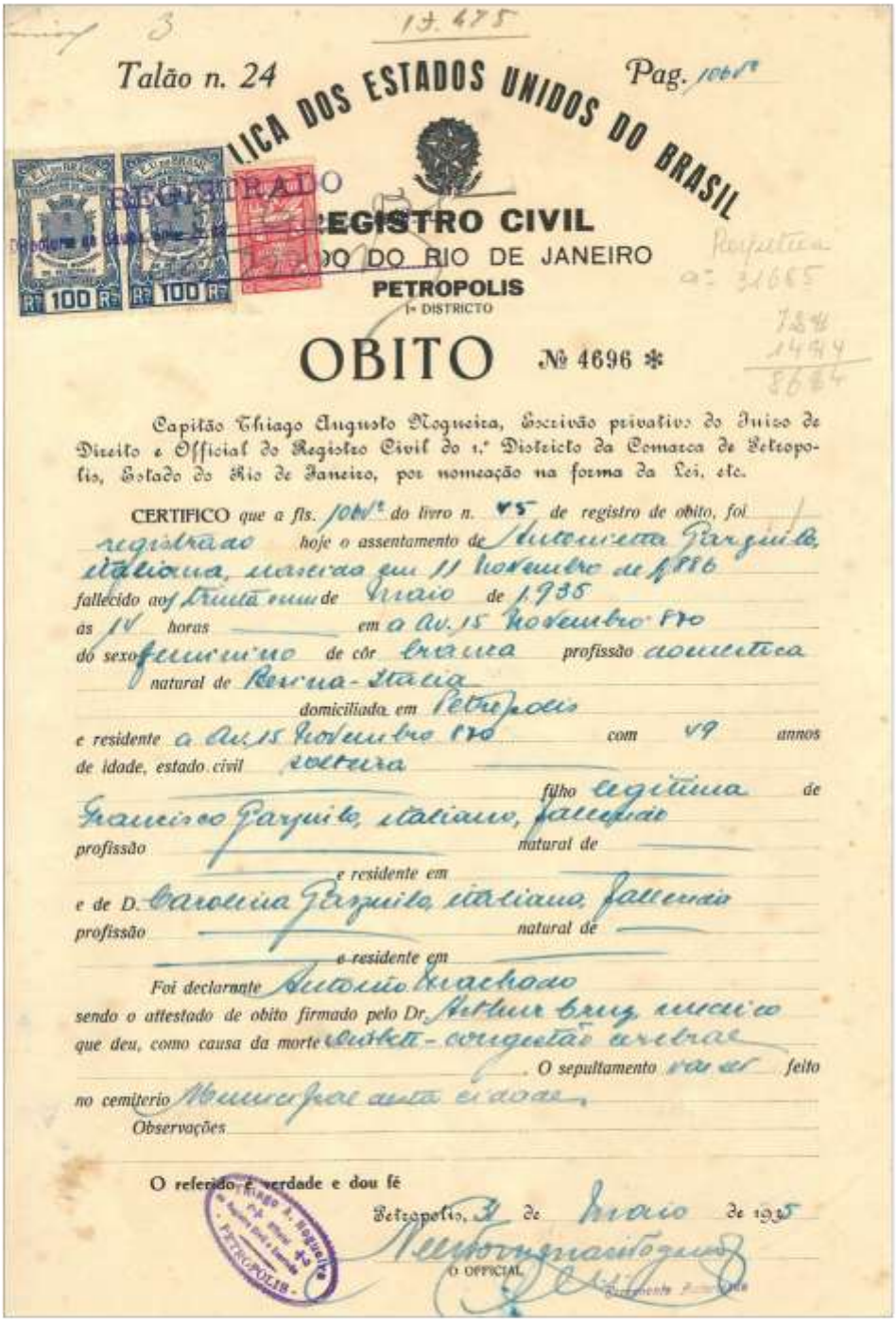
Antonio Nunes de Castilho

Official do Registro Civil

100 100

Certidão de óbito de Carolina (Scognamiglio) Garziullo
(Documento existente na Biblioteca Municipal de Petrópolis)

Anexo 11 – Certidão de Óbito de Antonietta Garziullo.



Talão n. 24 Pag. 106v.º

REPUBLICA DOS ESTADOS UNIDOS DO BRASIL

REGISTRADO

REGISTRO CIVIL

ESTADO DO RIO DE JANEIRO

PETROPOLIS

1.º DISTRICTO

OBITO № 4696 *

Capitão Thiago Augusto Nogueira, Escrivão privativo do Juizo de Direito e Official do Registro Civil do 1.º Districto da Comarca de Petropolis, Estado do Rio de Janeiro, por nomeação na forma da Lei, etc.

CERTIFICO que a fls. 106v.º do livro n. 75 de registro de obito, foi registrado hoje o assentamento de Antonietta Garziullo, italiana, nascida em 11 novembro de 1886 fallecido aos trinta um de maio de 1935 as 14 horas em a Av. 15 Novembro 170 do sexo feminino de côr branca profissão domestica natural de Rerna-Italia domiciliada em Petropolis e residente a Av. 15 Novembro 170 com 49 annos de idade, estado civil solteira filho legitima de Francisco Garziullo, italiano, fallecido profissão natural de e residente em e de D. Carolina Garziullo, italiana, fallecida profissão natural de e residente em

Foi declarante Antonio Machado sendo o attestado de obito firmado pelo Dr. Arthur Cruz Medico que deu, como causa da morte Uremia - congestão cerebral. O sepultamento vai ser feito no cemiterio Municipal desta cidade.

Observações

O referido é verdade e dou fé

Petropolis, 1 de Junho de 1935

O OFFICIAL

Certidão de óbito de Antonietta Garziullo
(Documento existente na Biblioteca Municipal de Petrópolis)

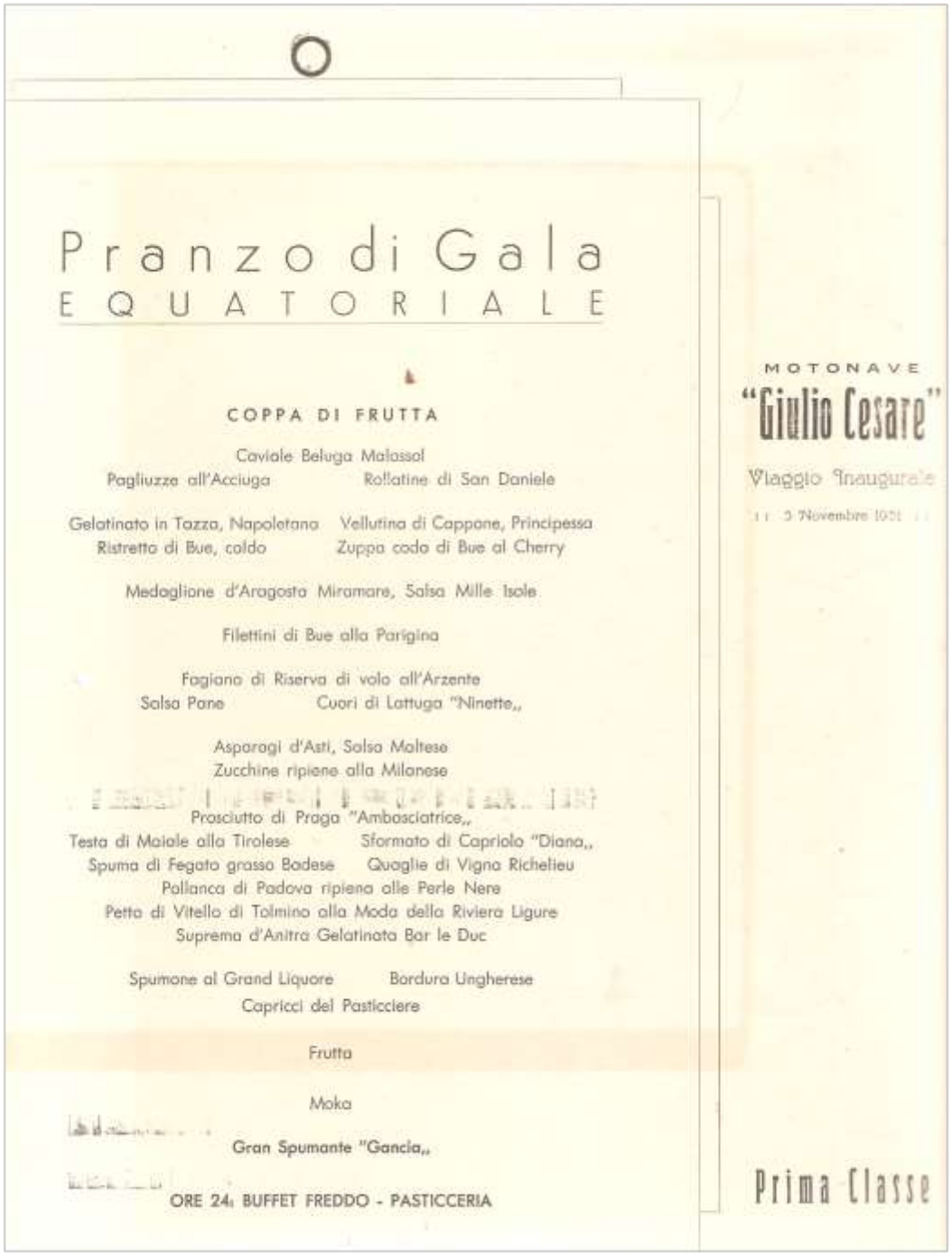
Anexo 12 - Certificado de "batismo" de Pietro Comes ao cruzar a Linha do Equador em 26 de maio de 1950, quando de sua viagem à Itália.

