

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_7140051782461
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 con il mantecatore verticale

## LC - LOCALIZZAZIONE

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

## DT - CRONOLOGIA

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

## 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 Marcello Olivier al lavoro con il mantecatore verticale. Posizionato in vista davanti alla vetrina con le tende scostate per consentire alle persone di vedere la produzione espressa, il momento dell'estrazione della massa gelata dal mantecatore è un momento molto importante nella produzione del gelato. L'esperienza, la vista, la resistenza della spatola permettono di capire il momento esatto per estrarre il gelato.</p> <p>La storia della famiglia di gelatieri De Lorenzo-Olivier inizia con Giovanni De Lorenzo, di Zoppè di Cadore, il quale svolgeva il commercio ambulante di gelato insieme al fratello a Santa Margherita</p>
-------------------	--

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

Ligure nel 1925 circa. Alla morte del fratello si spostò in Germania seguendo il percorso comune e condiviso da coloro che intendevano lavorare come gelatieri: iniziò ad acquisire esperienza, presso un parente o un amico, nel suo caso il cognato Giacomo Lazzarin, con l'intenzione di rimanere due o tre anni prima di mettersi in proprio. Lavorerà dal 1928 al 1930 nella gelateria di Hagen in Renania Settentrionale-Vestfalia. Il cognato lo aiuterà poi a trovare una sua gelateria a Witten, 12 chilometri da Hagen, nella zona della Ruhr, che verrà aperta nel 1930. Nel 1942, presagendo che gli eventi bellici sarebbero peggiorati, Giovanni fece ritorno in Italia, non prima di aver redatto un accurato inventario di quanto lasciato in Germania. Dopo il conflitto Giovanni muore improvvisamente e nel 1952 la moglie Maria con i figli Emilia, Paolo e Mario ritorna per alcuni anni ad Hagen dove i familiari avevano riavviato l'attività di gelateria nella città bombardata. Ritorna poi a Witten dove affitta un locale non lontano dal luogo della precedente attività. Emilia De Lorenzo nel frattempo conosce Marcello Olivier di Bragarezza, Val di Zoldo, il quale qualche anno prima era stato anche lui in Germania, a Bonn, per lavorare in gelateria. Dopo due stagioni Marcello si mette in proprio con il fratello gemello Nello non lontano da Witten, nel 1956 si sposa con Emilia e nel 1957 si trasferiscono per gestire una gelateria a Witten: la Gelateria De Lorenzo. Un cognome ben noto in città. Marcello e Emilia avranno tre figli Dario, Giovanna e Lorenzo. Dario e Lorenzo sono rimasti nel settore. Marcello aveva nel frattempo fondato due gelaterie (una con tavoli, una solo per asporto) a Witten e Dario per due anni lavorerà nella gelateria più grande e il fratello nel punto di asporto. Aveva già visto, assorbito il saper fare durante le estati trascorse in gelateria, ma in quegli anni si specializza frequentando corsi e dai 18 anni diventa gelatiere a tempo pieno. La gelateria era posizionata strategicamente vicino a delle scuole, racconta che all'orario di uscita c'erano frotte di ragazzi che intasavano tutta la via e il tram non passava. Si alzava alle quattro, la gelateria apriva alle nove fino a mezzanotte. Dario si sposa nel 1980 e la moglie, Anna Lazzaris, anche lei cresciuta in una famiglia di gelatieri in Assia, Germania dell'Est, viene a lavorare con lui. I figli di Dario non hanno seguito l'attività di famiglia, optando per carriere lavorative diverse in Italia. Il ricambio generazionale è un problema che negli ultimi anni si sta presentando in modo più evidente. Da un lato la possibilità di continuare il percorso di studi, in Italia o all'estero, consente alle ultime generazioni di avere diverse opzioni lavorative alternative all'attività familiare già avviata, dall'altro lato alcuni gelatieri riferiscono che il lavoro, molto pesante, intenso nella stagione estiva unito al doversi dividere costantemente fra due luoghi, anche per quanto riguarda gli affetti familiari, può scoraggiare le nuove generazioni. Dario Olivier che da alcuni anni è Presidente dell'UNITEIS, Unione Gelatieri Italiani Artigianali in Germania, riporta come la gelateria poteva essere un punto di riferimento per la comunità locale. Riferisce che in particolare negli anni Sessanta e Settanta aveva importanti funzioni sociali. La madre, ad esempio, parlava benissimo il tedesco e spesso aiutava i clienti che avevano bisogno di contattare alberghi a Jesolo o in Romagna per le loro vacanze. Molti clienti amavano frequentare la gelateria perché vi ritrovavano quel mood che avevano respirato in villeggiatura in Italia. Poi c'erano i giovani adolescenti alle prese con gli amori nati durante l'estate in Italia, la mamma traduceva e scriveva le lettere... Per l'emigrante italiano la gelateria era un punto di appoggio per organizzarsi e sentirsi più a casa, nel caso della gelateria De Lorenzo, ad esempio, si era sparsa la voce che vicino alla stazione di Witten c'era una gelateria con nome italiano

dover poter chiedere informazioni: Witten si trovava in una zona carbonifera, sostituita poi da acciaierie e vi era molta migrazione di italiani. Inoltre nella gelateria non si servivano alcoolici e quindi era reputata un posto sicuro dai genitori rispetto ad altri luoghi come le birrerie. I giovani trascorrevano i pomeriggi in gelateria, alcune avevano il jukebox, altre la televisione, erano punti di aggregazione, dove anche i figli dei gelatieri potevano fare amicizia. Dario Olivier riferisce che in generale, il gelatiere bellunese, è stato, ed è, molto rispettato ed apprezzato per la serietà e laboriosità che lo ha sempre contraddistinto. Inoltre, ovunque ci fosse una gelateria, hanno sempre dato un'idea unitaria e di rete: cambiava il nome, il gelatiere, ma non la sostanza: rispetto, sacrificio, cortesia e un prodotto artigianale eccellente. 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, 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

**NSC - Notizie storico critiche**

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

<b>MTCM - Materia</b>	carta
-----------------------	-------

## CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI

### STC - STATO DI CONSERVAZIONE

<b>STCC - Stato di conservazione</b>	buono
--------------------------------------	-------

## AU - DEFINIZIONE CULTURALE

### AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'

<b>AUTN - Nome di persona o ente</b>	Famiglia Dario Olivier
--------------------------------------	------------------------

## TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA

<b>BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi</b>	no
--	----

## DO - DOCUMENTAZIONE

### FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

<b>FTAN - Codice identificativo</b>	MUGG_DO002
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg

<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Il gelatiere Marcello Olivier al lavoro con il mantecatore
<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	20220/06/01
<b>FTAK - Nome file digitale</b>	MUGG_DO002.jpg
<b>FTAT - Note</b>	Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Dario Olivier. 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.
<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, 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>	Pancieria 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