SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE	
TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_6665335123461
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 dietro al bancone
LC - LOCALIZZAZIONE	
LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Veneto
LCP - Provincia	BL
LCC - Comune	Pieve di Cadore
DT - CRONOLOGIA	
DTR - Riferimento cronologico	XX
DTG - Specifiche riferimento cronologico	anni trenta
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 Gino Traiber nella gelateria della famiglia Zampolli a Trieste. Anni 1934 circa.
	La storia di vita della coppia Gino Traiber e Licena Pra Giarone è molto rappresentativa. Licena Pra Giarone di Pra, Val di Zoldo, è nata nel 1930 a Firenze. Il padre aveva una gelateria a Firenze (aperta circa nel 1920) e una a Perugia (aperta negli anni Trenta con un socio zoldano). La madre restava a Firenze e amministrava la gelateria, il padre si occupava di quella di Perugia. Avevano scelto Firenze perché dei cugini dal lato materno erano già in città e avevano riferito che vi erano ottime opportunità per la gelateria. Licena da ragazzina (15-16

NRL - Notizie raccolte sul luogo	anni) ha fatto esperienza nell'attività di Perugia, insieme alla sorella; alcune volte lavorava anche in quella di Firenze e si ricorda bene che "tutte le signore avevano il cappello e le signorine avevano le unghie dipinte". Della gelateria di Perugia riferisce che aveva 35 tavolini esterni e 12 interni, era quindi un'attività molto grande. Nel 1952 Licena lasciò Firenze per il Sud America, dove era migrato il suo fidanzato Gino Traiber. Si erano conosciuti in Zoldo, durante la pausa invernale. Gino, nato nel 1921, aveva iniziato la sua esperienza in gelateria a Trieste come collaboratore presso la famiglia zoldana Zampolli. Successivamente si era trasferito in Germania ad Aachen da un cugino prima della Seconda guerra mondiale. Durante il conflitto è stato fatto prigioniero dai tedeschi. Passò l'estate del primo rientro a casa dopo la guerra dalla sorella Olga a Bragarezza. Olga aveva già esperienza di gelateria e partì nel 1949 per il Perù per gestire una gelateria con il marito (originario di Valdobbiadene TV) nella città di Ica. Gino partì l'anno dopo e chiamò presto anche la fidanzata. Licena racconta che la prima settimana del viaggio in nave era intimidita e spaventata perché per lei era la prima volta in assoluto che viaggiava sola (era stata accompagnata a Genova dal padre e dalla sorella e sulla nave era in stanza con due suore). I suoi genitori non erano entusiasti di lasciarla andare così lontano quando aveva la possibilità di lavorare nelle gelaterie di famiglia. Si ricorda che sulla nave ogni sera c'era la musica e si ballava. Licena e Gino si sposarono in Perù. Dopo due anni circa la coppia si sposta a Huacho, una località sul mare, dove apre una gelateria (una novità assoluta per quella città) e vi resta fino al 1960 circa. Licena stava al banco, avevano dei camerieri e Gino faceva il gelato. Nel 1959 circa Gino si ammala (malaria) e Licena lo sostituisce per sei mesi in laboratorio facendo lei stessa il gelato. Per i gusti alla frutta fatti in Perù si usavano prodotti locali, come il mango, la cherimoya, l'ananas, la maracujà, oltre ai classici gusti vaniglia (là era chiamata imperial), nocciola, cioccolata (a Lima un genovese importava la nocciola, la cioccolata e i coni). Il mantecatore arrivava dall'Italia. In Perù si lavorava tutto l'anno perché il clima lo consentiva, dalle otto all'una di notte. Era gelateria ma anche bar. La clientela era varia, il gelato non era costoso ed era uno sfizio che potevano permettersi tutti. Di fronte alla gelateria c'era una signora che vendeva giornali ed era diventata amica di Licena e Gino. In Perù all'epoca, oltre all'attività della sorella di Gino, c'era un'altra gelateria gestita da un feltrino che stava al nord del paese, quel signore aveva imparato il mestiere proprio nell'attività della sorella di Gino. Altre gelaterie italiane erano a Lima, ma gestite da genovesi. Negli anni Sessanta Licena e Gino ritornano in Italia e vendono l'attività, anche perché Gino, guarito, era stato molto debilitato dalla malattia. Al ritorno, 1961 circa, Gino, ripresosi, decise di recarsi in Germania dal fratello (anche lui gelatiere) e dopo un anno aprì una attività in proprio seguito da Licena. Sono rimasti in Germania per circa vent'anni, cambiando diversi luoghi nel paese (es. Nord Reno Vestfalia, Baviera), per ritornare definitivamente in Val di Zoldo nel 1983. Facevano la stagione classica (marzo-ottobre) e ritornavano a casa, a Fornesighe. Le figlie durante il periodo scolastico stavano con parenti (zia Olga) o persone di fiducia. Licena racconta di essersi trovata bene in Germania e anche in Perù ma di sentirsi a casa solo in Zoldo, dove aveva quattro cugine a cui era molto legata. Molti amici e parenti venivano a trovarli in Germania (anche il padre di Licena è venuto molte volte). Il nonno di Gino nella frazione di Fornesighe produceva il pane e lo distribuiva nelle frazioni vicine, la famiglia gestiva poi un negozio di alimentari sempre a Fornesighe e producevano anche il baccalà mantecato, questo prima dell'esperienza in gelateria. Durante

il periodo di riposo invernale, al ritorno dalla Germania, oltre ad organizzare il lavoro per la stagione successiva (fornitori, organizzare il nuovo menù, cercare personale) Gino e il fratello avevano riiniziato a produrre il baccalà mantecato, la famiglia racconta che erano molto bravi. La prima figlia è nata in Perù in un ospedale gestito da religiose. La seconda figlia Daniela è nata a settembre in Germania: dopo poco la famiglia rientra per la stagione invernale in valle e Licena ricorda che era da poco successa la tragedia del Vajont e racconta di essere rimasta molto colpita emotivamente quando sono passati con l'auto per le zone devastate. Del periodo in Perù, Licena rammenta che ogni tanto andava al cinema a fine giornata lavorativa, verso le undici di sera, perché capiva molto bene lo spagnolo. La prima figlia ha gestito anche lei una gelateria con il marito a Ravensburg, le piaceva molto il lavoro in gelateria e aveva diverse amicizie in Germania. La figlia Daniela invece ha seguito un'altra strada, riferisce di aver collaborato in gelateria durante la stagione estiva da ragazza e di aver anche fatto il gelato per un breve periodo in cui il padre non stava bene (la sera era raggiunta dal marito della sorella che l'aiutava) ma quando il padre decise di ritirarsi lei scelse di non proseguire l'attività di famiglia, non voleva una vita "divisa tra due luoghi" e non poteva pensare all'idea di separarsi dai figli. I dati di campo sono stati raccolti da Iolanda Da Deppo 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

NSC - Notizie storico critiche	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, Vittoriese, 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	discreto
AU - DEFINIZIONE CULTURALE	
AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'	
AUTN - Nome di persona o ente	Famiglia Licena Pra Giarone
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	

FTAN - Codice identificativo	MUGG_GT002_2
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Il gelatiere Gino Traiber nella gelateria della famiglia Zampolli a Trieste
FTAA - Autore	Da Deppo, Iolanda
FTAD - Riferimento cronologico	2021/06/30
FTAK - Nome file digitale	MUGG_GT002_2.JPG
FTAT - Note	Riproduzione digitale di una fotografia originale di proprietà della famiglia Licena Pra Giarone. 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
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