SCHEDA

CD - CODICI	
TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	I
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	05
NCTN - Numero catalogo generale	00714253
ESC - Ente schedatore	C025073
ECP - Ente competente per tutela	S234
OG - BENE CULTURALE	
AMB - Ambito di tutela MiBACT	demoetnoantropologico
CTG - Categoria	STRUMENTI E ACCESSORI
OGT - DEFINIZIONE BENE	
OGTD - Definizione	Dosatore
OGTT - Tipologia	per porzionare il gelato
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso/ parte componente - serie
QNT - QUANTITA'	
QNTN	4
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGM - Modalità di individuazione	appartenenza ad una collezione o raccolta pubblica
OGR - Disponibilità del bene	bene disponibile
LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA	
PVC - LOCALIZZAZIONE	

PVCS - Stato	ITALIA
PVCR - Regione	Veneto
PVCP - Provincia	BL
PVCC - Comune	Val di Zoldo
LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT - Tipologia	municipio
LDCU - Indirizzo	SP251
ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE	
ACBA - Accessibilità	si
LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE	
TLC - Tipo di localizzazione	luogo di provenienza/collocazione precedente
PRV - LOCALIZZAZIONE	
PRVS - Stato	ITALIA
PRVR - Regione	Veneto
PRVP - Provincia	BL
PRVC - Comune	Val di Zoldo
LAN - Note	Il bene inventariato è stato ritrovato in una abitazione privata e ceduto a titolo non oneroso al Comune di Val di Zoldo per il progetto del Museo del Gelato e dei Gelatieri. I proprietari non disponevano di ulteriori dati sulla precedente provenienza e appartenenza di questo bene.
DR - DATI DI RILEVAMENTO	
DRV	Comune Val di Zoldo
DRT - Denominazione della ricerca	Catalogazione e realizzazione di percorsi digitali su Beni Demoetnoantropologici materiali e immateriali nell'area della Val di Zoldo in connessione al progetto Museo del Gelato e dei Gelatieri in partenariato con l'ICCD
DRR - Responsabile scientifico della ricerca	Cottica, Claudia
DRR - Responsabile scientifico della ricerca	Da Deppo, Iolanda
DRL - Rilevatore	Cottica, Claudia
DRL - Rilevatore	Da Deppo, Iolanda
DRD - Data del rilevamento	2020/07/11
DT - CRONOLOGIA	
DTZ - CRONOLOGIA GENERICA	
DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	metà
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Dosatori meccanici composti da un raccoglitore a forma concava (semisfera) e da un unico manico con levetta per muovere il meccanismo a cremagliera dentata che aziona una sottile fascetta collocata all’interno del raccoglitore. Gli esemplari hanno due capacità

	diverse per quanto riguarda il raccoglitore (20 e 40 ml circa). Due esemplari presentano sulla levetta alcune incisioni a forma di "X" ripetuta per creare una specie di zigrinatura.
NRL - Notizie raccolte sul luogo	Il dosatore per il gelato consente di porzionare la quantità in modo omogeneo e rientra nell'ambito dell'attività di vendita e di consumo del gelato artigianale. Le testimonianze raccolte sul campo riferiscono che la scelta di utilizzare il dosatore a pallina o la spatola è sempre stata a libera discrezione del gelatiere, in base a come intendesse organizzare il proprio lavoro, sia che si trattasse di una gelateria fissa, sia di un commercio ambulante con il carretto. I collaboratori stagionali si uniformavano alla scelta del titolare. I dati raccolti sul campo riportano, con adeguata attendibilità, che i primi modelli di dosatori meccanici fossero già utilizzati a fine Ottocento. Risultano infatti presenti alcuni brevetti depositati negli Stati Uniti, tra cui quello di Alfred Cralle, che nel 1897 introduce un meccanismo con una cremagliera dentata. Da quel momento si sono susseguiti diversi miglioramenti nei meccanismi e nei materiali, fino alle versioni più recenti e attuali dove il dosatore è dotato di due manici e una molla. Un altro dato riportato dalle testimonianze riguarda le possibili ripercussioni sul corpo dovute all'uso del dosatore meccanico o della spatola: il movimento del polso e delle dita, ripetuto costantemente e per molte ore, come avviene in gelateria in piena stagione, può causare dolori, gonfiori, tendiniti e problemi alle articolazioni. I dati di campo sono stati raccolti da Claudia Cottica durante la ricerca etnografica condotta nel 2020-2021 per il Comune di Val di Zoldo-Progetto Museo del Gelato e dei Gelatieri
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	manico
MTCM - Materia	legno
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Tre esemplari della serie hanno il manico in legno dipinto di colore acquamarina
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	manico
MTCM - Materia	materiali sintetici/ materie plastiche
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Un unico esemplare della serie presenta un manico in materia plastica (bachelite) di colore nero
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCP - Riferimento alla parte	dosatore
MTCM - Materia	metallo/ ottone
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	Tutti e quattro gli esemplari della serie presentano il dosatore in ottone. I dosatori hanno capacità diverse: per due esemplari una capacità di circa 40ml, per altri due una capacità di circa 20 ml. Un dosatore da 20 ml presenta ancora ben conservata la cromatura della parte in ottone.

MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	Dosatore capacità grande
MISZ - Tipo di misura	lunghezzaxdiametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	22x4,5
MIS - MISURE	
MISP - Riferimento alla parte	Dosatore capacità piccola
MISZ - Tipo di misura	lunghezzaxdiametro
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	21,5x3,5
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	Raccogliere e dosare il gelato in porzioni omogenee
UTUM - Modalità di uso	Si impugna il manico e si affonda parzialmente il dosatore nella massa gelata con un leggero movimento rotatorio del polso. Si solleva e si preme ripetutamente con il pollice la levetta che fa azionare la cremagliera dentata posizionandosi sopra il supporto che dovrà contenere la porzione di gelato rilasciata (cono, coppetta, piattino, ciotola...). La cremagliera muove una sottile fascetta curva posizionata sul raccoglitore sferico/concavo agevolando il distacco della massa.
CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Stato di conservazione	discreto
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA	
CDG - CONDIZIONE GIURIDICA	
CDGG - Indicazione generica	proprietà Ente pubblico territoriale
CDGS - Indicazione specifica	Comune di Val di Zoldo
BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	no
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1644314084148
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Serie di dosatori per porzionare il gelato
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/08
FTAK - Nome file originale	MUGG_OC001.jpg

FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri.
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1644314649427
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Dosatori per il gelato_capacità 40ml circa
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/08
FTAK - Nome file originale	MUGG_OC001_1.jpg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri.
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1644314860551
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Dosatore per il gelato_dettaglio incisioni su levetta
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/08
FTAK - Nome file originale	MUGG_OC001_2.jpg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri.
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	New_1644314975886
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Dosatori per gelato_capacità 20ml circa
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2022/02/08
FTAK - Nome file originale	MUGG_OC001_3.jpg
FTAT - Note	Il Comune di Val di Zoldo ha acquisito e conserva il file digitale nell'ambito della campagna di ricerca per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	monografia

BIBM - Riferimento bibliografico completo	Panciera Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Caviezel Luca, Scienza e tecnologia del gelato artigianale, Torino 2016
BIBN - Note	Il libro include un capitolo dedicato all'evoluzione delle macchine per produrre il gelato (mantecatori manuali, a manovella, elettrici, automatizzati) e una descrizione accurata di tutte le fasi del ciclo produttivo.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Grifoni Enrico Giuseppe, Trattato di gelateria, Milano 1911
BIBN - Note	Il primo libro interamente dedicato al gelato stampato in Italia. Rappresenta una importante testimonianza del saper fare del periodo, include anche un elenco e varie raffigurazioni degli strumenti e degli attrezzi necessari alla produzione del gelato in laboratorio e diverse tecniche di lavorazione.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Lazzarini Antonio, Movimenti migratori dalle vallate bellunesi fra Settecento e Ottocento in Mobilità imprenditoriale e del lavoro nelle Alpi in età moderna e contemporanea, a cura di Giovanni Luigi Fontana - Andrea Leonardi - Luigi Trezzi, Milano 1998, pp.193-208
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Campanale Laura, I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica, Lang 2006
AD - ACCESSO AI DATI	
ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI	
ADSP - Profilo di accesso	1
ADSM - Motivazione	scheda contenente dati liberamente accessibili
CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA	
CMPD - Anno di redazione	2022
CMPN - Responsabile ricerca e redazione	Cottica, Claudia
CMPN - Responsabile ricerca e redazione	Da Deppo, Iolanda
FUR - Funzionario responsabile	Majoli, Luca
FUR - Funzionario	

