

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_6105778772461
ESC - Ente schedatore	C025073
ECP - Ente competente per tutela	S234

## OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
CTG - Categoria	FOTOGRAFIA VERNACOLARE
OGD - Definizione	positivo
OGN - Denominazione	Interno gelateria a Vienna con titolari e personale

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Veneto
LCP - Provincia	BL
LCC - Comune	Val di Zoldo
LCL - Località	Goima

## DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XX
DTG - Specifiche riferimento cronologico	anni cinquanta

## CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Cottica, Claudia
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Cottica, Claudia
CMA - Anno di redazione	2022
CMM - Motivo della redazione del MODI	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
ADP - Profilo di accesso	1

## DA - DATI ANALITICI

DES - Descrizione	La fotografia fa parte di una raccolta familiare e ritrae l'interno della gelateria della famiglia Molin Pradel a Vienna in Schwedenplatz angolo Rotenturmstrasse con titolari, familiari e alcuni collaboratori. Sullo sfondo si intravede un affresco a parete che richiama la Rotenturmtor, porta di accesso alla città facente parte delle fortificazioni medioevali poi abbattuta. L'affresco richiama inoltre un carretto ambulante di gelati con gelatiere e cartello "gelateria italiana". Presenti poi diverse occasioni di consumo del gelato: donne e uomini seduti al tavolino, bambini che mangiano passeggiando, un barboncino che assaggia dalla sua padroncina...Data 1952 circa.
-------------------	---

## **NRL - Notizie raccolte sul luogo**

La famiglia Molin Pradel è arrivata oggi alla quinta generazione come gelatieri. Le memorie familiari riportano che Arcangelo Molin Pradel, nel 1886 si recò in Transilvania come boscaiolo per lavorare in una ditta di legname. Il fallimento della ditta lo costrinse a rientrare verso casa ma si dovette fermare a Vienna per poter guadagnare il necessario per completare il viaggio. Lì lavorò alcuni mesi presso dei connazionali friulani, molto probabilmente nella lavorazione del marmo grezzo, per poi rientrare in Val di Zoldo. Fin da subito stabilì che l'anno successivo sarebbe tornato a Vienna per intraprendere l'attività di gelatiere insieme ai figli. In valle c'erano già alcune famiglie che avevano iniziato questo percorso. Arcangelo aveva tre figli e una figlia: Giovanni, Olivo, Eugenio e Emma. In famiglia si racconta che molto probabilmente Arcangelo stesso o uno dei suoi figli avesse imparato il procedimento per la realizzazione del gelato da un cuoco siciliano a bordo di una nave. Nel 1887 la famiglia apre un primo punto vendita in Dresdnerstrasse nel 20° distretto di Vienna. Tutti i figli di Arcangelo hanno continuato l'attività di gelatiere con modalità e tempi diversi, chi a Vienna (es. Giovanni, Emma), chi in Germania. A differenza di altri gelatieri operanti nell'Impero Austro-Ungarico che con la Prima guerra mondiale hanno dovuto abbandonare le loro attività, la famiglia Molin Pradel ha potuto contare su Emma, sposata con un trentino, evitando di perdere quanto costruito fino a quel momento. Emma inoltre era in grado di svolgere anche l'operazione di estrazione del gelato dal mantecatore, operazione di solito svolta dagli uomini per via della forza fisica necessaria. Le donne invece si dedicavano ai rapporti con i clienti e alla vendita. La gelateria viennese in Schwedenplatz è stata aperta da Silvio, uno dei figli di Giovanni, nel 1932 insieme alla moglie Santina e in un primo momento in società con un collega zoldano. Successivamente Silvio rileva le quote. La posizione scelta è stata sempre un punto strategico nella città e la gelateria ha avuto grande successo, ampliandosi man mano. Oggi gestisce circa 150 posti. Subito dopo la Seconda guerra mondiale, la gelateria fu immediatamente ripristinata, seppur in modo precario, nonostante l'edificio in cui era ubicata avesse subito pesanti bombardamenti. È un dato ricorrente, anche nella Germania del Dopoguerra, che le gelaterie furono tra le prime attività rimesse in funzione, seppur in situazione provvisoria, per dare un po' di senso di normalità alla popolazione. Nel 1961, Remo, il figlio di Silvio, con la moglie, è subentrato al padre. Remo aveva una spiccata mentalità imprenditoriale e ha sempre cercato di acquisire maggiori competenze per gestire al meglio l'attività mentre la moglie presiedeva la gelateria curando tutti i dettagli. I tempi e i sacrifici che la stagionalità dell'attività di gelatiere impongono si esplicano in un aneddoto familiare: Silvio, figlio di Remo, è nato a febbraio, in Val di Zoldo, durante la pausa invernale ma a 20 giorni dal parto, i genitori sono partiti per Vienna lasciandolo con gli zii. La cura e la crescita dei figli dei gelatieri delegate a familiari o, in alcuni casi, a pensionati religiosi del luogo, sono state, e sono, una pratica molto consolidata in questi territori che ha avuto, e continua ad avere, importanti ripercussioni nelle relazioni e nelle dinamiche genitori-figli. Oggi, la gelateria è gestita da Silvio, la quinta generazione, insieme a sua moglie, anche lei con esperienze familiari in gelateria. I giovani figli di Silvio, Leonardo e Francesco, vivono e crescono a Vienna. Nel 2018 l'attività familiare ha compiuto un passo ulteriore, oltre alla gelateria in centro è nata una manifattura a Seestadt Aspern Vienna. 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.

