

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_5764679682461
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	Gelatiere al lavoro nel laboratorio

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Trentino-Alto Adige
LCP - Provincia	BZ
LCC - Comune	Merano

DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
DTG - Specifiche riferimento cronologico	anni venti

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 il gelatiere Eric Pra Levis al lavoro nel laboratorio della gelateria di famiglia a Merano. Eric è la quarta generazione della famiglia di gelatieri Costantin-Pra Levis. Ritratto mentre trasferisce il gelato appena estratto con la spatola lunga dal mantecatore verticale alle sue spalle, nelle vaschette per la vendita. Agosto 2020.
	La tradizione della gelateria Costantin a Merano e delle famiglie di gelatieri Costantin e Pra Levis inizia con il capostipite, Costantin Arcangelo detto "Paula" di Fornesighe, Val di Zoldo: dopo una prima esperienza in gelateria a Massa Carrara, Arcangelo si reca a Budapest, dal 1925 al 1931, facendosi aiutare economicamente per iniziare l'

NRL - Notizie raccolte sul luogo

attività di gelateria in proprio, dal fratello. Si racconta che Arcangelo riuscì a restituire la somma investita dal fratello già durante prima stagione. Il successo fu tale che la voce si sparse velocemente nella frazione di Fornesighe e nei paesi vicini e negli anni successivi partirono molti altri compaesani. Arcangelo aveva cinque figlie che lavoravano tutte in tre gelaterie. La primogenita Olga, ad esempio, lavorò in una gelateria prima a Budapest e poi a Vienna con il marito Enrico Costantin. Uno spiccato senso imprenditoriale spinse Arcangelo a cambiare zona per le sue attività: come anche per altri gelatieri, non era insolito ricollocare dopo un certo periodo le proprie attività in base al mercato, alla concorrenza, all'evoluzioni urbanistiche della città. Fece un primo breve tentativo a Innsbruck, poi a Parigi e nel 1932 si spostò definitivamente a Merano, facendo arrivare da Budapest in treno tutta l'attrezzatura della gelateria che aveva conservato. Arcangelo amava molto Merano, la considerava una città vivace, elegante che era stata resa celebre anche per la frequentazione dell'Imperatrice Sissi e la stazione termale. Un luogo quindi potenzialmente molto favorevole per l'attività di gelateria. Da allora la gelateria Costantin non ha mai smesso l'attività, sempre nello stesso luogo, lungo la passeggiata del Passirio, a pochi passi dal teatro e dal Kurhaus. Nel 1938 una figlia di Arcangelo, Aldina Costantin, nata nel 1913, che lavorava con il padre a Merano, incontrò in Val di Zoldo il compaesano Aldo Pra Levis, il quale, fin dalla tenera età di sette anni, faceva il venditore di caldarroste a Trieste. Aldo iniziò quindi un'esperienza di due anni vendendo gelati con il carretto a Cesena per poi, nel 1940, raggiunse Arcangelo e Aldina a Merano. Del periodo di Cesena, Aldo raccontava spesso che quando andava a vendere il gelato nelle zone di campagna, a volte barattava il gelato con le uova, materia prima molto importante soprattutto per la produzione di alcuni gusti. Durante la Seconda guerra mondiale la gelateria di Merano non ha mai dovuto interrompere la sua attività, Merano era stata deputata a essere un punto ospedaliero militare molto importante per i tedeschi. Arcangelo muore nel 1942 e Aldo, sposato con Aldina, subentra con la moglie nella gestione. La coppia ha un unico figlio, Giorgio. Come molti altri figli di gelatieri, Giorgio cresce tra due luoghi: in Val di Zoldo in inverno, con la scuola, accudito da parenti e a Merano nel periodo estivo con i genitori. Come raccontato da lui stesso: "avevo la mamma d'inverno e la mamma d'estate". Inizia a lavorare a 14 anni in gelateria fino al 2016, spesso, in piena stagione, gli orari erano molto faticosi: dalle cinque del mattino all'una di notte. Oggi, in pensione, ogni volta che può trascorre le mattine in gelateria mantenendo i contatti con i suoi clienti storici, incidendo le bacche #stecche# di vaniglia per la produzione del gusto vaniglia, supervisionando in modo affabile il lavoro del figlio Eric, che ora gestisce l'attività di famiglia. La sua vita come gelatiere non è terminata con il pensionamento, per lui è importante continuare a respirare l'aria della gelateria. Questo è un tratto spesso presente in molti gelatieri in pensione, conseguenza di, come riferiscono alcuni: "esserci nati e cresciuti dentro (la gelateria)". Con il figlio, Giorgio non ha voluto seguire la consuetudine dell'allontanamento dai figli, quindi Eric è cresciuto e ha studiato a Merano e la famiglia non faceva ritorno in valle per la durata di tutta la stagione del riposo (ottobre-marzo), ma solo per brevi periodi. 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

NSC - Notizie storico critiche

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 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 Cottica, Claudia

TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA

BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi no

DO - DOCUMENTAZIONE

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo MUGG_GPL006

FTAX - Genere documentazione allegata

FTAP - Tipo fotografia digitale (file)

FTAF - Formato jpg

FTAM - Titolo/didascalia Il gelatiere Eric Pra Levis al lavoro nel laboratorio della gelateria Costantin a Merano

FTAA - Autore Cottica, Claudia

FTAD - Riferimento cronologico 2020/08/14

FTAK - Nome file digitale MUGG_GPL006.jpg

FTAT - Note Fotografia digitale scattata durante la ricerca etnografica sul campo. 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	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	Campanale Laura, I gelatieri veneti in Germania: un'indagine sociolinguistica, Lang 2006