

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_8225423913461
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 con carretto a pedali

## LC - LOCALIZZAZIONE

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

## 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 il gelatiere Gianfranco "Rava" Lazzaris a sedici anni a San Benedetto del Tronto con il carretto a bicicletta per la vendita di gelati della famiglia Sagui. Anno 1952.
	Il racconto di vita di Gianfranco "Rava" Lazzaris come gelatiere zoldano è esemplare e rivela anche molti dettagli sull'organizzazione della vendita ambulante con le cosiddette "compagnie". Nato a Villa, Val di Zoldo, nel 1935, è il terzo di otto figli. Ha 14 anni inizia l'attività di "peraro" (detto anche "miottaro" ovvero venditore di pere cotte). Il nonno materno, Uccel Antonio, svolgeva questa attività a

Padova e fece almeno sessanta stagioni. Gianfranco racconta che aveva la passione per la bicicletta e per acquistarla chiese di poter seguire il nonno. La sua prima stagione fu l'inverno del 1950-51. Complessivamente ha lavorato come venditore di pere cotte per tre stagioni. Dopo la prima stagione fortunata si impegna, per la stagione estiva del 1951, per vendere il gelato con il carretto a Oderzo TV, per lo zoldano Mosena Bortolo. Ricorda ancora di aver guadagnato ben 55.000 lire (la bici che desiderava ne costava 48.000): comprata, è tornato a Villa in bicicletta, 103 km. Come venditore di pere cotte faceva parte di una compagnia di 33 persone circa. Per lui è stata una esperienza positiva nel complesso, la ricorda con affetto. Riferisce che in quel periodo ha imparato il significato delle parole libertà, democrazia e rispetto. Si iniziava in prova per una settimana, al termine, se si continuava ci si doveva "obbligare" a restare almeno tre mesi. Ricorda che la sera si mangiavano quasi sempre fagioli. Stare nella compagnia aveva regole e costi: si pagavano 150 lire per l'alloggio e 100 lire per il vitto (pastasciutta, brodo con carne lessa, fagioli...). Nella compagnia si era "tutti uguali", non c'erano gerarchie. Nella sua i componenti erano principalmente di Fornesighe, sempre in Val di Zoldo, e qualcuno di Villa. La mattina alle 10 si ordinava la quantità di pere che si riteneva necessaria (acquistate in Emilia Romagna) e venivano consegnate a peso. Ogni componente le metteva in una specie di teglia, i #ferri#, metà a mezzogiorno e metà la sera dopo cena, per essere cotte nel forno. Si cucinava, dormiva, mangiava, tutto in un unico locale e c'erano tre donne del luogo che si occupavano del vitto, cucinavano le pere, etc... Si usciva solitamente alle 13. Le ordinazioni dette #chiamate# (10 kg ad es.) venivano pagate, secondo un prezzo stabilito, il giorno successivo, se non si saldava non si poteva fare la #chiamata# successiva. Se il giorno prima si era riusciti a guadagnare bene, si poteva non solo saldare la #chiamata# ma tenersi in tasca qualcosa. I soldi versati venivano depositati giornalmente (c'era un cassiere) e alla fine dell'anno veniva redistribuito il guadagno, raramente si poteva chiedere di anticipare il compenso prima della fine della stagione. Le pere cotte venivano tenute nella #bastardela#, bastardella, caldaie in rame con la cinghia a tracolla e uno spazio interno dove mettere le pere, per tenerle calde c'era anche un braciere. Le zone di vendita venivano assegnate. E per coloro che avevano la doppia zona la regola imponeva che il più giovane andava per primo, il più anziano per secondo. Nella propria zona si girava per ristoranti, caffè, taverne, osterie, mercati, dove c'era gente. Gianfranco ricorda che al caffè Pedrocchi non si poteva entrare per vendere. Racconta anche che andava a vedere le partite di calcio del Padova quando poteva. Considerato il periodo storico e le possibilità di lavoro in Valle, si guadagnava bene per un ragazzino di 16 anni. Con lui nella compagnia c'erano il nonno e lo zio ed era il membro più giovane. Tutti rispettavano tutti. Qualche screzio, presa in giro, poteva capitare, ma non ricorda nulla di particolarmente grave. Nell'estate del 1951 Gianfranco va a Oderzo per vendere il gelato, il lavoro era stato combinato da una sua vicina di casa. Il figlio del proprietario della gelateria preparava tre gusti: cioccolato, vaniglia e limone. C'era un punto di asporto e un laboratorio, tre carretti a bici e uno motorizzato. In un recipiente di sughero si inseriva la sorbettiera di rame, intono si disponevano sale e ghiaccio e si copriva con un sacco di juta. Dentro la sorbettiera i gusti erano a spicchi, si serviva con le cialde o dei coni. C'era uno strumento per servirlo con le cialde. Si usciva all'ora di pranzo, e anche qui, ognuno aveva la sua zona. Gianfranco ricorda che pedalava circa 65 km al giorno: "ero abituato a dodici anni a falciare sui pendii ripidi, certo era pesante ma ero

