SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE	
TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	05
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_8160173993461
ESC - Ente schedatore	C025073
ECP - Ente competente per tutela	S234
OG - ENTITA'	
AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
OGD - Definizione	cartolina postale
OGN - Denominazione	Ristorante italo francese a Lens
LC - LOCALIZZAZIONE	
LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Veneto
LCP - Provincia	BL
LCC - Comune	Belluno
LCL - Località	Cusighe
DT - CRONOLOGIA	
DTR - Riferimento cronologico	XX
DTG - Specifiche riferimento cronologico	anni venti
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 cartolina fa parte di una raccolta di famiglia e ritrae Gisella "Bortolin" Santin, moglie del gelatiere Giuseppe Fontanella, di fronte al caffè ristorante di famiglia che gestiva, proponendo una cucina italo francese, a Lens in Francia, La cartolina è datata 1929. Con Gisella vi sono i figli: Vittorio Fontanella nato nel 1922, la sorella Imma e la piccola Elisa in braccio alla madre nata nel 1928. Evidente l'insegna con il cognome della tenutario G. Fontanella, il marito. Si evidenziano anche due cartelli: Byrr, un aperitivo francese nato nel 1866 e quello della birra Motte Cordonnier. Sul retro un testo che riporta chiaramente il nome, Cafè Fontanella, l'indirizzo, via Emile Zola e la

	città, Lens. Vi è poi una frase scritta in francese (trascritta): Le petit dans le bras de la [*****] (forse damoiselle) seguite da un'altra parola illeggibile come la firma che inizia per la lettera B.
NRL - Notizie raccolte sul luogo	La cartolina risulta significativa perché rappresenta la rara attestazione di una attività composita intrapresa da un gelatiere all'estero. La storia tramandata nella famiglia infatti attribuisce a Giuseppe Fontanella il mestiere di gelatiere con vendita ambulante, mentre la moglie, forse un po' aiutata dal marito, si occupava del caffè ristorante. Un'attività inusuale rispetto alle altre narrazioni, molto probabilmente giustificata dalla posizione in cui si trovava Lens e dall'opportunità di avviare una attività più strutturata come un ristorante con cucina italiana e francese. Denota una intraprendenza non scontata e la capacità di cogliere le opportunità che il conteso migratorio offriva. Lens all'epoca era un centro minerario, si trova a poca distanza dal confine con il Belgio e da Calais. Giuseppe Fontanella di Astragal e la moglie Gisella Santin, nel 1924 migrarono in Francia, a Lens, con il loro figlio di 2 anni. Nel 1943 circa ritornarono velocemente in Italia con l' aggravarsi della situazione internazionale. Il primogenito Vittorio (che aveva studiato in Francia) partì militare ma nel frattempo aveva conosciuto una compaesana, Elsa Toldo. Si sposarono nel 1946 e ripartirono per la Francia ma non come gelatieri, Vittorio aveva trovato un lavoro presso la Michelin a Clermont Ferrant vicino a Lione. Lì è nata la figlia Liliana nel 1947. Pochi anni dopo però la famiglia si sposta di nuovo, ritornano in valle e su sollecitazioni di alcuni parenti materni e paterni, che avevano già diverse gelaterie avviate in Germania, intraprendono anche loro l'attività di gelatieri. La figlia, durante il periodo di lavoro stagionale, restava in valle accudita dalla nonna materna e ricorda che i genitori rientravano solo per brevi periodi. Nel 1957 Vittorio e Elsa, seguendo un progetto migratorio consolidato e comune a tutti i propri compaesani, si mettono in proprio con l'Eiscafè Fontanella, a Luneburgo vicino Amburgo. La figlia Liliana si trasferisce con loro, mettendosi velocemente in pari con la scuola in lingua tedesca e frequentandola fino all'età di diciassette anni. In quel periodo anche Giuseppe era con loro e "cucinava" il gelato con il figlio (espressione utilizzata per indicare la preparazione del gelato in generale ma soprattutto la fase di pastorizzazione). Liliana racconta che la gelateria aveva solo tavolini interni, si offrivano dieci gusti e i mantecatori verticali della ditta tedesca Boku erano a vista. I ritorni in Valle per i genitori, finché la figlia frequentava la scuola tedesca, erano ridotti al minimo (un mese), ma appena finita la scuola hanno ripreso a ritornare nei luoghi natii per tutta la stagione invernale. Anche Liliana, figlia unica, seguirà la strada dei genitori, insieme a suo marito Ugo "Sandro" De Pellegrin della frazione di Fornesighe, Val di Zoldo. Anche lui aveva già un' esperienza familiare in gelateria. Suo padre infatti, Camillo De Pellegrin, era a Monza negli anni Quaranta vendendo castagne in inverno e gelati d'estate con il carretto. Poi la famiglia si spostò in Germania, dove si produceva solo gelato. I racconti familiari però rivelano che Camillo era rimasto molto legato alla città di Monza e al lavoro di venditore di caldarroste. Quindi ogni inverno ritornato dalla Germania, ripartiva per Monza, fino al 1988 svolgeva ancora la doppia attività. Liliana e Ugo, appena sposati, lavorarono nella gelateria della famiglia del marito a Düsseldorf. Rileveranno poi la gelateria della famiglia della moglie nel 1982 circa: in quel periodo con le riqualificazioni urbanistiche poterono anche ampliare l'attività con i tavolini posti all'esterno e un giardino interno; dopo qualche tempo sono riusciti anche ad aprire un chiosco in una piazza della cittadina

