

SCHEMA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_8955126103461
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	Produzione di coni gelato con macchina semiautomatizzata

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Veneto
LCP - Provincia	BL
LCC - Comune	Zoppè di Cadore

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 Pampanin Vittorio Frizo al lavoro con la macchina per produrre i coni gelato. L'impasto viene porzionato sulle singole piastre le quali, chiuse, creano una cialda rotonda che, ancora calda, viene arrotolata a mano a forma di cono. Anni Sessanta circa.</p> <p>La realizzazione dei coni, che nel corso degli anni è passata da un procedimento totalmente manuale a uno automatizzato, è un aspetto importante all'interno delle diverse modalità di consumo del gelato artigianale. Cono e gelato sono spesso un connubio indissolubile. Sono sorte ditte familiari che producevano o producono ingredienti e accessori per il processo produttivo. Nel Trevigiano, ad esempio, per</p>
-------------------	--

NRL - Notizie raccolte sul luogo

diversi anni dal 1950 circa, ha operato la ditta di Vittorio De Nardo (leader nel settore delle cialde e dei coni negli anni Settanta). La ditta ha in seguito diversificato la produzione per poi allontanarsi dal settore dei coni e specializzarsi nella produzione di semi lavorati per la gelateria con il nome di Linea Gel. La fotografia richiama un interessante aspetto legato al gelato e al suo consumo: l'uso del cono edibile. La storia della sua invenzione è caratterizzata da molte rivendicazioni di paternità, da brevetti depositati o meno, da narrazioni più o meno documentate. La controversa storia del cono è legata un breve periodo, dal 1902 al 1904, e a tre nomi in particolare: Italo Marchioni, Antonio Valvona e Hernst Hamwi. Marchioni era cadorino, nato a Peaio (frazione di Vodo di Cadore) nel 1868. Arrivò negli Stati Uniti nel 1895 come venditore ambulante di gelato e dopo alcune tappe si stabilì in New Jersey a Hoboken ritirandosi poi nel 1938. Nel 1903 deposita un brevetto per uno strumento in grado di creare, a stampo, due metà "coppetta" edibili (waffles) da usare per il gelato. Ne nacque una controversia legale con Antonio Valvona (in società forse con un parente di Italo). Valvona aveva registrato un brevetto simile nel 1902. Nel 1913 la Corte diede ragione a Valvona ma questo non intaccò la fama raggiunta da Marchioni come "inventore del cono". A Peaio una scultura in ferro battuto celebra l'invenzione del compaesano. La famiglia si distinse poi per diversi altri brevetti legati al gelato: nel 1929 Anthony Marchiony brevetta una macchina per coni in pasta e nel 1934 Luis Marchiony brevetta uno stampo per gelati. Ma la storia della nascita del cono si carica di altri racconti stratificatosi nel tempo, con un altro evento nevralgico: la Fiera di St. Louis del 1904 dove un certo Arnold Fornachou o Charles Menches, terminati i suoi contenitori per servire il gelato chiese aiuto al suo vicino di stand, tale Ernst Hamwi, siriano, che vendeva zalabia (una sorta di pasta croccante cotta in una pressa bollente). Si racconta che Hamwi prese la zalabia, l'arrotoì velocemente ancora calda e la diede al vicino come contenitore. Hamwi non depositò nessun brevetto a questo proposito ma nel 1928 risulta fondatore della Cornucopia Waffle Company. Indipendentemente dall'effettiva paternità (l'uso di supporti edibili per il gelato è attestato in alcuni libri di già nell'Ottocento come quello di Agnes Marshall), l'esigenza di un contenitore edibile per il gelato molto probabilmente aleggiava tra gli addetti ai lavori da diverso tempo, forse ispirato da altre ricette dal campo pasticceria (cialde, wafer con creme...). Il proliferare di varie versioni in un periodo di tempo così ristretto, testimonia un grande fermento tra i detentori, che stavano, come in altri mestieri artigianali, sperimentando, captando quello che stava succedendo nel loro campo e cosa ricercava il consumatore. La controversa storia sulla nascita del cono edibile evidenzia un ulteriore aspetto: l'invenzione del cono rispose, in un periodo storico preciso, all'esigenza di trovare una soluzione pratica e funzionale a diverse problematiche del gelatiere. Tra queste vi era non solo la necessità di realizzare un contenitore commestibile che permettesse al cliente di non rimanere vicino al carretto o alla gelateria, rendendo la sua esperienza più gradevole e pratica, ma di trovare qualcosa di economico che sostituisse la fragilità e i costi elevati del vetro, della ceramica, che garantisse una maggior sicurezza igienica (le tazzine, i bicchieri, le ciotole dovevano essere lavate dopo il consumo o in alternativa si usava carta o foglie come supporto), di diminuire il peso da portare nei carretti e aumentare le possibilità di vendita. Da quel momento in poi vi sarà un boom nell'uso del cono, nelle invenzioni brevettate per macchine in grado di produrre questi supporti edibili (cialda arrotolata/cialda stampata a forma di cono/coppetta) in modo semi automatico, totalmente

automatizzato, nel design stesso del cono gelato (soprattutto negli anni Venti-Trenta). 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 (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 Famiglia Pompeo Livan

TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA

BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi no

DO - DOCUMENTAZIONE

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo MUGG_PL002

FTAX - Genere documentazione allegata

FTAP - Tipo fotografia digitale (file)

FTAF - Formato jpg

FTAM - Titolo/didascalia Produzione di coni gelato con macchina semiautomatizzata

FTAA - Autore Cottica, Claudia

FTAD - Riferimento cronologico 2020/07/29

FTAK - Nome file digitale MUGG_PL002.jpg

FTAT - Note Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Pompeo Livan. 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](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