

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_2510766213461
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 mentre estrae il gelato dal mantecatore verticale

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Veneto
LCP - Provincia	TV
LCC - Comune	Oderzo

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 Attilio Panciera al lavoro nel laboratorio della gelateria di Kleve in Germania. Il gelatiere sta estraendo la massa gelata dal mantecatore verticale, un momento molto delicato della produzione dove un gioco di mano, sguardo e esperienza consentono di capire quando estrarre il gelato per non rovinarlo. Anni Sessanta circa.</p> <p>Laura Panciera rappresenta la terza generazione di gelatieri della sua famiglia, forse la quarta, dato che in una intervista fatta nel 1951 in Germania, suo nonno Attilio dichiarò che il padre aveva una gelateria pasticceria a Venezia, ma non vi sono documenti certi. Laura ha vissuto sempre "respirando" gelato e dopo una esperienza di vent'anni</p>
-------------------	--

NRL - Notizie raccolte sul luogo

in Germania in diverse gelaterie fondate dal nonno Attilio Panciera e da una sua cognata Vittoria Rizzardini (era la sorella della moglie di Attilio), ha aperto una sua gelateria a Oderzo. Attilio Panciera nasce a Fusine, Val di Zoldo, si sposa con Maria Rizzardini di Coi, sempre Val di Zoldo: i due si erano conosciuti in vallata e si sono sposati in Ungheria a Budapest nel 1933, dove stavano facendo un'esperienza di gelateria. Attilio era casaro all'inizio, sapeva lavorare il latte e ha imparato a fare il gelato a Budapest. Nel 1939 la coppia si trasferisce a Kleve in Renania Settentrionale Vestfalia dove raggiungono la cognata Vittoria Rizzardini che là aveva aperto una attività con il marito Costante Piva. La guerra li costrinse a ritornare in Italia. Kleve venne pesantemente bombardata. Nel 1948-49 circa Attilio è a Kleve e con il cognato e rimettono in piedi l'attività. Inizialmente si faceva gelato con quello che si poteva, in un punto vendita improvvisato tra le macerie. L'attività ritornò presto alla normalità e si aprirono tre punti vendita tutti gestiti dalle due famiglie Panciera-Rizzardini insieme. Leandro Panciera nasce nel 1934 a Oderzo TV, non in Val di Zoldo perché la famiglia si era trasferita. Durante il periodo della scuola Leandro restava a Oderzo con una zia. Inizia la sua attività in gelateria nel 1949 a 15 anni. Nel 1970 alla morte di Attilio, Leandro inizia a gestire l'attività in società con la zia Vittoria e con il cugino Giorgio Piva (società Piva Panciera, poi solo Panciera con il ritiro della zia e del cugino). Laura Panciera nasce nel 1970 a Oderzo. La madre proveniva da Pramaggiore VE. Anche lei aveva iniziato con una prima esperienza in gelateria a Stoccarda nel 1965. L'anno dopo un'amica la convince a fare un'altra stagione proprio a Kleve dai Panciera e lì conosce Leandro. Si sposarono nel 1969. Laura in età scolare, mentre i genitori erano in Germania, restava in Italia con la zia Ines, sorella di Leandro. Dagli anni Novanta inizia a collaborare nell'attività di famiglia e dal 1998 al 2015 Laura gestirà la gelateria con il marito. Con i suoi figli ha fatto una scelta precisa: restava più a lungo in Italia i mesi di marzo, aprile e maggio, poi partiva per il clou della stagione estiva e rientrava a metà settembre per lasciarli il meno possibile da soli. Dopo l'esperienza in Germania Laura decide di rientrare in Italia e di aprire una gelateria proprio a Oderzo Gelateria Panciera. 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

NSC - Notizie storico critiche

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.

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 Laura Panciera
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA	
BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	no
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	MUGG_LP002
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Gelatiere mentre estrae il gelato dal mantecatore verticale
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2021/04/20
FTAK - Nome file digitale	MUGG_LP002.JPG
FTAT - Note	Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Laura Panciera. 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	https://wikisource.org/wiki/Histoire_des_Alpes__Storia_delle_Alpi_-

(URL)	_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