abituato". Anche in quel caso al collaboratore veniva dato vitto e alloggio. Dopo Oderzo Gianfranco va a San Benedetto del Tronto AP dal 1952 al 1954 per lavorare con la famiglia di Sagui Vittorio di Zoppè di Cadore. Avevano molto personale e lì Gianfranco per il primo anno userà ancora il carretto con la bicicletta, mentre l'anno dopo il carretto con la Lambretta. Con quest'ultimo poteva allontanarsi nei dintorni per vendere (ad esempio sul colle Colonnella in provincia di Teramo, a Martinsicuro). Il terzo anno Gianfranco era il più giovane dipendente ma quello con più esperienza e lo assegnarono al laboratorio. Nel frattempo era diventata molto gettonata la Germania come meta: le voci che circolavano in paese dicevano che si stava ancora meglio. Così una sua zia gli trovò un impiego da un conoscente per due stagioni, 1955 e 1956, a Dortmund presso la gelateria De Fanti, questa volta dentro al punto vendita non come ambulante. Di quella esperienza Gianfranco ricorda bene il primo giorno. Lì usavano la spatola per servire il gelato, non il porzionatore a pallina, lui l'aveva già usata a San Benedetto: dimostrò la sua abilità facendo una coppa che sembrava una rosa ai gusti vaniglia, cioccolato e limone. Ricorda anche che la clientela era molto variegata, mentre a San Benedetto era composta da donne, studenti e bambini, pochi adulti maschi. Dopo questa esperienza, insieme al contributo di tutta la sua famiglia, decide di avviare una ditta familiare: a Codroipo un cugino aveva già una gelateria e gli segnalò un posto a Cividale UD dove acquistare la gestione di un bar gelateria con licenza per gli alcoolici. Allora le licenze per gli alcoolici erano bloccate e quindi era una cosa molto importante, però dovevano restare aperti tutto l'anno non solo la stagione estiva. Si chiamava Gelobar. Alcuni fratelli stavano nel bar gelateria, Gianfranco e un altro fratello uscivano per la vendita ambulante, e in più, con il fratello maggiore faceva anche il gelato. Ricorda che con il fratello Giorgio avevano comperato i telai di due Lambrette a tre ruote e a Villa, un altro fratello, Rino, carpentiere, costruì i cassoni di legno. Le zone vendita erano strategiche: scuole soprattutto e la domenica si saliva a Castelmonte...C'era una specialità di coppa gelato detta Nafta (all'amarena): la sera in gelateria se ne facevano almeno 200. A Cividale Gianfranco produce il gelato basandosi sull'esperienza di San Benedetto e usando le ricette del nonno materno, quest'ultimo infatti, oltre alla vendita di pere cotte a Padova, era a Piove di Sacco a vendere gelati con il carretto a mano, insieme a Bernardo Lazzaris (padre di Gianfranco) e uno zio, De Rocco Igino, che si è spostato a Bassano, dopo a Trier per lavorare dai Calchera e poi ha aperto in Germania una sua attività. La fidanzata di Gianfranco, sposata nel 1960, Maria Rosa Brustolon, zoldana, aveva anche lei esperienza in gelateria con la famiglia prima a Neuwied (16 km da Coblenza) e nel secondo Dopoguerra a Limburg, una cittadina più piccola sempre vicino a Coblenza ma con diverse piccole industrie nell'asse Francoforte-Colonia, nel tempo la famiglia ha aperto anche altre gelaterie. Nel 1959 il futuro suocero decide di cedere questa attività e Maria Rosa con Gianfranco chiedono di rilevarla: nonostante le spese di rinnovo di quella di Cividale appena sostenute, tutta la famiglia Lazzaris aiuta nel progetto. La gelateria si chiamerà infatti Lazzaris. L'attività va molto bene e nel tempo la famiglia, tra fratelli e familiari, arriverà a gestire otto diverse attività in Germania. Il figlio della coppia, Fabio, è nato a Cividale, ma le altre due figlie invece in Germania. Hanno frequentato le scuole nel pensionato di Dont, Val di Zoldo. Racconta che all'epoca nel pensionato c'erano almeno 50 figli di gelatieri, lui veniva a prenderle ogni volta che poteva, viaggiando tutta la notte, prendeva apposta del personale di fiducia per poter

tornare anche per Pasqua. A Limburg la gelateria era amata da tutti, non ricorda problemi particolari, la gelateria era il punto di riferimento dei giovani tedeschi. Da appassionato di calcio, vicino a Francoforte aveva istituito una società sportiva insieme ad altri italiani, si facevano tornei e lui era un responsabile tecnico. Tre dei suoi figli hanno continuato l'attività. I suoi nipoti studiano in Italia e le cognate si alternano per accudirli. 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 Gianfranco Lazzaris

## TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA

BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi                      no

## DO - DOCUMENTAZIONE

### FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	MUGG_GL001
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Il gelatiere Gianfranco Lazzaris con il carretto a pedali
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/09/30

<b>FTAK - Nome file digitale</b>	MUGG_GL001.jpeg
<b>FTAT - Note</b>	Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Gianfranco Rava. 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>	Pancieri 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