

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_0582421213461
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	Futura gelatiera davanti alla gelateria il giorno della Prima Comunione

## LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Friuli-Venezia Giulia
LCP - Provincia	TS
LCC - Comune	Trieste

## DT - CRONOLOGIA

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

## 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 Marta Sommariva, futura gelatiera, il giorno della Prima Comunione davanti alla gelateria di famiglia con il fratello, la madrina #santola#, mamma e papà sullo fondo e una cliente che le aveva regalato il velo. Servola, Trieste 1955.
	La storia della famiglia del gelatiere Paolo Sommariva, si dipana tra le frazioni di Astragal, Scussei e Sommariva in Val di Zoldo. Il capostipite, Vittorio Sommariva, migra agli inizi del Novecento a Vienna, avviando una gelateria di successo. I racconti di famiglia riportano che la gelateria era molto grande ed arredata elegantemente

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

con tavolini in marmo e ferro battuto. Nella gelateria lavoravano con lui anche una figlia, Maria, e il figlio minore, Giovanni. La moglie di Vittorio invece restava stabilmente in Valle. Maria sposa un cugino, Giovanni Battista che morirà prematuramente in un incidente lasciando la moglie e quattro figli piccoli. Il primogenito, Paolo, che all'epoca aveva solo sei anni, diventa "l'uomo di casa", aiutato dal nonno Vittorio da Vienna che lo fa studiare fino alla quinta elementare a Zoldo. Con l'arrivo della Prima guerra mondiale, come altri suoi compaesani, Vittorio deve andarsene e lasciare velocemente Vienna. Si trasferisce a Trieste dove riapre la una nuova gelateria denominata Fratelli Sommariva che esiste ancora, con un altro nome. In famiglia si racconta che Vittorio si era portato via dalla gelateria viennese alcune sorbettiere e 15 tavolini in marmo. La nuova attività ha successo e impiega circa dodici dipendenti. Nel 1924 Paolo raggiunge il nonno a Trieste, inizia così, a 13 anni, lavorando come cameriere in gelateria mentre il nonno gli insegnava i segreti del mestiere. Dai 13 ai 19 anni era anche il garzone che faceva le consegne (case, bar, ristoranti...). All'età di 17 anni Paolo incontra, proprio nella gelateria del nonno, una giovane zoldana, Lucia Costantin di Astragal. La ragazzina entrava nella gelateria per chiedere i giornali vecchi che le servivano per fare sacchetti (cartocci) per le caldarroste che la ragazzina vendeva insieme a una sua zia Mattia. La morte di Vittorio portò anche alla cessione dell'attività: Paolo era troppo giovane per le leggi dell'epoca per rilevarla e i figli di Vittorio la cedettero ad altri. Paolo dovette quindi cercare lavori alternativi, nel 1942, si sposa con Lucia e acquista da una conoscente la licenza per una gelateria a Servola (rione allora fuori Trieste, su una collinetta a 330mt. di altitudine) di soli 13 metri quadrati. La famiglia racconta che ci stavano appena 3 tavolini (quelli di marmo del nonno Vittorio), anche le sorbettiere di porcellana bianche usate erano del nonno. Il laboratorio era sul retro, 20 metri quadrati, con un piccolo cortile. Nel periodo dal 1942 al 1945 Paolo sarà soldato e poi prigioniero, la moglie Lucia nel frattempo è a Trieste insieme al fratello di Paolo, Tranquillo detto Nanni, la gelateria non era ancora avviata, quindi sopravvivevano vendendo caldarroste e grazie a qualche lavoretto temporaneo. La gelateria finalmente inizia l'attività alla fine del conflitto con il nome di Gelateria Sommariva e si organizza man mano sempre ispirandosi a quanto trasmesso da Vittorio a Paolo. Il banco della gelateria era stato costruito appositamente per le 2 sorbettiere da 15 kg di gelato, ognuna con tre gusti a spicchi: crema, cioccolata, nocciola e fragola, limone e menta (ricetta speciale del nonno Vittorio). La famiglia ricorda che allora vi era sostegno tra compaesani gelatieri a Trieste (esempio con le famiglie Arnoldo, Zampolli...), ci si confrontava e si ricevevano buoni consigli. Paolo e Lucia hanno due figli, Marta, nasce nel 1946. Entrambi vivono e studiano a Trieste. Dopo l'apertura della gelateria, Tranquillo lascia l'attività di vendita di caldarroste per dedicarsi alla vendita del gelato con il carretto, Paolo si occupa della produzione, Lucia alla vendita in gelateria e alla bollitura del latte. La gelateria non chiudeva per l'inverno, forniva un servizio di caffetteria (si toglievano i tavolini in marmo e si metteva un biliardino per i giovani). Durante l'estate, a turno, si tornava in valle, a Scussel, per costruire la casa di famiglia. Negli anni Settanta Lucia si ammala, la figlia Marta, allora ventiquattrenne sposata e con figlie, inizia ad aiutare in gelateria; alla morte della madre, decide con il padre di continuare l'attività. L'11 febbraio 1980 riaprono e iniziano la stagione insieme. Paolo trasmette tutte le sue competenze e il suo sapere a Marta: nulla di scritto, si doveva osservare, provare e riprovare. Come riporta Marta, il gelato di limone non è mai riuscita a farlo come faceva il padre. La "sua mano"

era diversa. Dopo qualche tempo, il padre, vedendo che la figlia aveva acquisito l'esperienza e le capacità necessarie, si ritira (dopo una carriera di quarant'anni). Nel 1984 Marta rinnova la gelateria, con lei collabora anche il marito, Franco Bernè. Marta lavorerà come gelatiera per trent'anni circa. Anche una figlia l'ha affiancata fino alla chiusura nel 2010. Nel suo racconto di vita Marta, pur vivendo stabilmente a Trieste, sottolinea di sentirsi da sempre molto legata alla Val di Zoldo, di sentirsi "divisa a metà" e di aver voluto trasmettere anche alle figlie il legame per i luoghi dove i suoi genitori e i suoi nonni sono cresciuti e di cui parlavano sempre. Per i suoi antenati, come per lei, "il cuore è qua" e "il gelato è una cosa che ci portiamo dentro, non è solo un alimento, c'è qualcosa di più". 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>	discreto
--------------------------------------	----------

## AU - DEFINIZIONE CULTURALE

### AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'

<b>AUTN - Nome di persona o ente</b>	Famiglia Marta Sommariva
--------------------------------------	--------------------------

## TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA

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

## DO - DOCUMENTAZIONE

### FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAP - Tipo</b>	fotografia digitale (file)
<b>FTAF - Formato</b>	jpg
<b>FTAM - Titolo/didascalia</b>	Prima Comunione della figlia del gelatiere

<b>FTAA - Autore</b>	Cottica, Claudia
<b>FTAD - Riferimento cronologico</b>	2021/07/28
<b>FTAK - Nome file digitale</b>	MUGG_MS006.jpg
<b>FTAT - Note</b>	Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Marta Sommariva. 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
<b>BIB - BIBLIOGRAFIA</b>	
<b>BIBM - Riferimento bibliografico completo</b>	Sommariva Paolo, Prepareve, se parti..., Servola, 2004
<b>BIBN - Note</b>	Racconto autobiografico tratto da registrazioni su cassetta del protagonista che ricorda la sua esperienza di soldato