

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_8263140872461
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	Coppia di gelatieri con mantecatore a ruota grande

LC - LOCALIZZAZIONE

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

DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XX
DTG - Specifiche riferimento cronologico	inizio

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	<p>La fotografia fa parte di una raccolta familiare e ritrae il gelatiere Paolo Ciprian con la moglie Marina Netto all'interno della gelateria di Vienna con il mantecatore a ruota grande mossa con cinghia. La data esatta è riportata su un cartello posizionato sopra il mantecatore: 26 luglio 1906. La foto raffigura una serie di strumenti utilizzati per la produzione del gelato all'epoca: alcune sorbettiere in porcellana bianca, i coperchi con manico, contenitori in legno con ghiaccio, sale e sorbettiere all'interno, la lunga spatola in legno per la mantecazione e altri oggetti presenti usualmente nel laboratorio</p> <p>La storia orale della famiglia riporta che la fotografia fu scattata</p>
-------------------	--

NRL - Notizie raccolte sul luogo

proprio per celebrare l'acquisto del nuovo mantecatore elettrico, considerato per l'epoca il modello più all'avanguardia. Si voleva quindi celebrare l'investimento, il miglioramento della produzione e il successo dell'attività. La famiglia Ciprian ha un'importante storia come gelatieri, in particolar modo riferibile alla prima fase del fenomeno che prese il via tra la fine dell'Ottocento e il 1915. Michele Ciprian, della frazione di Fornesighe in Val di Zoldo, si sposò quattro volte nella sua vita ed ebbe molti figli, tra cui Agostino Ciprian, il capostipite del ramo della frazione di Bragarezza. Nasce nel 1828 e si sposa con Elisabetta Lazzarin. In famiglia si racconta che già lui esercitasse l'attività di gelatiere ma non vi è una documentazione certa che fosse a Vienna come gelatiere o per un altro lavoro. Ebbe nove figli, molti di loro furono gelatieri, tra cui Floriano, Paolo e Pietro. Il primogenito Floriano (nato nel 1853) era a Vienna mentre un altro, Pietro Ciprian, migrò a Stoccolma nel 1911 come venditore di gelati con diversi carretti ambulanti. I suoi discendenti ancora oggi svolgono una attività di produzione gelati e pasticceria con la ditta familiare Piperglace gestita da Maggie Ciprian Olevik (nipote di Pietro). Paolo Ciprian nato nel 1867, fu sicuramente gelatiere a Vienna come risulta da una licenza emessa dalle autorità austriache (come Zucherbächerigenweke) datata 1896. Paolo si sposò con Marina Netto di Bragarezza e la coppia ebbe sei figli, tre nati a Vienna battezzati al Duomo di Santo Stefano e tre in Italia. Fatture e inventari redatti dallo stesso Paolo Ciprian documentano un'attività fiorente composta di più punti vendita e di un laboratorio, fino allo scoppio della Prima guerra mondiale quando fu costretto a rientrare in patria lasciando tutto. Nonostante la redazione di inventari capillari, al termine del conflitto non riuscì a rientrare in possesso di quanto lasciato a Vienna. Non potendo ricominciare nella capitale austriaca, optò, verso il 1920 circa, per una diversa attività a Rodi. Il nipote, Plinio Ciprian, ha svolto l'attività di gelatiere per trent'anni in Germania ritirandosi nel 2000. 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.

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, una mobilità 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

NSC - Notizie storico critiche

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 Plinio Ciprian
--------------------------------------	-------------------------

TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA

BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	no
--	----

DO - DOCUMENTAZIONE**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

FTAN - Codice identificativo	MUGG_PC001
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Paolo Ciprian con la moglie e il mantecatore a ruota grande nella gelateria di Vienna
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/07/28
FTAK - Nome file digitale	MUGG_PC001.jpg
FTAT - Note	Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Plinio Ciprian. 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
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	contributo in miscellanea
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Lazzarini Antonio, Languire e soffrire, in Franzina Emilio Un altro Veneto. Saggi e studi dell'emigrazione nei secoli XIX e XX, Abano Terme 1984

BIB - BIBLIOGRAFIA

BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	pubblicazione multimediale
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Audenino Patrizia, Quale ritorno? Tempi, significati e forme del ritorno nelle Alpi italiane dall'Otto al Novecento
BIBW - Indirizzo web (URL)	https://wikisource.org/wiki/Histoire_des_Alpes__Storia_delle_Alpi_-_Geschichte_der_Alpen_(2009)/05

BIBN - Note	Consultazione 2021/03/05
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Pancierera 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	Campanale Laura, I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica, Lang 2006