"Batismo" de Pietro Comes quando cruzou a Linha do Equador em 26 de maio de 1950

Anexo 13 - Certificado de "batismo" de Maria Luisa Comes ao cruzar a Linha do Equador em 26 de maio de 1950, quando de sua viagem à Itália.

"Batismo" de Maria Luisa Comes quando cruzou a Linha do Equador em 26 de maio de 1950

Anexo 14 – Cardápio do almoço de gala "equatorial" do navio "Giulio Cesare".



Pranzo di Gala
EQUATORIALE

COPPA DI FRUTTA

Caviale Beluga Malassol
Pagliuzze all'Acciuga — Rollatine di San Daniele

Gelatinato in Tazza, Napoletano — Vellutina di Cappone, Principessa
Ristretto di Bue, caldo — Zuppa codo di Bue al Cherry

Medaglione d'Aragosta Miramare, Salsa Mille Isole

Filettini di Bue alla Parigina

Fagiano di Riserva di volo all'Arzente
Salsa Pane — Cuori di Lattuga "Ninette,,

Asparagi d'Asti, Salsa Maltese
Zucchine ripiene alla Milanese

Prosciutto di Praga "Ambasciatrice,,
Testa di Maiale alla Tirolese — Sformato di Capriolo "Diana,,
Spuma di Fegato grasso Badese — Quaglie di Vigna Richelieu
Pollanca di Padova ripiena alle Perle Nere
Petto di Vitello di Tolmino alla Moda della Riviera Ligure
Suprema d'Anitra Gelatinata Bar le Duc

Spumone al Grand Liquore — Bordura Ungherese
Capricci del Pasticciere

Frutta

Moka

Gran Spumante "Gancia,,

ORE 24: BUFFET FREDDO - PASTICCERIA

MOTONAVE
"Giulio Cesare"
Viaggio Inaugurale
5 Novembre 1951

Prima Classe

Cardápio do jantar de gala "equatorial" do navio "Giulio Cesare", em sua viagem inaugural. Esta foi a viagem de retorno de Pietro e Maria Luiza Comes, da Itália para o Brasil. (5 de novembro de 1951)

Anexo 15 – Decreto de desapropriação de terrenos para a construção da Rua do Centenário.

Através deste Decreto-Lei nº 39 de 10 de janeiro de 1941 o Prefeito desapropria dois prédios edificados no prazo de terra 118, lindeiro à Praça Dom Pedro II, e justifica pela "abertura de nova via de comunicação" .

Decreto-Lei n. 39, de 10 de Janeiro de 1941

Desapropriando prédios situados na Praça D. Pedro.

O PREFEITO DO MUNICÍPIO DE PETRÓPOLIS, usando das atribuições que lhe confére a legislação em vigor, e, atendendo a que a matéria constante do presente Decreto-lei foi aprovada pelo Departamento Administrativo, e mais.

Considerando que o direito de desapropriar é uma restrição do direito individual em benefício do bem comum ;

Considerando que tal prerrogativa atribuida ao ente público, por constituir uma restrição do direito de propriedade, só deve ser usada quando instantemente reclamada por uma necessidade ou utilidade pública indiscutivel ;

Considerando que por motivos de ordem urbanística e arquitetônica e razões de comodidade e descongestionamento do tráfego impõe se a abertura de nova via de comunicação ;

Considerando que, obras de natureza idêntica vêm sendo realizadas em muitas cidades, como providência renovadora dos métodos da administração ;

Considerando que, tal empreendimento tem tido a cooperação desinteressada da quasi totalidade dos proprietários dos terrenos desmembrados ;

Considerando que, esse fato diminue grandemente o custo da expropriação ;

Considerando, entretanto, que um dos proprietários não concordou com a desapropriação amigavel,

DECRETA :

Art. 1º — Ficam desapropriadas por utilidade pública, nos termos do art. 590, § 2º, n. 1, do Código Civil e de acordo com as demais leis vigentes, os dois prédios da Praça D. Pedro, sob as denominações numéricas 49-55 e 59, ambos assobradados, de construção antiga, edificados no prazo de terra n. 118, do Quarteirão Vila Imperial, com a superfície de duzentas braças quadradas (200,00 br.2), pelo preço de cento e sessenta e oito contos (168:000$000), correspondente a vinte (20) vezes o valor locativo dos mesmos prédios.

Art. 2' — A Procuradoria dos Feitos da Fazenda Municí-

— 6 —

cipal promoverá a desapropriação judicial dos referidos imoveis.

Art. 3º — A despeza decorrente da desapropriação autorizada por este Decreto-Lei correrá pela verba 8814-I (Obras Públicas) do exercício de 1941.

Art. 4" — Revogam-se as disposições em contrário.

Mando, portanto, a todos a quem o conhecimento do presente Decreto-Lei competir, que o executem e façam executar, fiel e inteiramente como nele se contem.

Paço Municipal de Petrópolis, 10 de Janeiro de 1941. — *Mario Aloysio Cardoso de Miranda*, Prefeito.

Anexo 16 – Nota Fiscal do Frigorífico Comes, pertencente a Irmãos Comes e Romão.

FRIGORÍFICO
Comes

NOTA FISCAL Nº 778
(2ª Via)

Comércio de Frutas, Bebidas e Conservas nacionais e estrangeiras em grande escala.

