

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

| | |
|----------------------------------|-------------------------|
| TSK - Tipo modulo | MODI |
| CDR - Codice Regione | 05 |
| CDM - Codice Modulo | ICCD_MODI_3203394392461 |
| 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 | Gruppo familiare che consuma il gelato a Goima |

LC - LOCALIZZAZIONE

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

DT - CRONOLOGIA

| | |
|--|---------------|
| DTR - Riferimento cronologico | XX |
| DTG - Specifiche riferimento cronologico | anni quaranta |

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 un gruppo familiare in un momento di svago privato mentre consuma il gelato nella casa di Goima. L'immagine raffigura in prima fila Gloria Arnoldo insieme a suo fratello Giovanni, alle loro spalle Antonietta Maier loro madre, Caterina Arnoldo e suo marito Augusto Ampezzan (zii) |
| | La fotografia rappresenta una rara testimonianza del consumo privato di gelato, nel paese di origine, Goima in Val di Zoldo, da parte di un gruppo familiare che svolgeva chi l'attività di gelatieri, chi di venditore ambulante di paste e frutta caramellata. Il produttore del |

NRL - Notizie raccolte sul luogo

gelato che il gruppo sta consumando è Augusto Ampezzan, venditore ambulante di paste e frutta caramellata che evidentemente però conosceva bene anche il procedimento per la realizzazione del gelato. Nella fotografia manca Pietro Arnoldo marito di Antonietta, probabilmente al lavoro come gelatiere in Trentino. La fotografia è stata scattata da Lea Ampezzan figlia di Caterina e Augusto. La storia familiare inizia con Angelo Arnoldo di Goima, che insieme a suo fratello Giacomo (già a Venezia come venditore ambulante), negli anni Trenta, migra in Trentino Alto Adige a Cles, Val di Non. I due fratelli svolgono l'attività di gelatieri ambulanti, raggiunti anche dagli altri fratelli Pietro e Caterina. Il gruppo si sposta in Val Venosta, a Silandro, dove, prima con i carretti spinti dalla bicicletta, poi dopo la Seconda guerra mondiale, con un carretto motorizzato tipo sidecar, i fratelli portavano il gelato in diverse località come Malles o Naturno. Negli anni Settanta Pietro Arnoldo avvierà in proprio a Silandro una gelateria fissa molto apprezzata, Gelateria Ortler, gestita successivamente dalla figlia Gloria che aveva imparato il mestiere proprio dal padre e che lavorerà nella gelateria artigianale per oltre cinquant'anni prima di ritirarsi. Angelo Arnoldo invece nel 1952 si trasferirà prima a Ora e poi a Bressanone nel 1953 sempre con i carretti ambulanti, acquistando la licenza da un altro zoldano di Mareson. La famiglia racconta che aveva circa sette carrettini in giro per la città. Sposato con Caterina Cucco, la coppia ha due figli: Paolo, che prenderà i voti, e Luigi che affiancherà sempre il padre nell'attività. Luigi aprirà poi una gelateria fissa circa nel 1969, Eisdiele "gelateria" da Augusto, di fronte al Duomo di Bressanone che gestirà fino al 1994. 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,

NSC - Notizie storico critiche

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 don Paolo Arnoldo |
| TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA | |
| BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi | no |
| DO - DOCUMENTAZIONE | |
| FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA | |
| FTAN - Codice identificativo | MUGG_PA004 |
| FTAX - Genere | documentazione allegata |
| FTAP - Tipo | fotografia digitale (file) |
| FTAF - Formato | jpg |
| FTAM - Titolo/didascalia | Gruppo familiare che consuma il gelato in Valle |
| FTAA - Autore | Arnoldo, Paolo |
| FTAD - Riferimento cronologico | 2021/05/18 |
| FTAK - Nome file digitale | MUGG_PA004.JPG |
| FTAT - Note | Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà di Don Paolo Arnoldo. 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 | Pancierà 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