responsabile	Musumeci, Elena
AN - ANNOTAZIONI	
OSS - Osservazioni	Il bene si configura come una testimonianza delle modalità di offerta del gelato all'interno dell'attività di produzione e vendita dei gelatieri. Per maggiore completezza e un corretto inquadramento del bene inventariato si riportano, in estrema sintesi, alcuni aspetti e tematiche in cui si è sviluppato l'ampio fenomeno della mobilità dei gelatieri bellunesi. Quest'ultima è sempre stata caratterizzata da percorso pianificato nei dettagli ben prima della partenza, basato su pratiche collaborative, forti legami intergruppo e finalizzato al raggiungimento di una autonomia lavorativa dopo un primo periodo di acquisizione dell'esperienza necessaria. È una mobilità praticata ancora oggi, perché è stata, ed è, di successo, a differenza di altre forme di migrazione specializzata che hanno interessato gli stessi territori ma non hanno avuto seguito. È una mobilità stagionale che coinvolge una grossa parte del nucleo familiare del gelatiere. Questo ampio coinvolgimento ha un peso importante nella pianificazione della propria vita, nella costruzione degli affetti e nelle relazioni sociali, spesso divise tra due luoghi: quello del lavoro e quello della pausa invernale. Dal XVIII secolo in diverse zone del Bellunese si è stratificata una corrente migratoria diretta verso i principali centri della Pianura Padana, Venezia in primis. Progressivamente si è allargata verso l'Impero Austro-Ungarico, con Vienna come centro di forte attrazione. La mobilità era inizialmente caratterizzata, come in altre zone alpine, per la maggior parte da uomini che migravano nel periodo invernale, dediti a diverse tipologie di lavori specializzati. Circa dalla metà del XIX secolo, nella Valle di Zoldo e in alcune zone del Cadore (es. Zoppè, Valle di Cadore…) si sviluppò una predilezione per una peculiare attività lavorativa: la produzione di alimenti dolci (caldarroste, pere cotte, frutta caramellata, biscotti, in dialetto #scòti, percòt, caraméi, zalét#) e il loro commercio ambulante organizzato in gruppi di uomini, le "compagnie". Verso la fine dell'Ottocento iniziò ad affermarsi una nuova opportunità: la produzione e la vendita ambulante di gelato. Non esistono fonti certe su chi fu il primo ad iniziare e da chi imparò questo nuovo saper fare. Molto probabilmente, grazie alle già presenti pratiche di mobilità lontano dai luoghi di origine e alla frequentazione di centri cittadini caratterizzati da un grande fermento culturale, alcuni pionieri vennero in qualche modo in contatto con questa nuova pratica e la fecero propria velocemente. Storicamente è documentato che proprio in questo periodo il consumo di gelato si stava sempre più affermando, uscendo da quel consumo esclusivo da parte di nobili e aristocratici che lo aveva caratterizzato fin dalle sue origini. La potenziale clientela era quindi in espansione e il mercato vasto. Un'ottima opportunità da cogliere che ben si coniugava con le modalità organizzative già consolidate: produzione in un laboratorio, vendita con il carretto ambulante e con le "compagnie", materie prime, ghiaccio e sale facilmente reperibili nei grandi centri, forte propensione allo spostamento per motivi di lavoro. Il successo ottenuto fu tale che in pochissimo tempo la pratica si diffuse nei luoghi di provenienza di questa prima avanguardia di uomini, alimentando e stimolando sempre più partenze. A Vienna la diffusione era tale che nel 1894 fu emanata una legge che rendeva oneroso il commercio ambulante, ma questa stimolò i gelatieri a diversificare iniziando una attività di vendita fissa: nacquero le prime gelaterie e la concorrenza con i pasticceri locali continuò. Questa nuova modalità di commercio del gelato si diffuse sia all'estero che in Italia, spesso affiancando la vendita con i carretti. L'alta redditività

dell’attività portò ad ampliare sempre più le destinazioni non solo in Italia e in Europa ma Oltreoceano, ad esempio in Argentina. Si delineò anche una sorta di “strategia di distribuzione” delle mete: alcune condivise da tutti, come la Germania e l'Ungheria, mentre per altre c’ era la tendenza a orientarsi verso una determinata meta, quasi esclusiva, rispetto al singolo territorio di partenza. Questo a causa del passaparola tra abitanti della medesima frazione, alla propensione a costruire gruppi legati da relazioni di amicizia e parentela e per non saturare il mercato. Ad esempio Vienna per la Val di Zoldo e Zoppè; la Boemia, la Polonia, l’Olanda per i Cadorini. La Prima guerra mondiale segnò il declino della diffusione dei gelatieri zoldani e zoppedini in territorio austriaco ma non all'affermazione dell’attività dei gelatieri che ricollocarono le loro attività in altre città italiane o all’ estero, soprattutto in Germania. Quest’ultima diventò la meta privilegiata, in particolare dal secondo Dopoguerra, per una serie di diversi fattori favorevoli: contiguità geografica, boom economico, familiarità con la lingua tedesca e tutt’ora è la meta preferita. Dopo il Primo conflitto mondiale i luoghi di provenienza dei gelatieri e la trasmissione del sapere si allargarono progressivamente: non più solo Val di Zoldo e Cadore, ma zone dell’Agordino, Longaronese, Coneglianese, Vittoriese, Trevigiano, dando vita a modalità di saper fare, di rappresentarsi e di comunicarsi condivise e riconoscibili. In questo complesso panorama luoghi come il laboratorio di produzione o la gelateria sono particolarmente significativi perché possono restituire una serie di oggetti legati alla produzione artigianale del gelato, alla sua vendita e al consumo documentando pratiche e tecniche distintive. Notizie estratte dalla ricerca condotta da Claudia Cottica, Iolanda Da Deppo, Letizia Lonzi, Loris Serafini, su incarico del Comune di Val di Zoldo, per la redazione di un progetto museologico per la realizzazione del Museo del Gelato e dei Gelatieri a Pieve di Zoldo BL.