Importação e Exportação — Vendas por Atacado

End. Teleg.: "IRCOMES"
INSCRIÇÃO N.º 1.085

RUA 16 DE MARÇO, 174 :: TEL. 3103
PETRÓPOLIS - E. do Rio

Irmãos Comes & Romão, estabelecidos à rua 16 de Março n.º 174, na cidade de Petrópolis, Estado do Rio de Janeiro, Patente de Registro N.º_____

Remete a_____ Insc._____

estabelecido à_____ N.º_____

na cidade de_____ Estado d_____

Em_____ de_____ de 19____, as seguintes mercadorias:

Quantidade	Unid	Descrição das mercadorias	Preço Unit.	TOTAL

NÃO VALE COMO RECIBO

Valor das mercadorias . . . . . Cr$
Imposto de consumo . . . . . Cr$
Total da nota . . . . . Cr$

As mercadorias acima seguem nos seguintes volumes:

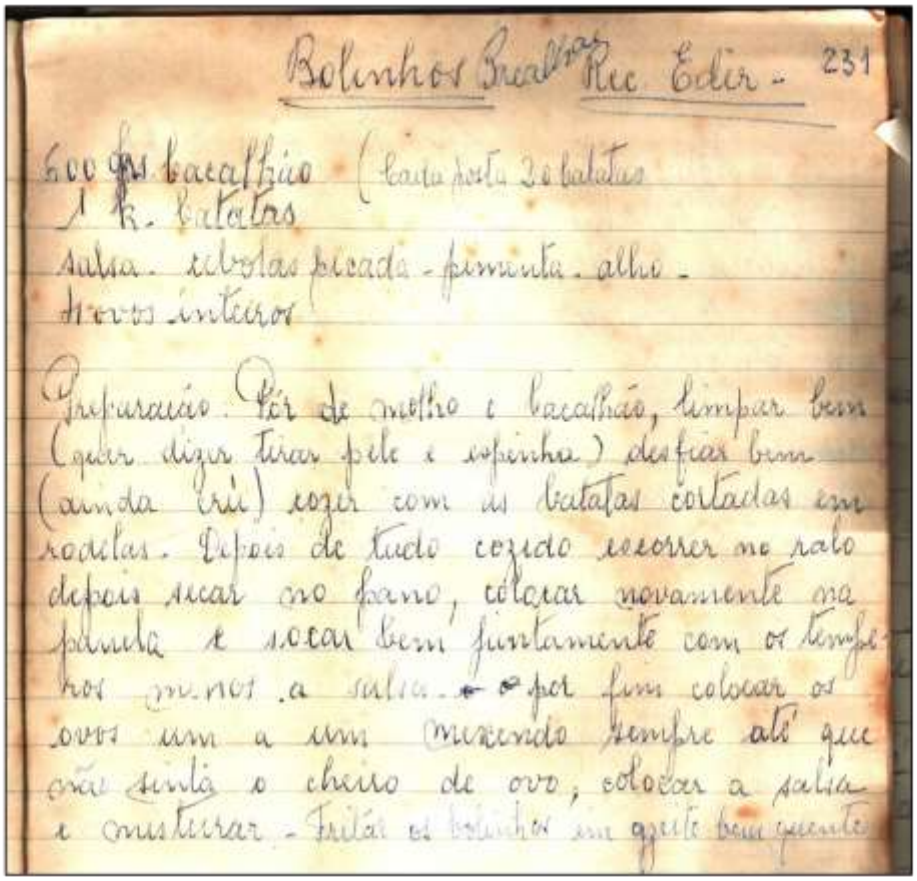
Marca	Nos.	Quantidade	ESPÉCIES	PESO Bruto	PESO Líquido

As mercadorias constantes desta nota estão devidamente seladas e rotuladas de acôrdo com a lei.

Nota Fiscal do estabelecimento que pertenceu a Victorio Comes, Francisco Comes e Augusto Romão e que começou a funcionar em 1948.

Uma curiosidade é que nesta Nota, sob o título Frigorífico Comes, aparece o nome do prédio "Maria Luiza".

Anexo 17 – Duas receitas de dar água na boca.

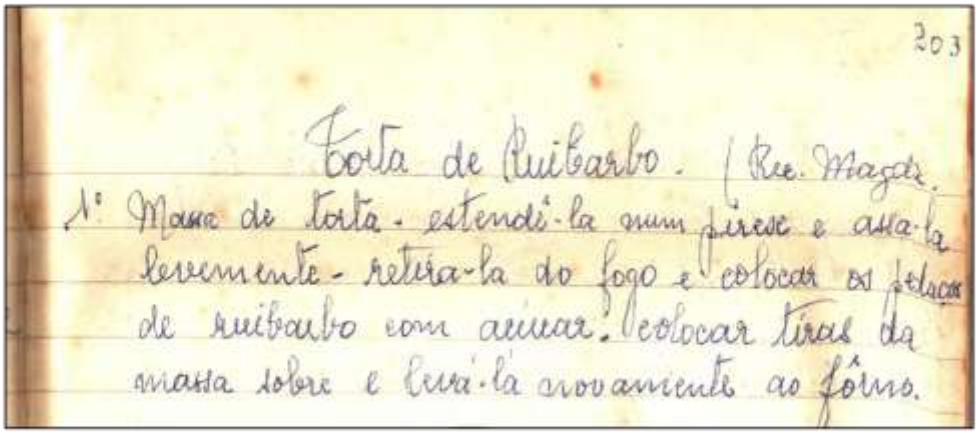


Bolinhos Bacalhau Rec. Edir - 231

600 grs bacalhau (Cada porção 20 batatas
1 k. batatas
salsa - cebolas picada - pimenta - alho -
ovos inteiros

Preparação. Pôr de molho o bacalhau, limpar bem (quer dizer tirar pele e espinha) desfiar bem (ainda cru) cozer com as batatas cortadas em rodelas. Depois de tudo cozido escorrer no ralo depois secar no forno, colocar novamente na panela e socar bem finamente com os temperos menos a salsa. por fim colocar os ovos um a um mexendo sempre até que não sinta o cheiro de ovo, colocar a salsa e misturar. Fritar os bolinhos em azeite bem quente

Receita de "bolinhos de bacalhau", página 231 do livro de receitas de Magdalena Comes Romão. Conforme a anotação a receita veio da "Edir" (Edir Ferreira Alves Aguiar)



203

Torta de Ruibarbo. (Rec. Magda.
1º Massa de torta - estendê-la num pirex e assá-la levemente - retira-la do fogo e colocar os talos de ruibarbo com açucar. colocar tiras da massa sobre e levá-la novamente ao fôrno.

Receita de "Torta de Ruibarbo", página 203 do livro de receitas de Magdalena Comes Romão. Difícil é encontrar o ruibarbo, que era tão comum nas feiras livres de minha infância.

O ruibarbo, rabarbaro em italiano, é usado há séculos. Tem origem asiática. Seu uso entre as populações ocidentais, especialmente na cultura anglo-saxônica, remonta a tempos mais recentes. Os talos do ruibarbo são usados como ingrediente principal ou secundário em vários pratos, mas especialmente para a preparação de bolos, tortas e doces.

Anexo 18 – "Friselle"

Em uma nota de rodapé no subcapítulo intitulado "Comes e Bebes" eu comentei sobre um prato de emergência que meu avô me ensinou na infância e que até hoje como eventualmente. O nome que meu nono dava ao petisco me foge à lembrança.

Entretanto, quis saber se este prato ainda é comido na Itália e, para minha surpresa, eu o encontrei de modo bem semelhante, excluindo-se o pão utilizado.

O prato é ainda típico na Região da Puglia e denomina-se "friselle"[30], informação que me foi passada pelo meu primo Giuseppe Comes, proprietário da "Antica Trattoria Comes", existente desde 1926 e que está localizada na Via Pompeo Sarnelli, 14 70044 Polignano a Mare, Bari, Itália,

O nome friselle é na verdade o nome do pão com que é feito o petisco. É um pão de trigo e/ou cevada, que após assado é cortado horizontalmente e levado novamente ao forno para um segundo cozimento.

É então umedecido em água, sal e recheado e coberto com tomate cortado em rodelas, orégano e azeite. Existem receitas semelhantes onde se coloca também rodelas de cebola, aliche, alho picado, manjericão, azeitonas, rúcula, lampaschione, etc.