## NSC - Notizie storico critiche

La mobilità dei gelatieri bellunesi è sempre stata caratterizzata da un 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 (caldaroste, 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 e ghiaccio 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. La stagione diventò quella estiva anche se molti continuarono a vendere castagne o pere cotte durante l'inverno per integrare il bilancio familiare. 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, Vittorinese, Trevigiano, dando vita a modalità di saper fare, di rappresentarsi e di comunicarsi condivise e riconoscibili.

## MT - DATI TECNICI

### MTC - MATERIA E TECNICA

MTCM - Materia      carta

## CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI

### STC - STATO DI CONSERVAZIONE

STCC - Stato di conservazione      buono

## AU - DEFINIZIONE CULTURALE

### AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'

AUTN - Nome di persona o ente      Famiglia Silvio Molin Pradel

## TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA

BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi      no

## DO - DOCUMENTAZIONE

### FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo      MUGG\_SMP005

FTAX - Genere      documentazione allegata

FTAP - Tipo      fotografia digitale (file)

FTAF - Formato      jpg

FTAM - Titolo/didaschia      Interno gelateria della famiglia Molin Pradel a Vienna con titolari, familiari e collaboratori

FTAA - Autore      Molin Pradel, Silvio

FTAD - Riferimento cronologico      2021/02/25

FTAK - Nome file digitale      MUGG\_SMP005.JPG

FTAT - Note      Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Silvio Molin Pradel. 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      contributo in miscellanea

<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	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
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	contributo in miscellanea
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Lazzarini Antonio, Languire e soffrire, in Franzina Emilio Un altro Veneto. Saggi e studi dell'emigrazione nei secoli XIX e XX, Abano Terme 1984
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	pubblicazione multimediale
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Audenino Patrizia, Quale ritorno? Tempi, significati e forme del ritorno nelle Alpi italiane dall'Otto al Novecento
<b>BIBW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://wikisource.org/wiki/Histoire_des_Alpes__Storia_delle_Alpi_-_Geschichte_der_Alpen_(2009)/05">https://wikisource.org/wiki/Histoire_des_Alpes__Storia_delle_Alpi_-_Geschichte_der_Alpen_(2009)/05</a>
<b>BIBN - Note</b>	Consultazione 2021/03/05
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	libro
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Panciera Donata - Lazzarin Paolo - Caltran Tullio, La storia del gelato, Verona 1999
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBX - Genere</b>	bibliografia di corredo
<b>BIBF - Tipo</b>	monografia
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Campanale Laura, I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica, Lang 2006