

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_9096997403461
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 e produzione di pasta di nocciola

LC - LOCALIZZAZIONE

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

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 Sante Remor al fianco di un grande secchiello di pasta di nocciola, per uso pubblicitario, con al di sopra alcuni contenitori della pasta di nocciola da lui prodotta. Vicenza ca. anni Quaranta.
NRL - Notizie raccolte sul	Sante Remor di Campo, Val di Zoldo, era gelatiere a Vicenza. Ampliò la sua attività specializzandosi nella produzione di pasta di nocciole, ingrediente utilizzato per la preparazione del gelato alla nocciola. Usualmente i gelatieri si preparavano da soli la pasta di nocciole da aggiungere alla base per ottenere il risultato finale. Il procedimento era lungo e laborioso, fonti orali riportano che Sante Remor creò una

luogo

ricetta particolarmente apprezzata e un macchinario per produrla. Successivamente produsse anche la pasta di mandorle. 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 Floriano Remor

TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA

BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi no

DO - DOCUMENTAZIONE

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo MUGG_EDC0014

FTAX - Genere documentazione allegata

FTAP - Tipo fotografia digitale (file)

FTAF - Formato jpg

FTAM - Titolo/didascalia Sante Remor con la pasta di nocciola da lui prodotta

FTAA - Autore Cottica, Claudia

FTAD - Riferimento cronologico 2021/05/18

FTAK - Nome file digitale MUGG_EDC0014.JPG

FTAT - Note Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Floriano Remor. 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