O "frizelle pugliesi"

Imagem do site "ricetta cucina regionale pour femme"

[30] Encontra-se também como frizelle, frizzelle ou frisella.

O tamanho do Frisella no passado correspondeu à porção de pão necessário à dieta de um trabalhador que executava trabalho pesado e que, muitas vezes, constituía toda sua refeição calórica. Principalmente produzido na Puglia, também tem uso generalizado na Campania, onde é chamado fresella, e na Calabria como frisa. Na língua italiana, graças à redescoberta das tradições da Puglia e Salento, está se impondo o termo frisa.

O pão frisella de cevada e trigo antes de ser molhado.

Conta a lenda que Enéias[31], um personagem do épico "Eneida", de Virgílio, quando chegou ao Porto Badisco, no sul da Puglia, vindo de Tróia, trouxe o "frisella", que acabou por tornar-se uma das refeições tradicionais do agricultor italiano daquela região.

[31] Enéias, segundo a mitologia, foi o mais famoso dos chefes troianos. Filho da Deusa Afrodite (a romana Vênus) e de Anquises. Era casado com Creusa, filha do Rei Príamo e de Hécuba.

24. O BRASIL QUE PIETRO COMES ENCONTROU QUANDO CHEGOU

Não pretendo apresentar aqui uma ampla descrição do que era o Brasil em 1912, quando Pietro Comes chegou ao Rio de Janeiro. Apenas mostrarei algumas imagens do que ele encontrou ao chegar ao Rio e a Petrópolis.

O Tico-Tico que estava nas bancas em 16 de outubro de 1912
Fonte: Biblioteca Nacional

Presidente da República em 1912: Hermes Rodrigues da Fonseca. Eleito com 403.867 votos para o período 15/11/1910 a 15/11/1914.

Imagem do site da Presidência da República – Galeria dos Presidentes.

Rio de Janeiro, 1912 - Avenida Central (Atualmente Av. Rio Branco)

O meio circulante que Pietro Comes encontrou em 1912

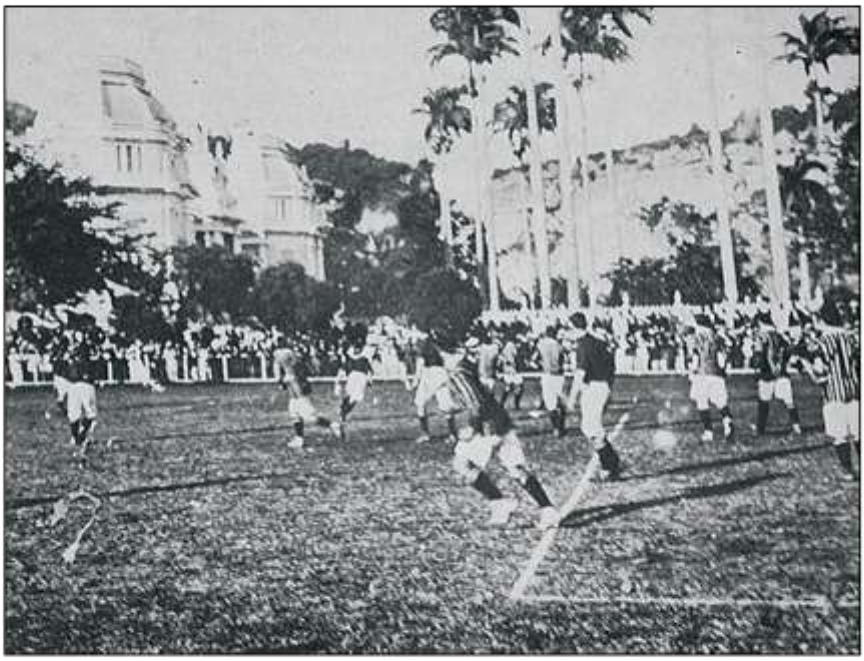
Algumas das moedas e cédulas

Fonte: Iconografia de Valores Impressos no Brasil. Banco Central do Brasil - 1979

Moedas de bronze. Em 1912 havia de 20 e 40 réis.
Moedas de prata. Havia de 500, 1000 e 2000 réis.
Moeda de ouro. Em 1912 havia uma moeda de 20 000 réis.
Fonte: Livro das Moedas do Brasil. Arnaldo Russo. 1994.

Alguns dos selos que eram utilizados em 1912
Fonte: RHM Filatelistas. Notícias e Informações.

Rio de Janeiro, 1912. Morro do Pinto.



O primeiro Fla X Flu (Julho/1912)
Vitória do Flu por 3 a 2
(Fonte: site da Globoesporte de julho 2012)

25. O PLANO KOELER E A PLANTA DA VILLA IMPERIAL.

Petrópolis, como se sabe, foi uma cidade que nasceu planejada pelo Major Júlio Frederico Koeler. O planejamento seguiu um desenho rigoroso e, mais que um simples “loteamento”, obedeceu a uma filosofia de urbanismo, a regras próprias de arquitetura para os diversos tipos de casas, divisões regionais para as diversas utilizações dos terrenos, preocupações com o meio ambiente, com a salvaguarda das coroas dos morros, buscando, com o planejamento, uma cidade bela e funcional.

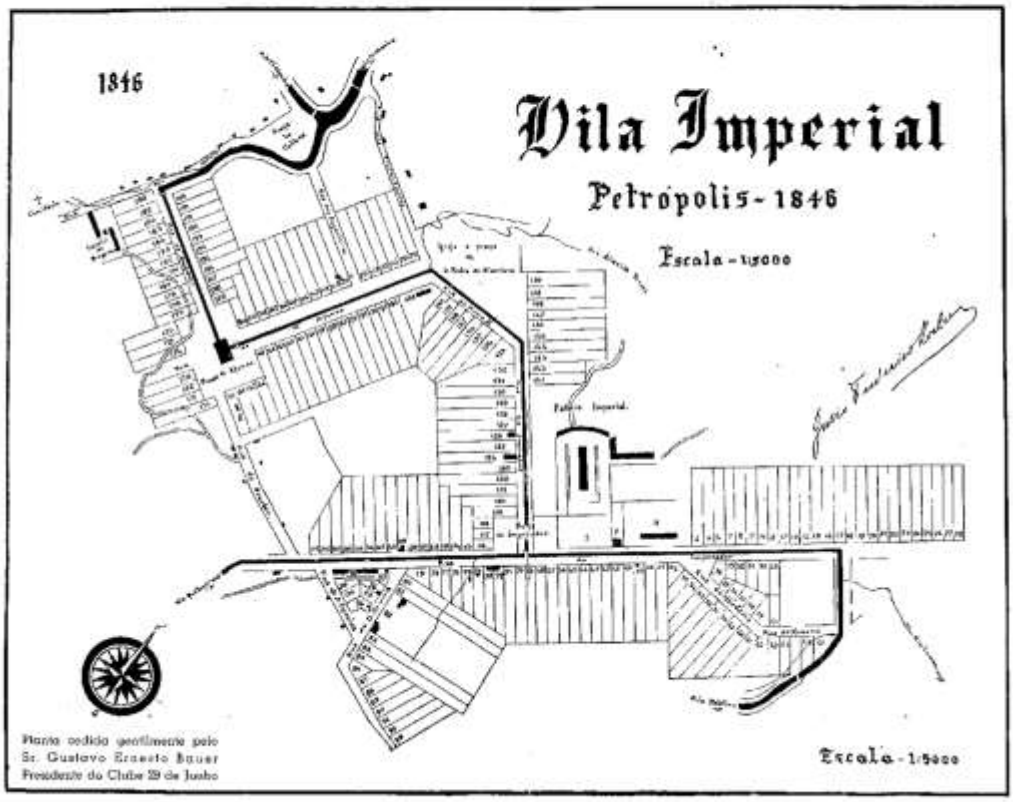
O marco inicial da criação da cidade foi o Decreto Imperial de 16 de março de 1843, pelo qual a fazenda foi arrendada ao Major Koeler para nela construir um palácio e uma povoação.