	con circa 70 tavolini esterni. Nel 2000 cedono la gelateria, ancora oggi attiva, ad un parente, e dopo poco tempo vendono anche il chiosco e si ritirano in pensione nel 2006 dopo cinquant'anni di lavoro. I figli della coppia, quando hanno raggiunta l'età scolare, hanno frequentato le scuole in Italia accuditi dai nonni che nel frattempo erano in pensione. I loro figli li raggiungevano ogni estate collaborando con piccoli lavori compatibili con la loro età e in seguito hanno deciso di proseguire con l'attività. La separazione per diversi mesi dai figli, anche molto piccoli, è uno dei temi più delicati e difficili dell'esperienza di essere gelatieri stagionali all'estero. Le ultime generazioni infatti hanno iniziato a porsi in modo più critico verso questo aspetto e a fare scelte diverse, soluzioni che le generazioni precedenti non avevano mai preso in considerazione, seguendo la strada già segnata dai predecessori, la consuetudine attestata. La figlia Daniela, insieme al marito che aveva già una gelateria in Baviera, è rimasta in Germania fino all'età scolare della figlia per poi rientrare in Italia; il figlio Mauro, gelatiere con la moglie a Ratisbona, resta tutto l'anno in Germania chiudendo l'attività solo per pochi mesi. Il figlio, ogni volta che riesce a rientrare in Italia, si stabilisce a Fornesighe, il luogo di origine del padre e del nonno, un luogo, riferisce Liliana, al quale è profondamente legato. 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 cartolina si configura come una testimonianza dell'attività di Gisella Santin, moglie del gelatiere ambulante Giuseppe Fontanella, entrambi migranti in Francia. Questo aspetto deve essere inquadrato nel più ampio fenomeno storico della mobilità dei gelatieri bellunesi. Quest'ultima 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

NSC - Notizie storico critiche	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, 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	buono
AU - DEFINIZIONE CULTURALE	
AUT - AUTORE/RESPONSABILITA'	
AUTN - Nome di persona o	

ente	Famiglia Liliana Fontanella
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA	
BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	no
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	MUGG_LF003
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Fronte della cartolina con Gisella "Bortolin" Santin e i figli davanti al suo ristorante a Lens
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/22
FTAK - Nome file digitale	MUGG_LF003.jpg
FTAT - Note	Riproduzione digitale di una cartolina originale di proprietà della famiglia Liliana Fontanella. 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.
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	MUGG_LF004
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	Retro della cartolina con scritta
FTAA - Autore	Cottica, Claudia
FTAD - Riferimento cronologico	2020/10/22
FTAK - Nome file digitale	MUGG_LF004.jpg
FTAT - Note	Riproduzione digitale di una cartolina originale di proprietà della famiglia Liliana Fontanella. 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