SCHEDA



CD - CODICI			
TSK - Tipo scheda	BDM		
LIR - Livello catalogazione	I		
NCT - CODICE UNIVOCO			
NCTR - Codice Regione	05		
NCTN - Numero catalogo generale	00714257		
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/ serie		
QNT - QUANTITA'			
QNTN	2		
OGC - TRATTAMENTO CATA	OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO		
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica		
OGM - Modalità di individuazione	appartenenza ad una collezione o raccolta privata		
OGR - Disponibilità del bene	bene disponibile		
RV - RELAZIONI			
RVE - STRUTTURA COMPLES	RVE - STRUTTURA COMPLESSA		

5

RVEL - Livello nella

struttura complessa

LC - LOCALIZZAZIONE GEOGR	AFICO - AMMINISTRATIVA	
PVC - LOCALIZZAZIONE		
PVCS - Stato	ITALIA	
PVCR - Regione	Veneto	
PVCP - Provincia	BL	
PVCC - Comune	Belluno	
PVCL - Località	Cusighe	
LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA		
LDCT - Tipologia	casa	
LDCF - Uso	abitazione	
LDCU - Indirizzo	Via Sala, 12	
	GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE	
TLC - Tipo di localizzazione	luogo di provenienza/collocazione precedente	
PRV - LOCALIZZAZIONE		
PRVS - Stato	ITALIA	
PRVR - Regione	Lombardia	
PRVP - Provincia	MB	
PRVC - Comune	Monza	
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	2021	
DT - CRONOLOGIA		
DTZ - CRONOLOGIA GENERI	CA	
DTZG - Fascia cronologica /periodo	XX	
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	metà	
DTM - Motivazione/fonte	comunicazione orale	
DA - DATI ANALITICI		
DES - Descrizione	Dosatore meccanico composto da un raccoglitore a forma concava (semisfera) e da due manici per muovere il meccanismo a cremagliera dentata e una molla che azionano una sottile fascetta collocata all' interno del raccoglitore. Gli esemplari hanno due capacità diverse per quanto riguarda il raccoglitore (20 e 40ml circa), inoltre presentano sui manici delle scanalature per migliorare la presa.	

NRL - Notizie raccolte sul luogo

Pellegrin-Fontanella originari di due frazioni della Val di Zoldo: Fornesighe e Astragal. Gli oggetti sono stati usati da familiari e amici che condividevano lo stesso lavoro. Sono stati utilizzati sia da Camillo De Pellegrin, nel corso della sua doppia attività di gelatiere e di venditore ambulante di caldarroste dette #scòti#, sia da un suo amico, di cui si ricorda il cognome, Giacomel, che lavorava anche lui a Monza come gelatiere. Nello specifico il bene inventariato è un dosatore per il gelato che consente di porzionare la quantità in modo omogeneo e rientra nell'ambito dell'attività di vendita e di consumo del gelato artigianale. Era parte integrante della dotazione base di un carretto per la vendita di gelato ambulante appartenente al Sig. Giacomel. Le testimonianze raccolte sul luogo riportano che Camillo De Pellegrin a Monza aveva affittato un locale per depositare i suoi carretti (sia quello per la vendita delle castagne, sia quello per i gelati d'estate e altri oggetti e strumenti connessi alla sua doppia attività) e che anche il Sig. Giacomel lasciava in quel deposito il suo carretto e accessori. In seguito alla scomparsa di quest'ultimo, gli oggetti sono stati affidati alla famiglia De Pellegrin. Camillo De Pellegrin era il suocero della Sig.ra Liliana Fontanella, ex gelatiera, che attualmente conserva e custodisce gli oggetti nella sua abitazione. Il carretto del sig. De Pellegrin è attualmente di proprietà del nipote, gelatiere in Germania. Quello del Sig. Giacomel è rimasto a Belluno. Durante il trasferimento di entrambi da Monza alcuni oggetti sono stati riposti nella cassa contenitore e non è possibile stabilire con assoluta certezza se uno specifico accessorio (es. dosatore/porzionatore per il gelato) fosse appartenuto a un gelatiere piuttosto che all'altro: le ricerche sul campo e le informazioni raccolte nella famiglia non precisano in modo inequivocabile il dato ma hanno evidenziato che, molto probabilmente, entrambi i carretti avevano un equipaggiamento simile e quindi è possibile, con attendibilità, collocare alcuni accessori come parte integrante della dotazione standard di un carretto di questa tipologia e quindi anche del carretto inventariato. Alcuni oggetti erano avvolti in carta di giornale datata 1961, anno del probabile ultimo utilizzo degli stessi prima della pausa invernale. Le informazioni 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 adeguavano alla scelta. 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. 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.

MII - DAII IECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	metallo/ ottone
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MTCS - Note	L'oggetto è stato sottoposto a cromatura
MIS - MISURE	

MISZ - Tipo di misura	lunghezza
MISS - Specifiche	media
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	23
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	
UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	porzionare il gelato in modo omogeneo
UTUM - Modalità di uso	Si impugnano i manici e si affonda parzialmente il dosatore nella massa gelata con un leggero movimento rotatorio del polso. Si solleva e si premono i manici ripetutamente per azionare la cremagliera dentata e la molla posizionandosi sopra il supporto che dovrà contenere la porzione di gelato rilasciata (cono, coppetta, piattino, ciotola). La cremagliera e la molla muovono una sottile fascetta curva posizionata sul raccoglitore sferico/concavo agevolando il distacco della massa
AT - ATTORE/INFORMATORE/U	TENTE INDIVIDUALE
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	ex gelatiera
ATTN - Nome	Fontanella, Liliana
ATTS - Sesso	F
ATTM - Mestiere	pensionata
CO - CONSERVAZIONE E INTER	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Stato di conservazione	discreto
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E	
CDG - CONDIZIONE GIURIDIO	CA
CDGG - Indicazione generica	proprietà privata
BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	no
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FO	TOGRAFICA
FTAN - Codice identificativo	New_1644830732937
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita di gelato ambulante_dosatore a due manici 40ml_fronte
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF011.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 FO	TOGRAFICA
FTAN - Codice identificativo	New_1644830831826
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita di gelato ambulante_dosatore a due manici 40ml_retro
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF011_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 FO	TOGRAFICA
FTAN - Codice identificativo	New_1644831042769
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita di gelato ambulante_dosatore per il gelato capacità 20ml_fronte
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF011_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 FO	TOGRAFICA
FTAN - Codice identificativo	New_1644831197205
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Carretto per la vendita di gelato ambulante_dosatore per il gelato capacità 20ml_retro
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/20
FTAK - Nome file originale	MUGG_OLF011_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

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 ACCES	SSO AI DATI
ADSP - Profilo di accesso	1
ADSM - Motivazione	scheda contenente dati liberamente accessibili
CM - CERTIFICAZIONE E GEST	
CMP - REDAZIONE E VERIFI	
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	

Musumeci, Elena

responsabile

AN - ANNOTAZIONI

Il bene si configura come una testimonianza dell'attività di venditore ambulante e migrante del gelatiere Giacomel, originario della Val di Zoldo, a Monza. 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

OSS - Osservazioni

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.