Em sequência ao Decreto de 16 de Março, em 26 de julho de 1843 foi assinado o contrato de arrendamento da Fazenda do Córrego Seco ao Major Koeler.

Por este contrato Koeler assumia uma série de obrigações, dentre as quais menciono a de levantar a planta da futura povoação com a localização do Palácio, igreja e cemitério, além do loteamento destinado aos foreiros da futura povoação.

Koeler elaborou a planta da povoação, a qual ficou pronta em 1846. A planta mostra um loteamento com uma área central denominada Villa Imperial (figura anexa) e áreas periféricas, divididas em quarteirões destinados aos foreiros colonos que implantariam a indústria e principalmente a agricultura. Os prazos (lotes de terras) tinham dimensões e preços de foro diferenciados com relação às suas correspondentes classes. Havia quatro classes de prazos, sendo que os de primeira classe eram destinados à construção de uma povoação próxima ao Palácio Imperial. Anexo a seguir a planta desta Villa Imperial.

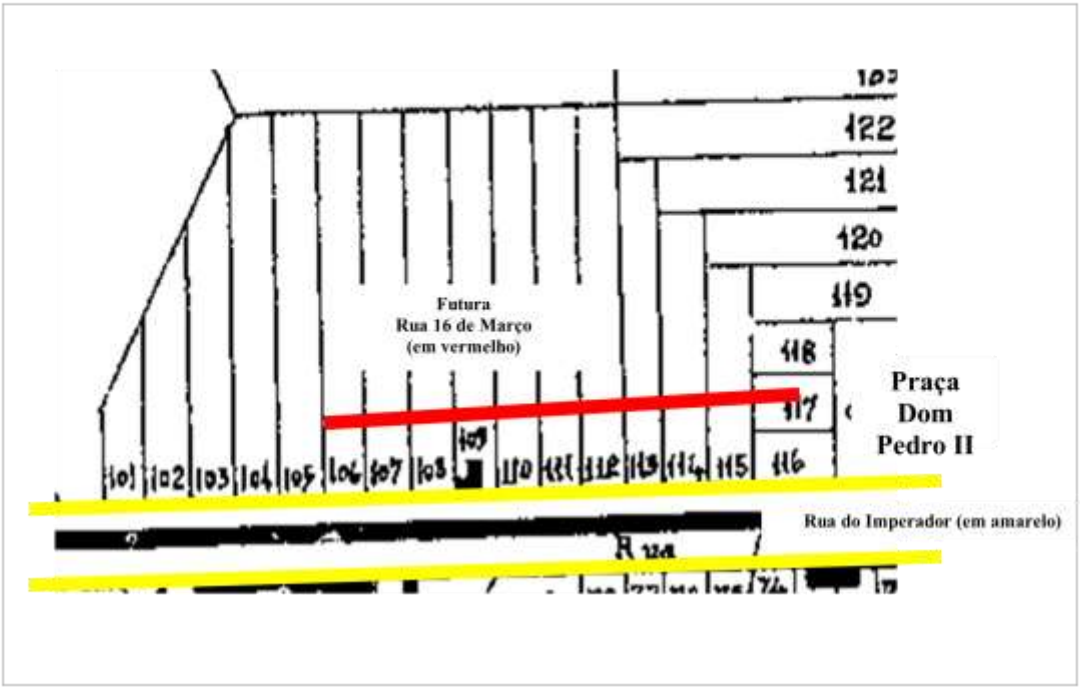
Faço esta introdução para mostrar o local em que Pietro Comes comprou o seu “prazo”; na realidade uma fração de prazo.



Nesta planta da Vila Imperial, de Koeller, elaborada em 1846, vemos a área central de Petrópolis, onde se localizariam as principais artérias, o Palácio Imperial, a Catedral e outras edificações principais.

A avenida maior que vemos horizontalmente seria a Rua do Imperador. Acima desta e a esquerda vemos um trecho em forma de um pentágono, que envolve a "coroa" (parte alta) do Morro do Cruzeiro. Suas encostas foram divididas em prazos de primeira classe, em sua maioria retangulares, com 22 metros de testada e fundos de dimensões variadas de aproximadamente 50 metros.

Koeler procurou preservar as coroas dos morros que deveriam ser mantidas arborizadas, e as construções deveriam ocorrer nos talvegues.



A figura mostra os Prazos de terra, conforme a Planta de Koeler. Trata-se de um recorte, da planta da Vila Imperial, e compreende o trecho onde foi construída a Rua 16 de Março (seu primeiro trecho, paralelo à Rua do Imperador, visto na parte inferior da figura). As duas ruas distam entre si cerca de 60 metros.

A Rua 16 de Março, inicialmente chamada de Rua do Centenário, está representada esquematicamente em vermelho. A Avenida do Imperador está destacada em amarelo.

Os proprietários de prazos ou frações de prazo, no trecho onde foi construída a Rua 16 de Março, foram solicitados a doar uma área de seu terreno para a Prefeitura construir a rua. Pietro Comes foi um destes proprietários.

26. EMIGRAÇÃO ITALIANA

Muitas vezes tenho me perguntado pelos motivos que levaram meu avô Pietro Comes a emigrar[32] para o Brasil e, em particular, para Petrópolis. A mesma questão cabe para minha avó Maria Luisa ou, mais acertadamente, para meus bisavós Francesco e Carolina, uma vez que Maria Luisa para cá veio ainda criança.

Considerando particularmente os motivos destes meus antepassados, creio que jamais encontrarei a resposta; faleceram há muitos anos, bem como seus filhos. Nenhum neto detém esta informação. Nada ficou escrito ou relatado.

Todavia, podemos analisar a motivação dos emigrantes do período e imaginar que meus bisavós e meu avô devem ter tido motivos, ou sonhos, semelhantes aos seus muitos "paisanos" que para cá vieram.

Entendo que a questão pode ser estudada por dois aspectos: Por que emigraram tantos italianos? E por que vieram para o Brasil e em particular para Petrópolis? O que vieram fazer em Petrópolis?

Emigração europeia.

O fenômeno da emigração italiana não pode ser considerado como um movimento isolado. Na realidade, quando consideramos o período de 1870 a 1914, notamos que houve um grande movimento migratório da Europa para as Américas. Emigraram grandes contingentes, não só da Itália, mas também e principalmente da Inglaterra, França, Escandinávia, Portugal, Rússia, Polônia, Austro-Hungria, etc.

As ondas migratórias tiveram razões que variaram com o período e com o país, mas de modo geral podemos resumir alguns fatores que levaram a estas migrações, quais sejam:

A revolução industrial ocorrida entre os anos de 1760 e 1870 reduziu o número de empregos e foi também uma contribuição para o pauperismo e a necessidade de emigração.

Entre 1815 e 1914 a população europeia duplicou (LOURENÇO, Silvia) como decorrência da queda da taxa de natalidade[33], queda esta decorrente de vários fatores tais como higiene, saneamento, vacinação, etc. Este aumento demográfico produziu a escassez de alimentos, desemprego, queda de salários e pauperismo.

Na Itália houve alguns agravantes: a unificação do país concluída em 1870, após muitas lutas, deixou muita destruição, pobreza e famílias destroçadas; havia também diversas

---

[32] A emigração é o ato espontâneo de deixar o seu local de residência para se estabelecer numa outra região ou nação. Trata-se do mesmo fenômeno da imigração, porém da perspectiva do lugar de origem. A emigração é a saída de nosso país. Imigrante é o que chega a nosso país.

[33] A taxa de mortalidade é um índice que reflete o número de mortes registrada numa determinada região e num dado período de tempo. A taxa é expressa comumente em unidades de morte por 1000 pessoas ao ano.

doenças tais como a cólera, a pelagra e a malária, que anualmente matavam milhares de pessoas.

Ainda no caso particular italiano, à vista da dramática situação social decorrente das doenças, pobreza, falta de empregos, população excessiva, etc, fatores esses negativamente sinérgicos entre si, o governo optou durante algum tempo por facilitar a emigração, inclusive fornecendo passagem àqueles que desejassem emigrar.

Por outro lado, com o advento dos navios a vapor, as viagens marítimas tornaram-se mais baratas, rápidas e seguras, quando comparadas com a navegação à vela,proporcionando também ao emigrante uma maior possibilidade de retorno em caso de insucesso de sua aventura.

Além de fatos europeus que induziam à emigração, houve também, de modo simultâneo, alguns fatores nas regiões de destino, que estimularam e contribuíram para sua realização, e podemos mencionar:

Nos Estados Unidos, destino da maioria dos emigrantes, havia promessas amparadas em leis, de possibilidades de aquisição gratuita de terras. O "Homestead Act", uma lei de 1872, estabelecia que aquele que explorasse oitenta hectares de terra poderia adquiri-la gratuitamente após 5 anos. Neste país existiu também uma grande necessidade de mão de obra para a construção de estradas de ferro no desbravamento do interior do país e de sua costa oeste. Nas décadas de 1860 a 1870 se estabeleceram campanhas publicitárias e concessão de crédito para atrair emigrantes (LOURENÇO, Silvia).

A emigração para o Brasil.

No Brasil, as leis que visavam o fim da escravatura, como por exemplos: a de 1831 que considerava o tráfico de escravos como pirataria, a de 1850 (Lei Euzébio de Queiróz) que proíbe o tráfico de escravos, a de 1871 (Lei do ventre livre – Rio Branco), e finalmente a de 1888 (Lei áurea) que extinguiu a escravatura, acabaram por exigir a substituição desta mão de obra. O interesse pela entrada de imigrantes cresceu à medida que a solução escravagista se tornava inviável.

No começo do século XX o Brasil necessitava de mão de obra para a fase de implantação industrial, e principalmente para a cultura. Foram dados incentivos a entrada de colonos, inclusive para a obtenção de terras (BOESCU, Mircea, 2011). Tiveram inicio a partir de meados do século XIX, experiências de colonização, com diversos incentivos.

Outro aspecto a considerar foi o interesse governamental, que vigorou em alguns períodos, inclusive imperiais, pelo chamado "embranquecimento" do Brasil através da miscigenação do povo então existente no país com imigrantes brancos.

Com apoio governamental, de empresários da área industrial e do agronegócio, houve uma grande procura pela mão de obra estrangeira.

A emigração italiana para o Brasil.

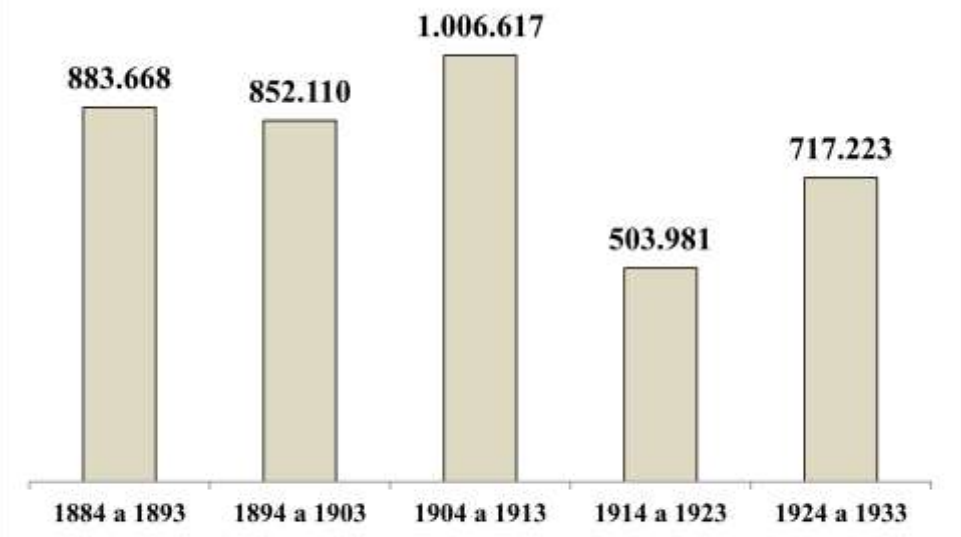
A presença italiana no Brasil ocorreu desde o seu descobrimento. Não podemos esquecer os italianos Américo Vespúcio, a quem se atribui o conhecimento da importância do pau-brasil, que um dia deu o nome ao país; Ferdinando della Rogna (depois aportuguesado Fernão de Noronha), que obteve uma das primeiras concessões para obtenção do pau-brasil; o florentino Fillippo Cavalcanti, que deu origem a uma das maiores famílias brasileiras; os irmãos Adorno, que estiveram entre os primeiros a explorar a indústria do açúcar tão importante ao Brasil; e tantos outros que contribuíram para a formação de nosso país desde seu início.

Entretanto, a grande emigração de italianos para o Brasil ocorreu em três grandes ondas consecutivas: das duas últimas décadas do século XIX até 1914; no período entre as duas Grandes Guerras, de 1914 a 1940; e no período após a segunda guerra. A maioria destes imigrantes italianos dirigiu-se para São Paulo ou para os estados do sul. Grande parte destes italianos veio para exercer atividades ligadas ao campo.

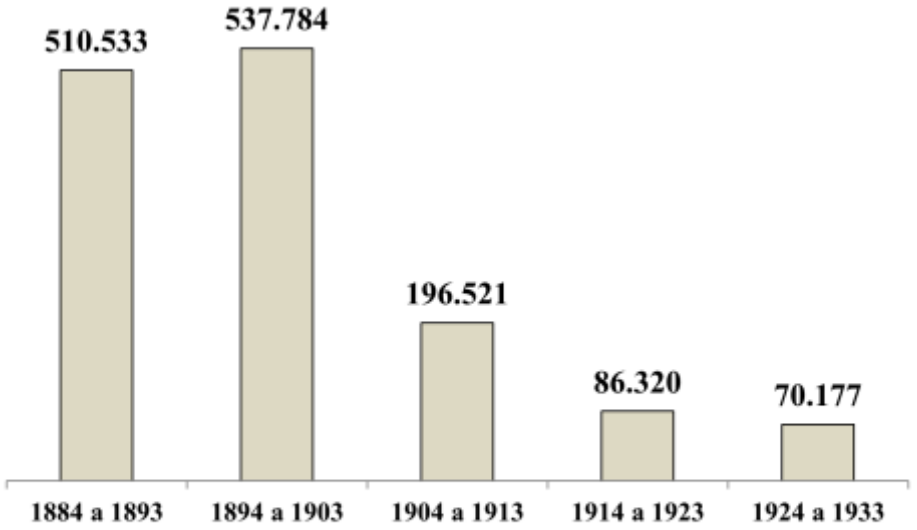
Resumindo e quantificando a emigração para o Brasil, pode-se dizer: entre o século 19 e 20, principalmente no último quartel do 19 e primeiro do 20, houve um grande êxodo europeu para as Américas, inclusive para o Brasil. Cinquenta milhões de europeus deixaram aquele continente.

Conforme informações do IBGE (Brasil - 500 anos de povoamento, 2007) entre 1884 e 1933 (50 anos) chegaram ao Brasil cerca de 4 milhões de imigrantes, sendo 1,4 milhão, italianos. Foi o maior contingente de imigrantes que aqui chegou, secundado pelo dos portugueses com cerca de 1,2 milhão.

Anexo dois gráficos que mostram os quantitativos de emigrantes chegados ao Brasil, por década.

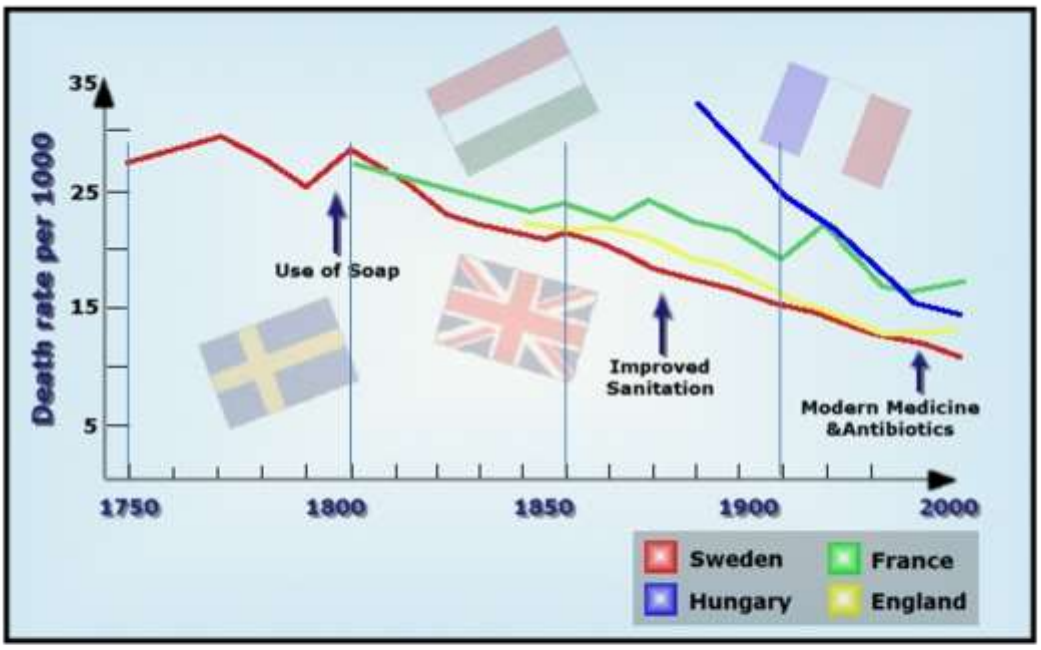


Número total de imigrantes para o Brasil em decênios.
Total entre 1884 e 1933 = 3.963.599
Fonte: IBGE – Brasil – 500 anos de povoamento.



Número de imigrantes italianos para o Brasil em decênios.
Total entre 1884 e 1933 = 1.401.335
Fonte: IBGE – Brasil – 500 anos de povoamento.

Taxa de mortalidade em alguns países da Europa.



Taxa de mortalidade expressa em habitantes por mil habitantes.O gráfico mostra alguns fatores que contribuíram para o declínio desta taxa. Por volta de 1800 o uso de sabão; na última metade do século 19 o desenvolvimento dos métodos de saneamento; e a partir de 1928, o uso da penicilina.
Extraído do texto "Population Growth over Human History".

Italianos em Petrópolis.

Os livros "Os Italianos em Petrópolis" (DE CUSATIS, 1993), e "Italianos no Rio de Janeiro", (VANNI, 2000), informam nos que, em sua maioria, os italianos que chegaram a Petrópolis não vieram para substituir escravos para a lavoura. A maioria era de trabalhadores qualificados, técnicos, artesãos, operários têxteis, etc, e para livre iniciativa. Vieram inicialmente do norte da Itália, do Veneto (predominantemente), Lombardia, Trentino, etc, e mais tarde do sul.

Uma grande onda de italianos veio para Petrópolis entre o fim do século XIX e o começo do século XX, muitos dos quais para trabalhar em grandes fábricas. que aqui surgiram nesta ocasião e podem ser citadas:

A **Fábrica de Tecidos Petropolitana,** em Cascatinha, que embora tenha sido fundada por um cubano, Bernardo Caymari, empregou uma grande quantidade de italianos. A autorização para funcionamento desta indústria foi objeto de uma Carta Imperial datada de 17 de setembro de 1873.

Fábrica de Sedas, depois Fábrica de Sedas Santa Elena, do começo do século XX, fundada por Edoardo Capitanni. Pioneira na fabricação de sedas na América do Sul. Empregava principalmente mão de obra italiana. No frontispício da fábrica, no Morim, consta a data 1908; seu primeiro livro de contabilidade é datado de 1909.

Cometa – Petrópolis, Societá Anonima, fundada por Carlo Pareto, com fábricas de tecidos no Alto da Serra e no Meio da Serra, que chegou a ter cerca de 6.000 empregados, a maioria italianos.

E não foram apenas os italianos das grandes fábricas; houve também diversos que se destacaram em outras atividades, artísticas, agrícolas e empresariais e posso mencionar: Rovigatti, com estância de lenha, moinho de café e armazém de secos e molhados; Manzanni, com produção de hortaliças e estábulo; Gelli com fábrica de móveis; Francesco de Carolis, excelente construtor, que dentre outras obras menciono o Theatro D. Pedro e o Edifício D'Angelo inaugurado em 1933 e pertencente a italianos, os irmãos D'Angelo, grandes empresários. E foram muitos mais os italianos que contribuíram para o desenvolvimento econômico e social de Petrópolis.

As Sociedades Beneficentes e de Socorro Mútuo.

Os imigrantes italianos, bem como outros imigrantes europeus, tinham a cultura de criar sociedades beneficentes e de auxílio mútuo entre seus patrícios. Além de proteção, estas sociedades promoviam a integração dos novos imigrantes que chegavam, proporcionavam entretenimento através de atividades musicais, festas, organização de bandas, divulgação de sua língua, escolas, proporcionavam ainda um clima de fraternidade, união e amizade entre eles (DE CUSATIS, 1993).

Em Petrópolis, tanto os portugueses quanto os italianos criaram sociedades beneficentes[34].

Os italianos fundaram quatro sociedades, duas na cidade e duas no segundo distrito, Cascatinha, que foram:

[34] O Guia de Petrópolis, editado em 1925, organizado sob a direção do Syndicato de Iniciativa de Turismo do Município de Petrópolis, informa a existência e relaciona 36 sociedades beneficentes em Petrópolis. Este interessante livrinho apresenta também inúmeros anúncios de estabelecimentos fabrís, comerciais, etc, dentre os quais a Casa Pedro Gomes (sic), localizada na Av. 15 de Novembro, nº. 870, que já tinha telefone, de número 604.

Società Italiana di Mutuo Soccorso di Petrópolis. Foi seu presidente o Dr. Gianni Nazzi e seu secretário, G. Gambini;

Società Vittorio Emanuele III;

Società Italiana di Beneficenza Principe di Piemonte di Cascatinha, fundada em 6 de agosto de 1905, que teve entre seus diretores Giuseppe Visano, Francesco Tilio, Sabato Benvenuti, Giulio Visani e Pompilio Giuntino;

Società Operaia Italiana de Mutuo Soccorso di Cascatinha, fundada em 27 de outubro de 1902 por Remigio Rovigati, Benedetto Salvini, Vittorio Cattacini, e outros.

Pietro Comes associou-se à *Sociedade Beneficente Petropolitana*, à qual se filiou em 18 de maio de 1926.

De um artigo escrito por Arnaldo Teixeira de Azevedo, que era tesoureiro da Sociedade há 34 anos, publicado em 12 de outubro de 1952, no jornal Tribuna de Petrópolis, por ocasião do Jubileu de Ouro desse periódico, extraímos as seguintes informações:

Sociedade Beneficente Petropolitana. Fundada em 18 de Maio de 1890, por Manoel Dias Funchal, Antonio da Costa Bicko e Jacob Schimitz. À seção de fundação compareceram 36 pessoas. A primeira diretoria eleita consistia dos seguintes membros: presidente: Francisco de Faria Lemos Júnior; vice: Manoel Dias Funchal; 1º secretário: Manoel Vieira da Fonseca Viana; 2º secretário: Jacob Schimitz; tesoureiro: Joaquim Pinto de Carvalho; procurador: Antonio da Costa Bicko; e diversos conselheiros.

Apresentamos a seguir o Diploma de Pietro Comes como sócio efetivo da Sociedade Beneficente Petropolitana.

Pietro Comes pertenceu também aos quadros da Societá Italiana de Mutuo Soccorso e Beneficenza, como constatamos pela nota do Jornal do Brasil de 1937, que mostro mais à frente.

Diploma de Pietro Comes como sócio efetivo da Sociedade Beneficente Petropolitana

JORNAL DO BRASIL

12 de fevereiro de 1937

Notas Sociais

De Petrópolis

* * *

A Società Italiana di Mutuo Socorso e Beneficenza, em sua ultima assembléia elegeu a nova diretoria que foi empossada e ficou constituida dos Srs. Giovanni Mastrangelo, presidente; Raffaelli Mercaldo, vice-presidente (reeleito); Antonio Daldin, secretario; Guido Leonello, vice-secretario; Vitorino Cattacini, tesoureiro (reeleito).

Conselho: Luigi d'Ainto, Oreste Francioni, Afonso Canalli, Arturo Dalceve (reeleito), Rogerio Mercaldo, Antonio Bonifacio e Eugenio Mercaldo. Suplentes: Silvio Rossi e Ermano Trucci. Comissão revisora: Antonio Gioia (reeleito), Pietro Comes (reeleito) e Giovanni Ferrano. Portas-bandeira: Raffaelli Mercaldo Nipate e Roggero Mercaldo.

* * *

27. OS COMES NA ITÁLIA, ATUALMENTE.

Recorrendo à Internet vemos que ainda existem muitos Comes na Itália atual, a maioria deles no sul do país, principalmente na Região da Puglia, e muitos ainda em Polignano a Mare.

São 248 famílias Comes existentes atualmente na Itália. As regiões com mais famílias deste sobrenome são a Puglia, com 167 famílias, a Campania, com 16, o Piemonte com 13 e o Lazio com 12. *Informações obtidas no site "cognomi in Italia", em maio 2015.*

Em Polignano a Mare, como se fosse uma tradição familiar, alguns Comes ainda se dedicam a atividade de Bares e Restaurantes, e menciono os seguintes estabelecimentos: "Ristorante di Comes Antonio", na Via Pompeo Sarnelli, 14; a "Antica Trattoria Comes, Dal 1926", do primo Giuseppe Comes, na Via Pompeo Sarnelli, 15 e o "Bar Comes di Comes Stanislao", na Via Trieste,38.

28. BIBLIOGRAFIA E FONTES

1. CUSATIS, José de. Os Italianos em Petrópolis. [Petrópolis]: Câmara Municipal de Petrópolis, 1993.
2. Livro de registros de Imposto Predial. Diversos anos. (Agradeço a Chefe do Arquivo Histórico da Biblioteca, Sra. Mariza Gomes, pelo auxílio na pesquisa destes documentos).
3. Diversos números antigos do Jornal de Petrópolis.
4. Diversos números antigos do jornal Tribuna de Petrópolis.
5. Arquivo (fichário) do Cemitério Municipal de Petrópolis. (Agradeço ao Sr. Lediel Rocha Correa, funcionário da instituição, pelo auxílio na pesquisa destes documentos).
6. Site: Stemma de Polignano a Mare
7. Site: Stemma de Ercolano
8. Site: Polignano a Mare (Wikipedia).
9. Site: "Archivio di Stato de Bari/Stato civile italiano Polignano/Nati"
10. Site: www.ancestroitalianos.com/appelidos
11. Site: Museu do Imigrante Italiano – Arquivo Público
12. Site: Imigração Italiana no Brasil.
13. Site: Mappe dei cognomi italiani.
14. Site: Mappa distribuziome cognomi in Italia.
15. Site: Revolução Industrial – Wikipedia.
16. Site: Population Growth over Human History.
17. BUESCU, Mircea, PAIM, Antonio, (organizador), LACOMBE, Américo Jacobina. História Econômica do Brasil. Centro de Documentação do Pensamento Brasileiro, 2011.
18. GOMES, Ângela de Castro. Imigrantes italianos in Brasil 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro: IBGE,2007.
19. Estatísticas de 500 anos de povoamento in Brasil 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro: IBGE,2007.
20. LORENZATTO, Antônio D. Os Vênetos – nossos antepassados. Porto Alegre: Edições Est. Porto Alegre, 1990.
21. TRENTO, Ângelo. Do outro lado do Atlântico. Editora Nobel, 1988.
22. AZEVEDO, Arnaldo de. Sociedade Beneficente Petropolitana. Artigo publicado no jornal Tribuna de Petrópolis, em 12 de outubro de 1952.

23. MOURA, Esmeralda Blanco Bolsonaro de. Imigrantes Italianos em São Paulo na Passagem para o Século XX. In: Revisão do Paraíso: 500 anos e continuamos os mesmos. Rio de Janeiro: Campus, 2000. p.233-275.

24. MARCOLINO, Italo Wiliam. A Importância dos Imigrantes Italianos na Indústria Têxtil de Petrópolis (1873 – 1920). Monografia apresentada em 2013 e disponível na biblioteca da Universidade Católica de Petrópolis.

25. FRANÇA, Carolina Rebouças e REZENDE, Vera F. O desaparecimento do Mercado Municipal Praça XV, fator na formação do espaço público da idade do Rio de Janeiro. Trabalho apresentado no 1º ENSANPARQ, em 2010.

26. Acervo de fotografias e documentos pertencentes ao autor.

27. Acervo de fotografias e documentos pertencentes a Pedro Augusto de Araújo Romão.

28. VANNI, Cezar. Os Italianos no Rio de Janeiro. Niterói: Editora Comunitá, 2000.

29. Guia de Petrópolis. Petrópolis: Organizado sob a direção do Syndicato de Iniciativa de Turismo do Município de Petrópolis, 1925.

30. Acervo de fotografias pertencentes à Maria Helena Comes Reis e Silva Lima.

31. Acervo de fotografias pertencentes à Norma Runte de Mattos.

32. http://ricette.pourfemme.it/foto/friselle-pugliesi-la-ricetta_3005.html#refresh_ce

33. http://www.laterradipuglia.it/gastronomia/focacce-frise-pitte/friselline-pugliesi

34. SEGUSO, Mario. Os Admiráveis Italianos de Poços de Caldas: 1884-1915. Poços de Caldas, Editado pelo Autor, 2007.

35. A Matriz Velha de São Pedro de Alcântara em Petrópolis. Artigo de BRETZ, Walter João, publicado sob o pseudônimo João de Petrópolis, no jornal Tribuna de Petrópolis, de 25 de maio de 1926.

36. AVELLA, Aniello Angelo. Teresa Cristina de Bourbon: Uma Imperatriz Napolitana nos Trópicos – 1843 – 1889. Rio de Janeiro: Editora da Universidade do Rio de Janeiro, 2014.

37. Jornal A Tribuna de Santos, exemplares de 19 e 26 de agosto de 1993.

38. MESQUITA, Pedro Paulo Aiello. A Formação Industrial de Petrópolis. Curitiba: Editora Prismas, 2014.

39. RABELLO, Paulo Cesar. A Saga do Galo Carijó. [Petrópolis]: S/ editor, 2006.

APONTAMENTOS PESSOAIS.